



2014年12月11日
ネスレ日本株式会社

一流パティシエのスイーツと「キットカット」がこれまでにない形で融合
「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」から
クリスマス限定のギフトセットと高木シェフ特製ケーキが登場

「キットカット ショコラトリー パティシエギフト」：12月19日(金)から期間・数量限定で販売
「キットカット ショコラトリー ノエル」：12月10日(水)から数量限定で予約販売

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、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」において、クリスマス限定のギフトセットとして「キットカット ショコラトリー」人気商品と高木シェフのオリジナルお菓子を詰め合わせた「キットカット ショコラトリー パティシエギフト」を、2014年12月19日(金)から12月25日(木)の期間限定、数量限定で全店にて販売します。また、西武池袋店、大丸東京店限定で、高木シェフ特製のクリスマスケーキ「キットカット ショコラトリー ノエル」を数量限定で予約販売します。こちらは2014年12月10日(水)から12月20日(土)まで店頭にて予約を受け付けます。



「キットカット ショコラトリー パティシエギフト」



「キットカット ショコラトリー ノエル」

■ **キットカット ショコラトリーでしか実現できない特別な高木シェフ特製スイーツ詰め合わせ**

クリスマス限定のギフトセット「キットカット ショコラトリー パティシエギフト」は、「キットカット ショコラトリー」の基幹商品である「キットカット サブリム」シリーズ2品、人気商品の「キットカット ショコラトリー スペシャル」シリーズ2品と、「キットカット」を使った高木シェフ特製のスイーツの詰め合わせです。「ル パティシエ タカギ」でも人気のマドレーヌ、クッキーと「キットカット」を、高木シェフの独創的なアイデアで組み合わせた、「キットカット ショコラトリー」だからこそ実現したこれまでにない完全オリジナルのスイーツです。マドレーヌには何と「キットカット」が丸ごと1本入っており、食感、味わいともに食べた瞬間に驚きを感じられます。クッキーは刻んだ「キットカット」を練り込んで焼き上げており、サクサクの風味豊かなクッキー生地と「キットカット」のミルク味の相性が抜群です。クリスマス時期のホームパーティにぴったりの特別感やサプライズが詰まったギフトセットです。

■ **高木シェフの「キットカット」へのオマージュ。デザインと食感で「キットカット」を表現した特製ケーキ**

「キットカット ショコラトリー ノエル」は、長年「キットカット」の商品開発にも携わり、「キットカット ショコラトリー」でもプレミアム志向の特別な「キットカット」を生み出してきた高木シェフが、「キットカット」を使うのではなくデザインと食感で「キットカット」を表現したという特製ケーキです。キャラメルバタークリーム、フィアンテーヌ、ビスキーを何層にも重ね合わせ、「キットカット」のウェハースとチョコによるサクサクの食感や断面を表現。見た目も「キットカット」独自の台形のスティック状を模しています。一流パティシエが独自の感性で「キットカット」を表現した、世界にふたつとないプレミアムかつ限定のクリスマスケーキです。

【商品の特長】

期間限定／数量限定

「キットカット ショコラトリー パティシエギフト」(4,500円／税別)

<セット内容>

- ・「キットカット サブリン ビター」、「同 ラズベリー」各1本
- ・「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」、「同 ジンジャー」各1箱
- ・高木シェフのマドレーヌ 5個
- ・高木シェフのクッキー 4枚

販売期間: 2014年12月19日(金)～12月25日(木)の7日間限定

販売店舗: キットカット ショコラトリー 全店
(西武池袋店、大丸東京店、松坂屋名古屋店)

限定数: 各店1日20セット ※なくなり次第終了



「キットカット ショコラトリー
パティシエギフト」

クリスマス限定／完全予約販売

「キットカット ショコラトリー ノエル」(5,000円／税抜)

キャラメルバタークリームとフィアンテーヌ、ビスキーを何層にも重ねた生地で、「キットカット」のウエハースとチョコによるサクサクとした食感や断面を表現しました。

予約受付期間: 2014年12月10日(水)～12月20日(土) ※受け渡しは12月24日(水)

予約方法: 店舗でのみ予約可能

販売店舗: キットカット ショコラトリー 西武池袋店、大丸東京店

限定数: 各店75台 ※なくなり次第受付終了



「キットカット ショコラトリー
ノエル」

■オーナーシェフ 高木康政氏 コメント

今回クリスマスギフトとケーキを作ろうとなった時に、ただ「キットカット」を組み合わせただけでなく、クリスマスのワクワク感にぴったりのサプライズがあるスイーツを作ろうと思いました。マドレーヌの中には、「キットカット」を丸ごと1本入れるというアイデアを思いつきました。食感、味わいともに驚きを感じられる、これまでにないスイーツに仕上がりました。今年は“焼いて食べるキットカット”というものを提案しましたが、クッキー生地に練り込んで焼き上げたものはまた違った食感や味わいを楽しめるので、こちらぜひ味わっていただきたいと思います。

ケーキの本体部分にはあえて「キットカット」を使わずに、別の素材を使いケーキのデザインや味わいで「キットカット」を表現しました。見た目や味わいのサプライズ感と食べ応えのあるサイズで、クリスマスパーティにもおすすめのケーキです。これらギフトセットとケーキで特別なクリスマスをお楽しみください！



【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「ガストロノミッカルパジョン」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。