



2020年12月3日  
ネスレ日本株式会社

## “180日熟成カカオ”を使用した“エイジングチョコレート” 「キットカット ショコラトリー ウィスキーバレルエイジド」 12月15日(火)数量限定発売

～“ウィスキーの聖地”スコットランド・アイラ島の樽の中でカカオを手作業で熟成～

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:深谷 龍彦)は、180日間熟成したカカオを使用した「キットカット ショコラトリー ウィスキーバレルエイジド」を、12月15日(火)より、「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトにて数量限定で販売開始します。



「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。「キットカット ショコラトリー」で販売する製品は、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、お客様よりご好評いただいています。

新発売する“ウィスキーバレルエイジド”は、かつて“ウィスキー”の熟成に使用されていた“樽(バレル)”の中で、180日間熟成させたカカオニブ(※1)を使用することで、ほのかに感じる繊細なウィスキーの香りと味を楽しめる大人向けのビターチョコレートです。180日間という“時間”、1週間に1回のペースでウィスキーの酒樽を手動で回転させるという“手間暇”をかけることで、樽の中に入った全てのカカオニブがウィスキー樽の内面に触れ、ウィスキーの香りと味が徐々に均一に移行する新製法を採用しています。まろやかな風味が特徴のガーナ産カカオが、“ウィスキーの聖地”として知られスコットランド西海岸沖に浮かぶアイラ島の悠久の自然に育まれた樽由来の独特のスモーキーでピート(※2)な風味をより引き出し、ゆるりと心をほどく贅沢な自分時間を演出します。製品パッケージは、琥珀色のウィスキーの風味がカカオにじっくりと移行していく様子を表現し、ゆったりした空気感やリラックス感を感じさせるデザインとなっています。

なお本商品は、「キットカット ショコラトリー」製品として初となる海外産(※3)で、希少なカカオニブを使用しているため、冬季限定での販売となります。

(※1)チョコレートの原料となる発酵・乾燥させたカカオ豆を焙煎し、種皮を取り除き、細かく粉砕したもの。

(※2)スコットランド北部の原野に多い野草や水生植物などが炭化した泥炭(炭化のあまり進んでいない石炭)。ピートの煙で麦芽を乾燥させ、そのいぶした香りが麦芽につくことによって、ウィスキー特有のスモーキーな香りが生まれます。

(※3)原産国はイギリスとなります。

## ■商品概要

商品名	内容量	販売価格 (税抜)	販売場所	販売 開始日	種類別名称
キットカット ショコラトリー ウイスキーバレルエイジド	1本	300円	<ul style="list-style-type: none"> <li>「キットカット ショコラトリー」常設7店舗 (都内4店舗+大阪1店舗+川崎1店舗+広島1店舗)</li> <li>「キットカット ギフトショップ」 (りんくうプレミアムアウトレット内)</li> <li>「キットカット ショコラトリー」通販サイト (ネスレ通販オンラインショップなど)</li> </ul>	2020年 12月15日 (火)	チョコレート



スコットランド・アイラ島の風景



メインビジュアル  
“樽熟成カカオ”の香りを愉しむ女性

## 参考資料

### ■キットカット ショコラトリー

2003年以来「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させた造語。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」「ベルニュ」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グリユポー」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2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。

