



2014年3月12日
ネスレ日本株式会社

世界初の焼きキットカット！

行列のできる話題店「キットカット ショコラトリー」にて連日1時間で完売した

幻の焼きキットカット。家庭向け製品で新登場

「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」

2014年3月24日(月) 全国のスーパーで発売開始

おうちでカンタンにできる！キットカットの新しい食べ方



「ネスレ キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味 13枚」

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、焼いて、新食感が楽しめる、キットカット史上世界初の“焼くこと”を推奨した新製品、「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」を、2014年3月24日(月)より、全国で発売いたします。

開発の経緯:トップパティシエから生まれた新発想

「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」は、世界で誕生してから80年近い歴史を持つ「キットカット」として世界初の焼くことを推奨した画期的な新製品です。

「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」は、約10年に渡りキットカットの開発に携わり、2014年1月に世界初のキットカット専門店「キットカット ショコラトリー」(西武池袋本店地下1階)を全面監修でオープンした「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ高木康政氏のアイデアから生まれました。

高木氏は、ケーキやマドレーヌなどの洋菓子と「キットカット」を組み合わせた新メニューの開発を行う中で、「キットカット」をオーブンで焼いてみると食感・味が変化し、新しいおいしさが楽しめることを発見しました。この“焼きキットカット”を多くの方に提供したいという想いを受け、本製品の発売に至りました。

驚きのメカニズム?加熱しても「キットカット」の形が崩れない理由

高木氏によると、「オーブントースターで一気に加熱すると、表面が溶けて形が崩れる以上のスピードでチョコレートに含まれる砂糖が固い飴状になります。少し冷ますと、まるでキャラメリゼされたようにこんがり香ばしく、「キットカット」のサクサクのウエハースと合わさって、まるでクッキーのような食感に変わります。」。

「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」は、そのまま食べてもおいしく、焼くことにより焼きプリンのような風味を楽しんでいただける、新しい発想の新製品です。

※キットカット製品の中には、チョコレートの配合の関係で上手く焼けずに形が崩れてしまうものもありますので、「焼きキットカット」推奨の製品には「焼いておいしい」ロゴをパッケージにデザインしております。

<監修・シェフパティシエ 高木康政氏コメント>

私は、10年にわたり「キットカット」の製品開発に携わらせていただいておりますが、「いつかキットカットと一緒に実現したい」と考えていることがいくつかありました。そのうちのひとつが、この「焼きキットカット」です。そこで、「キットカット ショコラトリー」で一足早く「キットカット ショコラトリースペシャル クリームチーズ味」を焼いて販売したところ、開店から1時間足らずで完売するほどの大きな反響をいただきました。

長年構想を練っていた「焼きキットカット」が一般家庭用として製品化され、大変うれしく思っています。「焼きキットカット」のおいしさ、楽しさを多くの人に知ってもらいたいと思っています。どなたでもご家庭で簡単にできるので、ぜひ試してみてください。



【高木康政氏プロフィール】

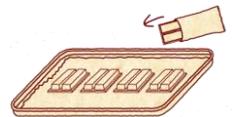
1966年生まれ。「辻調理師専門学校」フランス校卒業後「マルメゾン」「ホテル西洋銀座」を経て2度目、4年間の渡欧(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)。「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニユ」など有名店で修行、「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。「JC グリュポール」で日本人として初めてシェフパティシエに就任。1992年、26歳にしてヨーロッパで最も権威のある「ガストロノミックアルパジョン」で、日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内6店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。

<焼き方>

オーブントースター(1000W)4枚で2分~2分半

1. 天板の上にアルミホイルを平らに広げて、個包装から出した「キットカット」を、間を空けて並べます。

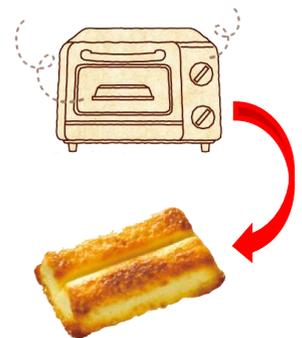
Point: 事前にキットカットを冷やしておくときれいに焼けます。



2. 予熱なしで焼きます。表面の色が変わってきたら出来上がりです。

少し冷ましてからお召し上がりください。

Point: 表面が色づき始めると、すぐに焦げてしまうので、短い時間設定からの調整がお奨めです。



※焦げて高温になりすぎると、チョコレートに含まれる油分が発火するおそれがあります。加熱中はオーブントースターから目を離さないでください。

※加熱直後のキットカットは熱いので、やけどにご注意ください。

※オーブントースターの機種や加熱状況によって、加熱時間は若干異なりますので調整してください。

※4枚一度に焼いていただくのがお勧めですが、1枚、2枚など少量でも焼いていただいても構いません。

その際は加熱時間を適宜調整してください。

<キットカット ショコラトリー>

シェフパティシエ高木康政氏全面監修の「キットカット」世界初のスイーツ専門店で、2014年1月のオープン以降、連日開店前から行列が途絶えず、午前中で売り切れる商品が出るなど、大盛況となっております。ショップ名にある“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です。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ショップとして、ここだけでしか手に入らない特別な「キットカット」をはじめ、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ます。このような形態のショップは70以上の国と地域で展開される「キットカット」ブランドとして世界初の試みです。

【ショップ概要】

店名	: キットカット ショコラトリー(KIT KAT Chocolatory)
営業時間	: [月~土]10:00~21:00 [日・祝]10:00~20:00
休業日	: 西武池袋本店の休業日に準じる
所在地	: 西武池袋本店 地下1階 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1
電話番号	: 03-5949-2026



<製品概要>

製品名	種類別名称	熱量 (1枚あたり)	製品1枚あたりの 熱量の栄養素等表示 基準値に対する割合	内容量	希望小売価格 (5%税込) (8%税込)	発売地域	発売日
ネスレ キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味	準チョコレート	64kcal	3%	13枚	525円 540円	全国	3月24日 (月)

以上