



2020年1月22日  
ネスレ日本株式会社

まるでカカオをまるごと食べているような約 20cm のカカオポッド型ケーキ  
「キットカット ショコラトリー カカオフルーツ デセール」

1月23日(木)から2月14日(金)まで、1日限定10食を、銀座本店で提供  
～ カカオパルプ(果肉)ジュースをかけると、チョコレートがとろけ、中からケーキが現れるムービージェニックな演出～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三)は、バレンタインシーズン限定スイーツとして、まるでカカオをまるごと味わうようなカカオポッド型(※)ケーキ「カカオフルーツ デセール」を1月23日(木)から2月14日(金)の期間、1日10食限定で、銀座本店2Fカフェにて提供します。 ※カカオポッド:カカオの実



「キットカット ショコラトリー」は、「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ・高木康政の全面監修のもと、素材や製法にこだわった「プレミアム キットカット」をお届けする専門店です。家族や友人、同僚へのプチギフトや自分へのご褒美にもぴったりのこだわり・高級感がある商品を展開し、お客様よりご好評をいただいています。

この度、バレンタインシーズン限定で提供する「カカオフルーツ デセール」は、“カカオの果肉(パルプ)”と“カカオ豆”を使うことで、カカオが本来持つフルーティーな甘みと酸味を味わえる「カカオフルーツチョコレート(全国7ヶ所の店舗と通販オンラインショップで販売中)」の魅力を知っていただくため、高木シェフが創作した新作のスペシャルスイーツです。

フルーティーでみずみずしい“カカオの果肉(パルプ)”と、濃厚でコク深い味わいを感じさせる“カカオ豆”という、カカオが持つ2つの魅力をまるごと体験することができる「カカオフルーツ デセール」の外見は約20cmのインパクトあるカカオポッド型の形状で、外側の蓋部分は食べられる「カカオフルーツチョコレート」で作られています。蓋を開けると、カカオの“果肉”をイメージした白い生クリームが現れます。生クリームには、カカオパルプジュースを加えているため、カカオ由来の甘酸っぱさと、軽い食感を感じることができます。その下には、苺やキウイなど7種のフルーツと、シェフ特製のアーモンドのビスキュイ、チョコレートクリームが隠されており、様々な素材の甘みや酸味、香りが絶妙なバランスで交わり、口いっぱい広がります。

また、食べ進めた後、再びカカオポッドの蓋を閉じ、セットで提供する温かいカカオパルプジュースをかけることで、とろりと溶け出す「カカオフルーツチョコレート」とジュースが“特製ソース”代わりとなって混ぜり合い、“カカオまるごと体験”を堪能することができます。

■メニュー概要

| メニュー名                          | 価格(税別)  | 販売期間                  | 販売場所   |
|--------------------------------|---------|-----------------------|--|
| キットカット ショコラトリー<br>カカオフルーツ デセール | 3,000 円 | 1月23日(木)～<br>2月14日(金) | キットカット ショコラトリー 銀座本店 2F カフェ<br>(東京都中央区銀座 3-7-2) |



まるで本物のカカオポッドそのもののような、インパクトのある見た目。

日本でなかなか目にする機会がないカカオポッドそのものを知っていただけるよう、見た目からこだわりました。



温かいカカオパルプジュースをかけると、チョコレートがとろりと溶け出し、ムービージェニックな見た目になる。



中には、苺、ラズベリー、ブルーベリー、グレープフルーツ、オレンジ、キウイ、マンゴーの7種のフルーツと、シェフ特製のビスキュイ、チョコレートクリームが隠されている。

※写真の丸太風のお皿はイメージです。

※2～3様でお召し上がりいただくことをお勧めします。

■店舗イメージ



店内の至る所に、カカオの豆と果肉の写真やイラストを展示し、「カカオまるごと体験」を演出します。

■「キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート」特設サイト

<https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/cacao-fruit-dessert/>

## 参考資料

### キットカット ショコラトリー

2003年以來「キットカット」の開発に携わり、これまで数々の監修商品の開発を通して「キットカット」の新しい魅力を発掘してきた「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ・高木康政が全面監修した世界初の「キットカット専門店」。ショップ名の“ショコラトリー”はショコラティエとチョコレートファクトリーを組み合わせた造語。ショコラティエが見せるこだわりとチョコレート工場のわくわく感や楽しさに出会える、新たな“ファン(fun)”と“ブレイク(break)”を提供するコミュニケーション型ショップとして、幅広い層のお客様に訪れ楽しんでいただけるショップを目指している。現在、国内7店舗展開。

### 高木康政

1966年生まれ。4年間の渡欧時、「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニユ」など有名店で修行し、「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。「JCグリュポール」で日本人として初めてシェフパティシエに就任。1992年、26歳にしてヨーロッパで最も権威のある「ガストロノミックアルパジョン」で、日本人最年少で優勝。1993年、「コンクール シャルルプルースト」3位入賞。現在は、世田谷区駒沢の本店など都内3店舗を展開する「ル パティシエ タカギ」、「ル ショコラティエ タカギ」オーナーシェフ。



### バレンタイン向け「キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート アソート」商品概要

| 商品名                                     | 内容量 | 販売価格<br>(税抜) | 販売場所  | 販売<br>開始日             | 種類別名称  |
|---|-----|--------------|---|-----------------------|--------|
| キットカット ショコラトリー<br>カカオフルーツチョコレート<br>アソート | 5本  | 1,900円       | ● 「キットカット ショコラトリー」常設7店舗<br>(都内3店舗+大阪2店舗+川崎1店舗+広島1店舗)<br>● 「キットカット ショコラトリー」ポップアップショップ<br>全国約60ヶ所 | 2020年<br>1月15日<br>(水) | チョコレート |
|   | 7本  | 2,500円       |   |                       |        |

※通販サイトでは、異なるパッケージデザインのアソート製品を販売中。



「キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート」に関する詳細情報は下記リンク先よりご覧いただけます。

2019年11月29日発行プレスリリース

[https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20191129\\_kitkat](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20191129_kitkat)