



2015年11月9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

「キットカット ショコラトリー」から 2 大ニュース!

- ① 11月13日(金) 新宿タカシマヤにオープンし、全国に先駆けて新商品を発売!
- ② 同日より初の TVCM も放映開始!

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」の新店として、「キットカット ショコラトリー 新宿高島屋店」を、新宿タカシマヤ 地下1階食品売場に、2015年11月13日(金)10:00よりオープンします。また、同日より、初の TVCM の放映を開始します。



キットカット ショコラトリー

新宿高島屋店ショッピイメージ



キットカット ショコラトリー

TVCM カット



キットカット サプリム ミルク (新宿高島屋店先行発売商品)

■“世界で最も人が集まる街”新宿に、大人気の「キットカット ショコラトリー」登場! 先行発売商品も登場

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月の開業以来、パティシエのこだわりと情熱が詰まった特別な「キットカット」専門店として人気を博し、累計来店客数100万人間近、売上20億円に迫る勢いで好調が続いています。

この度、一日平均乗降者数が世界で最も多い新宿駅があり、百貨店激戦区でもある新宿に、都内では3店舗目・全国では8店舗目を出店します。これを記念し、「キットカット ショコラトリー」の基幹商品「サブリン」シリーズの新商品「キットカット サプリム ミルク」を全国に先駆けて新宿高島屋店で新発売します。アイデアとこだわりの詰まった「キットカット」の特別な“Break体験”をより多くの方にお届けします。

■「キットカット ショコラトリー」初の TVCM で、特別な“Break 体験”の展開を加速

「キットカット ショコラトリー 新宿高島屋店」が開店する11月13日(金)より、初の TVCM の放映を開始します。記念すべき第一弾には、TVCM 初出演となる人気女優・知英(ジョン)さんが基幹商品である

「キットカット サプリム」と「キットカット ショコラトリー I ♡ FRUITS」の2バージョンに登場し、「キットカット ショコラトリー」のこだわりや高級感と、「キットカット」の持つ前向きなイメージを表現します。

□知英さん コメント

今回、大好きな「キットカット」の TVCM に出演すると聞いて、「えっ、本当に!?!」という驚きと共に、たくさんの方に観てもらえる機会をいただき本当に嬉しいです。日本の「キットカット」の魅力を多くの方に伝えられるよう、精一杯女優として頑張りたいと思います。

【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー (KIT KAT Chocolatory) 新宿高島屋店
営業時間 : 午前 10 時から午後 8 時まで (金・土曜日のみ午後 8 時 30 分まで)
休業日 : 新宿タカシマヤの休業日に準じる
所在地 : 〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 24 番 2 号
電話番号 : 03-5361-1111 (新宿タカシマヤ代表)

【新商品の特長】

新宿高島屋店先行販売

「キットカット サプリム ミルク」

〈チョコレート〉(1 本 300 円/税別)

上質なカカオとまろやかなミルクとのアンサンブルが絶妙な「キットカット」をご堪能いただけます。

※各日数量限定販売



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 サプリム ミルク	チョコレート	1本	300円	キットカット ショコラトリー *新宿高島屋店先行発売	2015年 11月13日(金)

【その他販売商品】

- ・「キットカット サプリム 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 サプリム 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 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 バター」(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 抹茶&きなこ」(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 チリ&パッションフルーツ」(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 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 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 アソート 東京デザイン」(12 枚入り 1,350 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

新宿は百貨店激戦区であり、老若男女問わず多くの方が集まる街です。また、2020 年の東京オリンピック開催にあたり、国内外から多くのお客様の来店も予想される新宿は、東京 3 店舗目の出店にふさわしい場所で嬉しく思います。基幹商品である「サブリム」の新商品「ミルク」は、こだわった 2 種類のクーベルチュールミルクチョコレートを使用して、絶妙なバランスとミルク風味の豊かさを堪能下さい。その他にも、新作「スペシャル チリ&パッションフルーツ」はヨーロッパで修業中に会ったチリ味のチョコレートにパティシエならではの組み合わせパッションフルーツを合わせました。パッションフルーツの酸味と柔らかい香りでチリの刺激的な味を包み込むことで、辛みと酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。そして、お客様の声が多かったお手土産用として人気の”キットカット”を詰め合わせたギフトボックスを 2 種類ご用意いたしました。こだわりの詰まった特別な”キットカット”をぜひお楽しみください。

以上

《参考資料》

キットカット ショコラトリー

「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。

<http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>

【販売商品】 ※2015 年 11 月 9 日(月)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」をお楽しみいただけます。



「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 ストロベリーマープル」

＜準チョコレート＞(4 枚入り 400 円／税別)

素材の味を活かした苺グリッツ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。

ほのかに香るマ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 ストロベリーマープル」

「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」

「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枚入り 400円／税別）

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」

「キットカット ショコラトリースペシャル チリ&パッションフルーツ」

＜チョコレート＞（4枚入り 400円／税別）

ビターチョコレートの程よい甘さ、唐辛子の辛み、パッションフルーツのさわ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。



「キットカット ショコラトリースペシャル
チリ&パッションフルーツ」

「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、本格的な味わいに仕上げています。



「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 オレンジカクテル ノワール」

＜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 ノワール」

「キットカット ショコラトリースペシャル アソート 東京デザイン」

＜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枚詰め合わせた東京限定パッケージです。



「キットカット ショコラトリースペシャル
アソート 東京デザイン」