



2020年12月8日  
ネスレ日本株式会社

## ショコラティエが提案する新しいチーズケーキの愉しみ方 「キットカット ショコラトリー 濃厚チーズケーキ味」 12月15日(火) 冬季限定発売

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、口溶けが良く濃厚で滑らかな食感を楽しめる「キットカット ショコラトリー 濃厚チーズケーキ味」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冬季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“濃厚チーズケーキ味”は、舌の上でとろける、なめらかでミルクィな味わいのクーベルチュール ホワイトチョコレートにクリームチーズパウダーと特製のチーズケーキフレーバーを合わせて、風味豊かな味わいに仕上げています。「キットカット」ならではのサクサク食感がありつつも、口溶けが良く濃厚で滑らかなプレミアム チーズケーキの食感とほんのり感じる心地よい酸味が特徴です。ショコラティエが提案する新しいチーズケーキの愉しみ方を、カカオとチーズケーキが融合した製品/パッケージデザインで表現しています。

### ■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 濃厚チーズケーキ味	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 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> <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> </ul>	2020年 12月15日 (火)	チョコレート

以上

## 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グループ」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。

