



2014年4月30日

ネスレ日本株式会社

**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」、
開店から3ヶ月で当初計画の3倍を上回る売り上げ
連日の行列で基幹商品「キットカット サブリン ビター」は午前中に完売！**

夏に向けてラインナップ強化

焼きキットカットをトッピングしたプレミアムソフトクリーム新発売

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、本年1月17日(金)に西武池袋本店地下1階にオープンした世界初の「ネスレ キットカット」のスイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」において、夏向けの新製品「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」を5月8日(木)より当店限定で新発売致します。



「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」



「キットカット ショコラトリー」の行列

■厳選素材と「焼きキットカット」を組み合わせた「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」新発売

「キットカット ショコラトリー」を監修するシェフパティシエの高木康政氏の考案により、新たな夏向けのプレミアムスイーツが開発されました。高木シェフが素材を厳選して新たに開発したチョコソフトクリームに、同じく高木シェフが開発に携わった世界初の焼いて食べることを推奨した「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」を焼いてトッピングしています。さらに、ローストしたピスタチオパウダーが味に深みを演出しています。

チョコソフトクリームには通常使われるココアパウダーだけでなく、高木シェフが自身のお店でも使うカカオ分72%のタカギオリジナルのチョコレートも配合し、特別な味わいにこだわりました。まるでキャラメリゼされたようにこんがりと香ばしくクッキーのような軽い食感に変わった「キットカット」とソフトクリームとの絶妙な味と食感のハーモニーをお楽しみいただけます。焼いたことによってチョコレートが手につきにくくなるので、暑くなるこれからの季節でもアイスをすくって食べることもできます。

■当初計画を3倍以上上回るペースで好調推移

「キットカット ショコラトリー」は2014年1月17日(金)の開業以来、好調な売り上げを記録しています。開業3ヶ月間(4月16日まで)での累計販売金額は当初計画を3倍以上上回る1億5千万円を超え、来店者(購入者)数はのべ約8万人に達しました。

特に際立った売れ行きを示しているのが「キットカット サブリン ビター」です。手仕上げで製造している商品のため1日の販売数が300本に限られており、開店1~2時間で完売する日が続出しております。お客様には、連日の開店前からの行列、並びに品切れによるご迷惑をお掛けしておりますが、現在生産体制増強に向けて鋭意取組み中です。

以上

① 高木シェフ考案の新商品

■ 夏に向け、高木シェフ考案によるソフトクリーム×焼きキットカットのプレミアムスイーツが登場

夏を前に、「キットカット ショコラトリー」からの新しい提案として、高木シェフが素材を厳選したソフトクリームと、「焼きキットカット」を組み合わせた初夏にぴったりの新しいスイーツ「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」を、5月8日(木)より「キットカット ショコラトリー」限定で発売します。他では味わうことのできないプレミアムなオリジナルスイーツです。

- ・商品名 : 「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」
- ・発売日 : 2014年5月8日(木)
※毎日13:00～販売。1日300食限定
※夏季限定商品
- ・価格 : 本体価格(税別) 600円
- ・特徴 : ・「ル ショコラティエ タカギ」でも使用するカカオ分72%のタカギオリジナルのチョコレートを使用したシェフこだわりのチョコソフトクリーム
・高木シェフが開発に携わった世界初の焼いて食べることを推奨した「キットカット ミニ 焼いておいしい プリン味」を焼いてトッピング。焼くことにより、表面がキャラメリゼされたようにこんがり香ばしくなり、クッキーのような軽い食感が楽しめます。
・焼いた「キットカット」はチョコレートが手につきにくく、アイスをすくって食べることもでき、チョコソフトクリームとの味と食感のハーモニーを楽しめます。
・ローストしたピスタチオパウダー(緑色)が見た目の鮮やかさを演出し、ピスタチオとチョコソフトクリームの相性が味に深みを出しています。



■ 日頃の“ありがとう”の気持ちを特別な「キットカット」に込めて — 「母の日パッケージ」期間限定で登場

5月11日(日)の「母の日」用のギフト商品として、「キットカット ショコラトリー スペシャル」3種類をセットにした特別な「母の日パッケージ」を4月26日(土)から5月11日(日)までの期間限定で販売します。

- ・商品名 : 「キットカット ショコラトリー スペシャル 母の日パッケージ」
- ・発売日 : 2014年4月26日(土)
※5月11日(日)までの期間限定(1日190個限定)
- ・価格 : 本体価格(税別) 1,400円
- ・特徴 : 「キットカット ショコラトリー スペシャル」3種(「サクラグリーンティ」、「チリ」、「クリームチーズ」)をセットにして、日頃の“ありがとう”の気持ちを込めて贈れる「母の日パッケージ」にしました。



② 「キットカット ショコラトリー」について

「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 高木康政氏が全面監修を手がける「キットカット」のスイーツ専門店です。昨年日本発売40周年を迎えたなじみの深い「キットカット」ブランドと、10年以上「キットカット」の開発に携わってきた高木シェフがこのショップのために開発した「サブリム ビター」をはじめとした高級感のある魅力的な商品が好評を得ています。

【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・祝休日]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



【販売商品】 ※2014年4月21日(月)現在

「キットカット サブリム ビター」<チョコレート>

(本体価格(税別): 1本 300円/10本入りギフトボックス 3,250円)

「キットカット ショコラトリー」の基幹商品。パティシエやショコラティエが使用するクーベルチュール ビターチョコレートを、ウェハース層間と表面のコーティングにふんだんに使い、手作業で丁寧に仕上げました。上品な口どけとビターテイストが味わえます。



「キットカット サブリム ビター」
(左:1本/右:10本入りギフトボックス)

「キットカット ショコラトリー スペシャル サクラグリーンティ」

<準チョコレート>

(本体価格(税別): 4枚入り 400円)

抹茶ペーストを練り込んだ生地と、サクサクのウェハースの層間のクリームに練り込んだ桜葉エキスパウダーが春を感じさせる華やかな味わいです。



「キットカット ショコラトリー スペシャル サクラグリーンティ」

「キットカット ショコラトリー スペシャル チリ」

<チョコレート>

(本体価格(税別): 4枚入り 400円)

ウェハース層間のクリームにていねいに焙煎された唐辛子を練り込み、ミルクチョコレートでコーティングしました。辛味と甘味の絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。



「キットカット ショコラトリー スペシャル チリ」

「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」

<準チョコレート>

(本体価格(税別): 4枚入り 400円)

ウェハースの層間にナチュラルチーズパウダーを練り込み、チョコレートの甘さを活かしながら、しっかりとチーズのコクを感じられる味わいに仕上げました。



「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」