



2022年9月26日  
ネスレ日本株式会社

**世界自然遺産 東京の秘島・小笠原の名産“島レモン”が  
東京エリアの「ご当地 キットカット」として登場！  
「キットカット ミニ 東京島レモン」10月3日(月)発売  
～「ご当地 キットカット」シリーズ 10品もリニューアル～**

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、以下「ネスレ」)は、東京・小笠原の名産品である島レモン(※参考資料)の果汁パウダーを使用した「キットカット ミニ 東京島レモン」を10月3日(月)より東京エリアで発売します。また、「ご当地 キットカット」シリーズ10品をリニューアル発売いたします。



ネスレは、2002年に発売した夕張メロン味を皮切りに、抹茶や日本酒など、日本各地の名産品を使用した様々な「ご当地 キットカット」を他社に先駆けて展開し、日本のお客様だけでなく、訪日外国人観光客が選ぶ定番土産として支持されてきました。「ご当地 キットカット」は、“いつかキット行きたい”お気に入りの日本を見つけてもらうことをテーマに掲げ、全国のご当地の味わいを楽しめる商品展開を行っています。

このたび、ネスレは国内観光市場の復活に向け、改めて日本の首都・東京の魅力を伝えるべく、新・東京土産を開発いたしました。世界自然遺産にも登録された、東京の秘島・小笠原を舞台に、東京エリアの「ご当地 キットカット」として、「キットカット ミニ 東京島レモン」を10月3日(月)より発売します。

島レモンは、まろやかな酸味とさわやかな香りが特徴のレモンで、果実は通常のレモンの約1.5倍の大きさがあり、形は丸みを帯びています。皮が青いうちから食べられることから、小笠原では緑色果を島レモンとして出荷しています。本製品は、そんな島レモンの果汁パウダー(果汁換算 0.6%)をクリームへ練り込み、サクサクの香ばしいウエハースに挟みこみました。すっきりとした甘さと、爽やかな味わいをお楽しみいただけます。また、見た目は、島レモンの青い皮をイメージした色合いに仕上げました。

また、幅広い世代の方々に手に取っていただきやすいように、同時期より「ご当地 キットカット」シリーズ10品を和モダンなデザインへとリニューアルし、お土産商品としてのイメージを更に強化いたします。旅行先で、「ご当地 キットカット」をぜひお手にとってお楽しみください。

■商品概要

商品名	内容量	種類別名称	希望小売 価格 (税込)	販売場所	発売日
キットカット ミニ 東京島レモン	10 枚	準チョコレート	864 円	東京エリア 空港や駅などの土産ショップ	2022 年 10 月 3 日 (月)
キットカット ミニ 北海道小豆&いちご				北海道エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ 信州りんご				信州エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ ストロベリーチーズケーキ味				横浜エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ 田丸屋本店わさび味				静岡・関東エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ あずきサンド味				東海・北陸エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治抹茶				京都エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治ほうじ茶				広島エリア 空港や駅などの土産ショップ	
キットカット ミニ 高津堂 元祖もみぢ饅頭味					
キットカット ミニ あまおう苺					
キットカット ミニ 紅いも				九州エリア 空港や駅などの土産ショップ	
				沖縄・九州エリア 空港や駅などの土産ショップ	



画像(左より):

キットカット ミニ 東京島レモン 10 枚、キットカット ミニ 北海道小豆&いちご 10 枚、キットカット ミニ 信州りんご 10 枚



画像(左より):

キットカット ミニ ストロベリーチーズケーキ味 10 枚、キットカット ミニ 田丸屋本店わさび味 10 枚、キットカット ミニ あずきサンド味 10 枚



画像(左より):

キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治抹茶 10 枚、キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治ほうじ茶 10 枚、  
キットカット ミニ 高津堂 元祖もみぢ饅頭味 10 枚



画像(左より):  
キットカット ミニ あまおう莓 10 枚、キットカット ミニ 紅いも 10 枚

以上

## 参考資料

### ■島レモンについて

島レモンは、1940(昭和 15)年、テニアン島に住んでいた菊池雄二氏が八丈島へ帰る際、「ヤップレモン」と称するレモンの苗を持ち帰ったものから増え広がりました。

「テニアンレモン」や「サイパンレモン」(サイパン島はテニアン島の北隣の島)という呼び方の他に、導入者にちなんで「菊池レモン」とも呼ばれています。1973(昭和48)年、八丈島から苗が父島に持ち込まれ、小笠原でも栽培されるようになりました。小笠原では、緑色果を「島レモン」の名で出荷しているのに対し、八丈島では樹上で完熟させたものを「八丈フルーツレモン」の名前で出荷しています。

小笠原の島レモンの収穫の主なシーズンは9月～10月です。

島レモンは甘みがあるため、生のまま食べることもできます。さらに、ゼリーやジャムへの加工や、菓子類の材料にも最適です。また、焼酎の水割りに島レモンを絞ったものを、小笠原では「水レモン」と呼び愛飲しています。

