



2014年10月14日
ネスレ日本株式会社

開業 8 ヶ月で売上約 4 億円と大好評！
東京以外の主要都市で初の店舗として名古屋に進出
オーナーシェフ高木康政氏監修「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」松坂屋名古屋店にオープン
2014年10月29日(水) 10:00 松坂屋名古屋店 本館地下1階食品売り場
名古屋限定商品、先行発売商品もご用意！

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、オーナーシェフ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」の3号店として、東京以外では初となる「キットカット ショコラトリー 松坂屋名古屋店」を松坂屋名古屋店の本館地下1階食品売り場(ごちそうパラダイス内)に2014年10月29日(水)10:00よりオープンします。



「キットカット ショコラトリー 松坂屋名古屋店」ショッピイメージ

■ 開業8ヶ月で売上は約4億円に到達！来店者数述べ21万人超！東京での好調を受け名古屋進出

「キットカット ショコラトリー」は、2014年1月に世界初の「キットカット」スイーツ専門店として、西武池袋本店の地下スイーツ売り場に開業し、7月に早くも2店舗目を大丸東京店に開業しました。ネスレとして世界初の取り組みは世界的にも注目を集め、国内外から連日多くのお客様にご来店いただき、2014年9月中旬までで累計販売金額が約4億円に達し、来店者(購入者)数はのべ21万人を超えるなど、予想を上回る反響をいただいています。

開業以来、好調を続ける「キットカット ショコラトリー」が東京以外で初の出店地として選んだのは、東海地方を代表する都市「名古屋」です。流行の発信地である東京の次に、食文化に大きな特徴があり食に対してこだわりの強い名古屋に出店することにより、「キットカット ショコラトリー」が提供する付加価値の質と幅の拡大を図っていきます。

■ 松坂屋名古屋店限定の“金色パッケージ”発売！これからの季節にぴったりのジンジャーフレーバーも先行で登場

松坂屋名古屋店のオープンを記念して、高木シェフが監修し、「キットカット ショコラトリー」でしか買うことのできない特別な「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類のフレーバー(全12枚)が特製“金色パッケージ”に詰まった「名古屋アソート」を、松坂屋名古屋店限定で発売します。中には、松坂屋名古屋店で先行発売する「キットカット ショコラトリー スペシャル ジンジャー」も入っています。口の中にジンジャーの香りが広がり、まろやかな甘みと上品な辛みがしっかりと感じられる、これからの季節にぴったりの味わいです。東京で連日完売が相次ぐ人気の基幹商品

「キットカット サプリム」シリーズをはじめ、高木シェフのこだわりの詰まった特別な「キットカット」を取り揃え、220万人(※)を超える人口を抱える名古屋市はもちろん、愛知県内および広く東海・北陸地域の皆様に向け、特別な「キットカット」ブランド体験をお届けします。

名古屋進出を足掛かりに、今後全国の主要都市に「キットカット ショコラトリー」の店舗を展開していくとともに、価値ある新商品の開発を進め、ネスレ日本のプレミアム戦略の柱として今後も発展させて参ります。

※2014年9月1日現在の推計人口で2,276,130人。日本の市としては、横浜市、大阪市に次ぐ3位。

【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー (KIT KAT Chocolatory) 松坂屋名古屋店
 営業時間 : 10:00~20:00
 休業日 : 松坂屋名古屋店の休業日に準じる
 所在地 : 〒460-8430 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店 本館地下1階 ごちそうパラダイス
 交通アクセス: 地下鉄名城線矢場町駅 地下通路直結(5・6番出口)
 地下鉄栄駅 16番出口より南へ徒歩5分
 電話番号 : 052-261-5519 ※10月29日(水)~

【新商品の特長】

松坂屋名古屋店先行発売

「キットカット ショコラトリー スペシャル ジンジャー」

<チョコレート>

(4枚入り 400円/税別)

ジンジャーエキスパウダーを練り込んだクリームにウエハースを重ね、ミルクチョコレートで包み込みました。口の中にジンジャーの香りが広がり、まるやかな甘みと上品な辛みがしっかり感じられます。



「キットカット ショコラトリー
 スペシャル ジンジャー」

松坂屋名古屋店限定

「キットカット ショコラトリー スペシャル 名古屋アソート」

<準チョコレート><チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円/税別)

「キットカット ショコラトリー スペシャル」の人気の味『クリームチーズ』、『ストロベリーメープル』、『抹茶&きなこ』に、新発売の『ジンジャー』を各3枚、名古屋をイメージした“金色”のパッケージに詰め合わせた、松坂屋名古屋店限定のオリジナルアソートです。



「キットカット ショコラトリー
 スペシャル
 名古屋アソート」

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 ジンジャー	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 10月29日(水)※
キットカット ショコラトリー スペシャル 名古屋アソート	準チョコレート チョコレート	12枚 (3枚× 4種入り)	1,350円	キットカット ショコラトリー 松坂屋名古屋店限定	2014年 10月29日(水)

