



2023年11月20日

ネスレ日本株式会社

世界のカカオ豆総生産量の 0.00002%
東京・小笠原諸島産カカオ豆から作られた希少なチョコレートを使用
「キットカット ミニ 東京カカオ」
11月20日(月)より、数量限定で販売開始
～ 東京・小笠原諸島で国産カカオの栽培に取り組む平塚製菓と農家の挑戦を、
「キットカット」を通じて広め、カカオに対する好奇心を刺激する日本独自の取り組み ～

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「ネスレ日本」)は、東京・小笠原諸島産カカオ豆から作られた希少なチョコレートを使用した「キットカット ミニ 東京カカオ」の販売を、11月20日(月)より、お土産ショップやネスレ通販オンラインショップなどで開始します。



ネスレ日本は、国内売上 No.1(※1)のチョコレートブランド「キットカット」において、長きにわたり、受験生など頑張る人々を応援する活動を継続しています。その結果、受験シーズンだけでなく、年間を通じた様々なシーンで、大切な人に応援や感謝の気持ちを伝えるコミュニケーションツールとして親しまれています。

(※1) 出典 インテージ SRI+ /チョコレートカテゴリー/2022年1-12月/ブランド販売金額シェア1位

今回、東京・小笠原諸島で国産カカオの栽培に取り組む平塚製菓株式会社や農家の方の挑戦を知ってもらいきっかけとして、その希少なカカオ豆から作られたチョコレートを使用(※2)した「キットカット ミニ 東京カカオ」の販売を、11月20日(月)より、お土産ショップやネスレ通販オンラインショップなどで、数量限定で開始します。

(※2) 東京都小笠原諸島産カカオをカカオマス中29%使用

この背景には、日本人にとってチョコレートは身近な存在であっても、原材料であるカカオ(豆)や製造方法に興味を持つ機会は多くありません。そこで、希少な“国産”カカオを使用した本製品を通じて、カカオに対する好奇心を刺激し、チョコレート全体に対する興味・関心を高めていきます。

本製品は、世界のカカオ豆総生産量の 0.00002%(※3)の東京・小笠原諸島産カカオ豆を使用しているため、希少なチョコレートを体験する喜びを味わうことができます。また、一般的な外国産カカオ豆の調達～船便での輸送～加工・製品化のサイクルと異なり、今年収穫されたばかりの”とれたてカカオ”の豆から作っていることもあり、薫り高く、華やかな味わいを楽しむことができます。

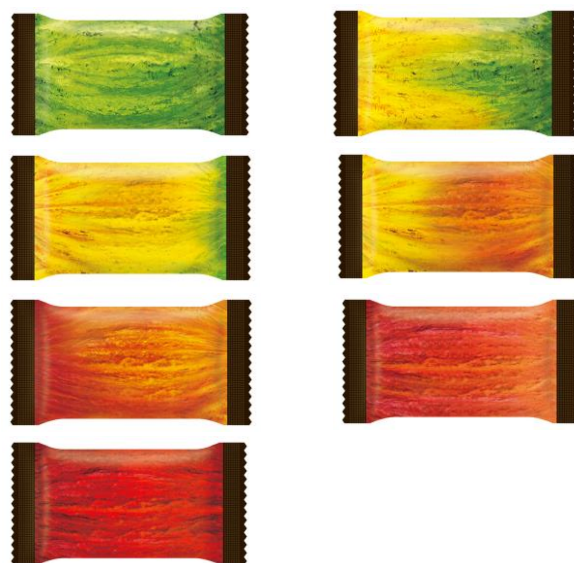
(※3) 2021年10月～2022年9月の世界のカカオ豆総生産量に対する東京・小笠原諸島で収穫されたカカオ豆生産量の割合

■製品概要

製品名	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 東京カカオ	6枚	チョコレート	3,456円	<実店舗> ・お土産ショップ ・「キットカット ショコラトリー」常設店 ・「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) <オンライン> ・ネスレ通販オンラインショップ、楽天内ネスレ通販、amazon	2023年 11月20日 (月)

<オンライン販売場所の詳細>

- ・ネスレ通販オンラインショップ: <https://shop.nestle.jp/kk/tokyocacao2023/>
- ・楽天内ネスレ通販: <https://item.rakuten.co.jp/nestle/0009418205/>
- ・amazon: <https://www.amazon.co.jp/stores/page/705E1BC0-A189-4051-9500-4A8D544DF448>



カカオが持つ”未知”の可能性を表現した個包装デザイン7種
※ランダムで入っています。

<バックストーリー>

通常、カカオ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く、日本での栽培は難しいとされていますが、小笠原諸島産カカオは、平塚製菓と現地農家の国産カカオという夢に対するあくなき情熱と挑戦によって、2010 年以降 10 年以上の歳月をかけて栽培に成功しました。

しかし、まだまだ多くの課題を抱えています。例えば、カカオを栽培しているエリア周辺の木がどんどん成長することで、日当たりが変わってしまい、カカオの生育に影響が出るなど。このような課題に直面する度に、試行錯誤を繰り返しながら、国産カカオの栽培に取り組んでいます。そのような現状も「キットカット」という知名度の高いブランドを通じて、少しでも多くの方に知ってもらい、毎年「東京カカオ」を待ち望むファンが増え、「東京カカオ」を取り巻くコミュニティが発展していくことを目指していきます。

■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。今年も、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くださり、タイアップしていただいたことで、より多くのお客様にこの活動と小笠原が認知されたいと思ひ、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、素晴らしいことだと思っています。

以上

参考資料

■平塚製菓株式会社

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122年を迎えた菓子会社。

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
- 2020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