



2022年10月20日  
ネスレ日本株式会社

**「キットカット」史上初！**  
**“東京産”カカオから作られたチョコレートを使用**  
**「キットカット ミニ 東京カカオ」**  
**11月9日(水)より東京エリアで数量限定発売**  
**～おもてなしギフトにぴったりの“メイドインジャパン キットカット”～**

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、「キットカット」史上初となる、東京産カカオから作られたチョコレートを使用した「キットカット ミニ 東京カカオ」を東京駅の一部のお土産ショップなどで、11月9日(水)より数量限定で発売します。



ネスレは、これまでカカオ由来のピンク色の新しいチョコレート“ルビー”を“メイドインジャパン キットカット”として世界で初めて商品化するなど、革新的な取り組みを様々行ってきました。

今回ネスレは、新たな挑戦として、東京産カカオから作られたチョコレートを使用した「キットカット ミニ 東京カカオ」を“メイドインジャパン キットカット”として日本独自で開発し、東京駅「東京ギフトパレット」ほか東京エリアの一部お土産ショップで11月9日(水)より数量限定で発売いたします。

#### ■“東京産”カカオについて

通常、カカオ豆は赤道を挟んで南北緯20度以内の地域で栽培されることが多いため、日本での栽培は難しいとされていますが、「キットカット ミニ 東京カカオ」では、2010年より東京・小笠原でカカオ豆の栽培に取り組みされてきた平塚製菓株式会社の東京産カカオ(※参考資料)から作られたチョコレートを使用しています。(東京産カカオ豆をカカオマス中29%使用)

東京産カカオは、カカオそのものの素材のおいしさや深みのある味わいを楽しめる、力強い果実の香りとマイルドな風味が特徴です。今回発売する「キットカット ミニ 東京カカオ」は、そんな東京産カカオならではの風味を活かしながら、サクサク食感のウエハースと組み合わせ、どなたでも美味しく召し上がっていただける味わいに仕上げました。

また、本製品はカカオ豆の形をイメージした容器に入った4枚入りと、ギフトにぴったりの8枚入り箱タイプの2つのラインナップをご用意しています。日本でしか味わうことのできない“東京産”カカオによる、薫り高く華やかな味わいの「キットカット」をぜひお手に取ってお楽しみください。

### ■平塚製菓株式会社 平塚正幸社長 コメント:

私が東京産カカオの栽培に至った背景は、『カカオという魅力的な果物を、自分の手で育ててみたい。東京で育ったカカオがどんな味のチョコレートになるのか味わってみたい。』というシンプルで強い探求心から生まれました。いわゆる「チョコレート屋のオヤジの夢」です。

今回、ネスレさんから東京産カカオを使用した「キットカット」のタイアップのお話をいただきとても光栄に思います。2010年から国内初の規模でもあるカカオ栽培を行ってきましたが、試行錯誤の連続でした。しかし、小笠原の島の人達と自分たちの手で土造りから栽培、収穫、発酵と目の届く範囲で安心安全な栽培を行っております。このサステナブルな活動を認めて下さり、タイアップしていただいた事で、より多くのお客様にこの活動と小笠原が認知されたい、期待しております。

当社の「東京カカオ」はソリッドタイプのタブレットチョコレートのみ取り扱いですが、「キットカット」になりますと、また新たなテイストをお客様は楽しめるので、素晴らしい事だと思っています。

### ■製品概要

商品名	内容量	種類別名称	販売価格 (税込)	販売場所	発売日
キットカット ミニ 東京カカオ	4 枚	チョコレート	756 円	・東京駅「東京ギフトパレット」 ・羽田空港、成田空港やその他一部のお土産ショップ	2022 年 11 月 9 日 (水)
	8 枚		1,296 円		



画像(左より):「キットカット ミニ 東京カカオ 4 枚」、「キットカット ミニ 東京カカオ 8 枚」

以上

### ■参考資料

#### ■平塚製菓株式会社

平塚製菓株式会社は、経営理念として「お菓子 幸せなひと時の創造」を掲げ、菓子を仲立ちとした愛あふれる平和な社会の実現に向けて、新しいことへのチャレンジを続けている創業121年を迎えた菓子会社です。

公式サイト: <https://www.hiratsuka-seika.co.jp/index.php>

- 1901年 京都市下京区にて平塚栄治郎により菓子製造業創業(和菓子)
- 1949年頃 チョコレート製造を開始
- 1961年 埼玉県草加市へ工場移転
- 2010年 小笠原へ初訪問
- 2019年 東京カカオ発売
- 2021年 千葉県香取市に新工場建設





## ■東京産カカオ

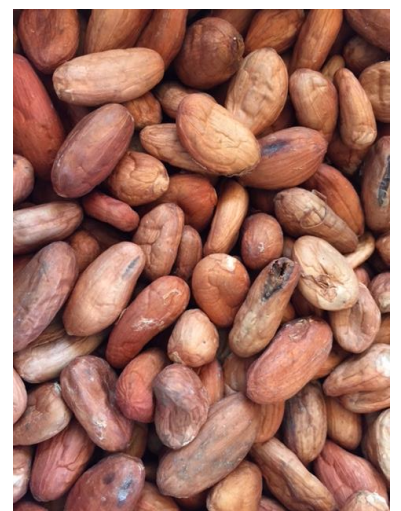
東京産カカオの品種は、世界のカカオ豆生産量の80%～90%を占めるフォラステロ種です。

当初、平塚製菓株式会社では、露地栽培を目指していましたが、風や台風(強風と塩害)の影響により断念し、多くの困難と費用をかけて風速50m以上でも耐えられる堅牢なビニールハウスを離島に建設し、栽培を開始しました。ハウス内の気温は年間自然のままですが、夏季の強い日差しを遮るために、天井に伸展自在な日除けも備えています。東京産カカオは年に2回収穫でき、5月が最初に訪れるメインの収穫期で、11月が2回目に訪れるサブの収穫期となります。収穫されたカカオポッドは船便で平塚製菓株式会社の草加工場に届けられます。すぐにポッドを割り、カカオ豆を取り出して発酵作業が始まり、その後、乾燥作業を行います。

苦みやカカオ感が強い品種ですが、発酵により独特な香りを発するようになり、その後チョコレートに加工されると、酸味のあるフルーティーなテイストを感じられます。



画像(左より):ビニールハウス外観、カカオポッド



画像(左より):カカオツリー、カカオの花、カカオ豆