



2014年6月27日
ネスレ日本株式会社

開業以来好調の続く世界初の「キットカット」専門店「キットカット ショコラトリー」
夏休みの国内外の観光客増加に備えラインナップ強化
「キットカット ショコラトリー スペシャル」シリーズから
『抹茶&きなこ』、『ストロベリーメープル』の2品を新発売
6月27日(金)より「キットカット ショコラトリー」限定

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、シェフパティシエの高木康政氏が全面監修を手掛ける世界初の「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」(西武池袋本店地下1階)において、国内や海外からのお客様が増える夏休みの贈答需要に向けて商品ラインナップを強化します。当該店舗限定の「キットカット ショコラトリー スペシャル」から『抹茶&きなこ』と『ストロベリーメープル』の2品を開発し、6月27日(金)より新発売します。

■人気のフレーバーに高木シェフのこだわりが詰まった、海外の方にも日本の方にもおすすめの新商品

開業以来「キットカット ショコラトリー スペシャル」シリーズの中でNo.1の販売数を誇るのは「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」。日本人は元より多くの外国人観光客の方々にお求めいただいています。今回、和風フレーバー第2弾として新発売する「キットカット ショコラトリー スペシャル 抹茶&きなこ」は、厳選した宇治抹茶ときなこを使用。高木シェフこだわりの新たな和の世界をお楽しみいただけます。

「同 ストロベリーメープル」は、ポピュラーなストロベリーチョコレートとしての新提案。ストロベリーにメープルを組み合わせるといった新しい発想は高木シェフならではのアイデアです。メープルの配合バランスにこだわり、ストロベリーの酸味と一緒にメープルの深いコクを感じていただけるプレミアムタイプのストロベリーチョコレートとして新発売いたします。

■贈答用や観光客のおみやげニーズもとらえ、開業以来好調

「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、好調を続けており、3ヶ月間(4月16日まで)で累計販売金額が当初計画の3倍を上回る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。世界でここだけにしかない「キットカット」専門店として、連日国内外から多くの観光客を迎え、高級感のあるプレミアムな「キットカット」をお土産や贈答用にお買い上げいただいています。

夏季、特に7月から8月にかけては、国内のみならず、訪日観光客も増加する傾向があります。韓国、台湾、中国、香港、アメリカ等が夏休みシーズンとなり、訪日外国人旅行者は例年この時期にピークを迎えます(※1)。国内でも夏休みシーズンに入りレジャー需要が高まることから同様に国内旅行者数がピークとなります(※2)。さらに帰省も重なり、人の流れが活発になることで贈答需要の増加が見込まれます。海外および国内両方のお客様に喜ばれるラインナップを強化することで、より多くのお客様に特別な「キットカット」をお楽しみいただきたいと考えております。

※1: 2013年の訪日外客数(総数)は7月が1,003,032人と年間の最多を記録(日本政府観光局(JNTO)調べ)

参考: http://www.jnto.go.jp/jpn/reference/tourism_data/visitor_trends/

※2: 国内観光旅行の動向(観光庁の観光統計)によると、2013年7-9月における国内の延べ旅行者数は、宿泊、日帰り合わせて約1.3億人と年間の最多を記録

参考: http://www.mlit.go.jp/kankocho/news02_000203.html

【新商品の特長】

「キットカット ショコラトリー スペシャル 抹茶&きなこ」

(4枚入り 400円/税別)

厳選した宇治抹茶を使用。本格的な抹茶の旨みとコクと、きなこの芳ばしい香り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 抹茶&きなこ」

「キットカット ショコラトリー スペシャル ストロベリーメープル」

(4枚入り 400円/税別)

素材の味を活かしたいちごをホワイトチョコレートに練り込み、爽やかな酸味とストロベリーの味わいを表現しました。

ほのかに香るメープルとの絶妙なハーモニー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 ストロベリーメープル」

【シェフパティシエ 高木康政氏のコメント】

「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」が外国の方に非常に評判がよく、今回新しい抹茶味として“日本の和”を表現した『抹茶&きなこ』を開発しました。外国の方に興味を持っていただけると嬉しいです。

『ストロベリーメープル』は、子供から大人まで人気のあるいちごをテーマにした一品です。いちごの奥深さを出すためにメープルを合わせました。



【高木康政氏プロフィール】

1966年生まれ。4年間の渡欧(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)中、「アンフィックレス」(2つ星)「モデュイ」「ベルニュ」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」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。(社)日本洋菓子協会連合会 公認指導員、(社)東京都洋菓子協会 理事を務める。

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格 (税別)	発売地域	発売日
キットカット ショコラトリー スペシャル 抹茶&きなこ	準チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定	2014年 6月27日(金)
キットカット ショコラトリー スペシャル ストロベリーメープル	準チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定	2014年 6月27日(金)

以上

《参考資料》

「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「キットカット サブリン 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



【既存の販売商品】 ※2014年6月27日(金)現在

「キットカット サブリン 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カカオ分66%のクーベルチュール 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 サブリン 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 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 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ホワイトチョコレートと、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日本の風流を感じさせる華やかな味わいです

※当商品は、店頭在庫がなくなり次第、販売を終了します。



「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 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」

「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」

(本体価格(税別): 600円)

※夏季限定商品、毎日13:00～販売、1日300食限定。

「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配合した、高木シェフこだわりのチョコソフトクリームに、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。ローストしたピスタチオパウダーが見た目の鮮やかさと味の深みを演出しています。



「プレミアムソフトクリーム with 焼きキットカット」