※「キットカット ショコラトリー スペシャル ジンジャー」は、11月7日(金)より西武池袋店、大丸東京店でも発売

【その他販売商品】

- ・「キットカット サプリム ビター」(本体価格: 1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)
- ・「同 ラズベリー」(本体価格: 1本 300円/税別)
- ・「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」(本体価格: 4枚入り400円/税別)
- ・「同 ストロベリーメープル」(本体価格: 4枚入り400円/税別)
- ・「同 抹茶&きなこ」(本体価格: 4枚入り400円/税別)

■ネスレ日本株式会社 代表取締役 社長 兼 CEO 高岡浩三 コメント

「キットカット ショコラトリー」は日本発のイノベーション、それもマスマーケットでトップシェアを持つ「キットカット」のプレミアム戦略として世界中から大きな注目を集め、開業から8ヶ月で4億円を突破するというデパ地下の店舗としては異例の売り上げを記録しました。そして今回、1月の開業から1年たたずに、東京外に進出する運びとなりました。食文化に特徴がある名古屋への出店は、当社にとってもチャレンジとなりますが、より多くの方に特別な「キットカット」ブランド体験をお届けいたします。今回の出店を全国主要都市への展開の足掛かりと位置付け、今後も付加価値の高いプレミアム商品を開発・投入しながら、「キットカット ショコラトリー」を発展・拡大させて参ります。



■オーナーシェフ 高木康政氏 コメント

こんなにも早く東京以外で「キットカット ショコラトリー」を出店できることを非常に嬉しく思っています。私自身も名古屋にお店を構えるのが初めてとなりますので、より多くの新しいお客様に向けて、「キットカット ショコラトリー」のハイクラスな商品をお届けできることにワクワクしています。名古屋のお客様は流行にも敏感と聞いていますが、ただ珍しいから売れているのではない、本格的な味わいで支持を受けている特別な「キットカット」を体験していただくことで、きっとご満足いただけると思います。



新商品の「キットカット ショコラトリー スペシャル ジンジャー」について、日本の方には親しみのあるジンジャーですが、実はヨーロッパでも古くから焼き菓子などに使用されております。海外の方にも親しみのある味のこのスパイスを使うチョコレート菓子に一番大切なこととして、香りとのバランスがあります。そのバランスが絶妙に表現できた商品がこのスペシャル ジンジャーです。ジンジャーとチョコレートの香りのバランスの風味を味わってください。また、名古屋らしい“金色”のパッケージでオリジナルのアソートも用意しました。見た目のインパクトもあるので、これからの時期、パーティーの手土産にも最適です。

【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。

■ 株式会社大丸松坂屋百貨店 執行役員 松坂屋名古屋店長 加藤俊樹氏 コメント

名古屋で多くのお客様の支持を頂いている「ごちそうパラダイス」の人気を更に絶大なものにするため、日本という枠を越えた世界のトップブランドであり、幅広い世代に支持される「キットカット」のプレミアム商品の導入こそ相応しいと考え、「キットカット ショコラトリー」の誘致を決定いたしました。

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、2003年以来「キットカット」の開発に携わり、これまで数々の監修商品の開発を通して「キットカット」の新しい魅力を発掘してきた高木氏が全面監修した「キットカット」の専門店です。

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。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ています。



キットカット ショコラトリー 大丸東京店

キットカット ショコラトリー 西武池袋店

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： 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1
西武池袋本店地下1階
交通アクセス： 各線池袋駅すぐ
電話番号： 03-5949-2026
※2014年1月17日(金)オープン

キットカット ショコラトリー 大丸東京店

営業時間： [月～金] 10:00～21:00
[土・日・祝日] 10:00～20:00
休業日： 大丸東京店の休業日に準じる
所在地： 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1
大丸東京店地下1階 ほっぺタウン
交通アクセス： JR東京駅八重洲北口改札出てすぐ
電話番号： 03-6895-8735
※2014年7月28日(月)オープン

【販売商品】 ※2014年10月14日(火)現在

「キットカット サプリム ビター」

<チョコレート>

(本体価格：1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)
「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 サプリム ビター」
(左:1本/右:10本入りギフトボックス)

「キットカット サプリム ラズベリー」

<チョコレート>

(本体価格：1本 300円/税別)
カカオ分66%のクーベルチュールビターを使ったこだわりのチョコレートとラズベリーの爽やかな酸味が楽しめる、上質な大人の味わいです。



「キットカット サプリム ラズベリー」

「キットカット ショコラトリー スペシャル オレンジカクテル」

<チョコレート>

(本体価格：4枚入り 400円/税別、12枚入り 1,200円/税別)
「キットカット」がお洒落な“オレンジカクテル”に。口の中に広がる爽やかなオレンジの風味をお楽しみください。

※東京限定



「キットカット ショコラトリー
スペシャル オレンジカクテル」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

「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＞

（本体価格：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」

＜準チョコレート＞

（本体価格：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」

「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：4枚入り 400円／税別、12枚入り 1,200円／税別）

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。

※12枚入りは東京限定。



「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」
（左：4枚入り／右：12枚入り）

以上