



2015年10月8日

ネスレ日本株式会社

**累計来店 100万人突破間近! 話題の「キットカット」スイーツ専門店が九州初上陸!**

## **「キットカット ショコラトリー 大丸福岡天神店」**

2015年10月15日(木) 10:00 大丸福岡天神店 地下2階食品売場にオープン

**大丸福岡天神店限定パッケージやハロウィン限定プレゼント企画など目白押し!**

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフの高木康政氏が全面監修する、「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7号店として、九州初となる「キットカット ショコラトリー 大丸福岡天神店」を、大丸福岡天神店の地下2階食品売場に、2015年10月15日(木)10:00よりオープンします。



「キットカット ショコラトリー 大丸福岡天神店」ショップイメージ

### **■日本屈指のグルメな街・福岡に大人気の「キットカット ショコラトリー」が九州初上陸!**

日本市場独自で開発・展開している「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」は、昨年1月の開業から累計来店客数100万人、売上20億円に迫る勢いで好調が続いており、全国主要都市への出店を進めております。この度、東京(2店舗)、名古屋、京都、札幌、大阪に続き、全国7店舗目として、九州初の店舗を大丸福岡天神店にオープンする運びとなりました。

美味しい食べ物が数多く集まる福岡の地で、アイデアとこだわりの詰まった「キットカット」を通じて、たくさんの方に特別な“Break 体験”をお届けします。

### **■博多らしさを表現した当店限定デザインの商品が登場! ハロウィン期間限定のプレゼント企画も!**

フレーバー4種類(全12枚)を、各エリアのオリジナルパッケージに詰め合わせたアソートは、お土産としてもぴったりの「キットカット ショコラトリー」が誇る人気商品です。今回は、大丸福岡天神店のオープンを記念して、博多らしさを存分に表現した限定デザインが登場します。

また、10月31日までの期間限定で、¥2,500(税別)以上お買い上げの方に「キットカット ショコラトリー」オリジナルの「ハロウィン城ペーパークラフト」をプレゼントします。

## 【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー(KIT KAT Chocolatory) 大丸福岡天神店  
営業時間 : 午前 10 時～午後 8 時  
休業日 : 大丸福岡天神店の休業日に準じる  
所在地 : 〒810-0001 福岡市中央区天神 1 丁目 4 番 1 号  
電話番号 : 092-712-8181(大丸福岡天神店代表)

## 【新商品の特長】

### 大丸福岡天神店限定

#### 「キットカット ショコラトリースペシャル 博多パッケージ」

#### ＜準チョコレート＞

(各 3 枚×4 種類の 12 枚入り 1,350 円/税別)

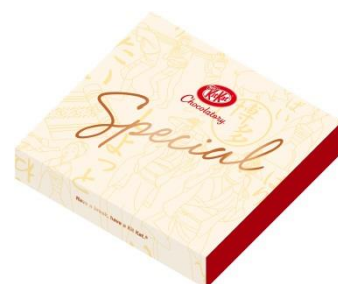
「キットカット ショコラトリースペシャル」の 4 種類(『バター』、『抹茶&きなこ』、『ストロベリーメープル』、『ピスタチオ&ラズベリー』)を各 3 枚詰め合わせた博多限定パッケージです。

※各日数量限定販売品

※「抹茶&きなこ」: 厳選された宇治抹茶を使用。抹茶の旨みとコク、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 4 枚入り」として、11 月初旬に全店発売予定。

※「ピスタチオ&ラズベリー」: ピスタチオの芳醇な香りとラズベリーの爽やかな酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

※そのほかの 2 種につきましては、末尾の《参考資料》をご参照ください。



「キットカット ショコラトリー  
スペシャル 博多パッケージ」

| 商品名                               | 種類別名称   | 内容量              | 希望小売価格<br>(税別) | 発売地域                           | 発売日                |
|-----------------------------------|---------|------------------|----------------|--------------------------------|--------------------|
| キットカット<br>ショコラトリースペシャル<br>博多パッケージ | 準チョコレート | 12枚<br>(3枚×4種入り) | 1,350円         | キットカット<br>ショコラトリー<br>大丸福岡天神店限定 | 2015年<br>10月15日(木) |

