



2016年1月20日
ネスレ日本株式会社

手仕上げだから実現！世界初の、トッピングを施した新感覚「キットカット」が登場

「キットカット ショコラトリー モレゾン」

2016年2月5日(金)より限定販売開始！
～ 贅沢な食感と見た目が、バレンタインにぴったり ～

ネスレ日本株式会社(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、世界初の、トッピングを施した「キットカット」である「キットカット ショコラトリー モレゾン」を、「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」の専門店「キットカット ショコラトリー」にて、2016年2月5日(金)より、限定販売を開始します。*一部店舗とインターネット通販にて先行販売を開始し、順次取り扱い店舗を増やします



■手仕上げでできる、世界初の、トッピングを施した新感覚「キットカット」が登場！

「キットカット」は、1935年の誕生以降80年にわたり、サクサクのウエハースとチョコレートの絶妙なバランスのバータイプにて、世界中のファンに愛されてきました。今回、「キットカット」の専門店として2014年に開業以降、アイデアとこだわりの詰まった特別な“Break体験”をお届けしてきた「キットカット ショコラトリー」より、世界で初めて「キットカット」の上面に、手作業でトッピングを施すことで、全く新しい食感と見た目を実現した「キットカット ショコラトリー モレゾン」を発売します。

■たっぷりのクランベリーと、アーモンドを使用した贅沢な組み合わせが、バレンタインをはじめとする贈答にぴったり！

本商品は、ヨーロッパで愛されている、チョコレートの上にナッツやドライフルーツを飾った“マンディアン”をベースとしています。パティシエ高木康政氏が厳選したクーベルチュールチョコレートを使用した、「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 ショコラトリー サブリム ミルク」の上に、たっぷりのクランベリーと、アーモンドを使用した“マンディアン”を乗せることで、まるやかで上品なミルクチョコレートと、アーモンドの香ばしさ、クランベリーの酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただける商品に仕上げました。世界で初めて実現した、全く新しい食感と贅沢な見た目の「キットカット」は、バレンタインをはじめとした贈答にぴったりです。

【商品概要】

商品名	種類別名称	内容量	希望小売 価格(税別)	販売場所	発売日
キットカット ショコラトリー モレゾン	チョコレート	1本	500円	キットカット ショコラトリー 東京都内3店舗*、LOHACO (*西武池袋店、大丸東京店、新宿高島屋店)	2016年 2月5日

《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「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世界初の「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/>

■高木康政 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グループ」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。