## 【その他販売商品】

- ・「キットカット サブリム ビター」(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 サブリム ホワイト」(1 本 300 円/税別)
- ・「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」(4 枚入り 400 円/税別)
- ・「キットカット ショコラトリースペシャル ジンジャー」(4 枚入り 400 円/税別)
- ・「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)
- ・「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 ノワール」(4 枚入り 400 円/税別)
- ・「キットカット ショコラトリースペシャル バター」(4 枚入り 400 円/税別、12 枚入り 1,200 円/税別)

### 【高木康政氏プロフィール】

1966 年生まれ。辻製菓専門学校、辻調グループフランス校卒業後、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」「ベルニュ」など有名店で修行し、「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。



### ■「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ 高木康政氏 コメント

福岡は、食の都といわれるほどのグルメな街です。また、歴史ある銘菓も多いスイーツ激戦区です。美味しいものに対するこだわりの強い九州のお客様に向けて、私が監修したこだわりの「キットカット」で、これまでにない特別な Break 体験をお届けできるのは、とても嬉しいことです。

一例として、看板商品である「キットカット サブリム ビター」は、従来の「キットカット」との差別化を図り、舌の肥えた大人の方にもご満足いただけるよう、原料となるクーベルチュールから徹底してこだわりました。長きにわたり培ってきた技術で、プレミアムな「キットカット」をお届けします。

また、各地限定のパッケージで人気を集めているアソートも博多限定のものを発売します。

大切な方へのお土産などにもご利用いただければと思います。昨年 1 月の開業以来完売する日も多い基幹商品の「キットカット サブリム」シリーズなど、こだわりの「キットカット」をぜひお楽しみください。

### ■ 株式会社大丸福岡天神店 代表取締役社長 柚木 和代 コメント

大丸福岡天神店は、10 年ぶりに食品フロアを全面改装し、10 月 15 日にグランドオープンを迎えます。そのようなタイミングで、九州初出店となる「キットカット ショコラトリー」をご出店いただけましたことは、大変光栄なことであり嬉しく思っております。一流パティシエ高木康政氏による「キットカット ショコラトリー」は、福岡ならびに九州広域のお客様のみならず、昨今急増する外国人旅行者の皆様を魅了するものと確信しております。好縁起の象徴でもある「キットカット ショコラトリー」が、お客様から末永く愛され続けることを願っております。

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 年以來「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「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ高木康政氏が全面監修した「キットカット」のスイーツ専門店です。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させた造語。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、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。

【販売商品】 ※2015 年 10 月 8 日(木)時点

### 「キットカット サプリム ビター」

#### ＜チョコレート＞

(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 ホワイト」

#### ＜チョコレート＞

(1 本 300 円／税別)

クーベルチュールホワイトを使用。控えめな甘さと深いコク、洗練された味わいの「キットカット」をお楽しみください。

※「キットカット サプリム」シリーズは、各商品 1 日 300 本限定販売。



「キットカット サプリム ホワイト」

### 「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」

#### ＜準チョコレート＞

(4 枚入り 400 円／税別)

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。宇治茶葉を使用し、さらに本格的な味わいになりました。



「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 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ェハースを重ね、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、まろ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」

「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 オレンジカクテル ノール」

＜チョコレート＞

(4 枚入り 400 円／税別)

オレンジの香りが漂うチョコレートとウェハースの層間に練りこんだラム酒パウダーで、  
「キットカット」がオレンジカクテルになりました。



「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 ノール」

「キットカット ショコラトリースペシャル バター」

＜準チョコレート＞

(4 枚入り 400 円／税別)

ウェハースの層間にバター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かかりとバター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 バター」  
(左:4 枚入り／右:12 枚入り)