

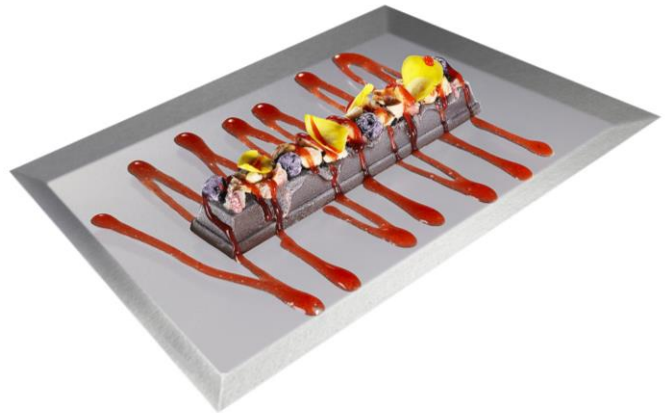


2016年7月20日
ネスレ日本株式会社

観測史上最も暑い夏に、
ショコラティエがもてなす史上初「マイナス196℃のキットカット」が登場！
キットカット「氷点下ショコラトリー」

8月5日(金)より東京・代官山に期間限定オープンするショップ「キットカット ショコラトリー ワンダーランド」で提供
自宅でもワンダーランド体験!? 開店に先駆け、冷凍向けの新商品を全国店舗で販売開始

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」の高木康政オーナーシェフによる全面監修のもと、マイナス 196℃のプレミアム「キットカット」(愛称:キットカット「氷点下ショコラトリー」)を創作し、8月5日(金)より東京・代官山に期間限定オープンするショップ「キットカット ショコラトリー ワンダーランド」で販売します。



左:ショップイメージ、右:キットカット「氷点下ショコラトリー」一例

■観測史上最も暑い夏を迎える 8月上旬から中旬にかけて、ショコラティエがもてなすマイナス 196℃の「キットカット」が楽しめるショップが誕生

ネスレは、チョコレートの様々な楽しみ方を広めていきたいという思いから、「ル パティシエ タカギ」の高木康政オーナーシェフとともに専門店「キットカット ショコラトリー」を2014年1月に開業し、こだわりとアイデアの詰まった特別な「キットカット」をお届けしてきました。今回、観測史上最も暑い夏*の中でも“最も暑い時期を迎える 8月上旬から中旬*”にぴったりのクールで甘いひととき・ワクワクする楽しい時間を提供すべく、チョコレートを知り尽くしたショコラティエならではの創造性溢れる発想によって、液化窒素を使ってマイナス 196℃に瞬間冷却する“キットカット「氷点下ショコラトリー」”を開発しました。本商品を楽しんでいただくため、8月5日(金)~16日(火)の限定期間、東京・代官山にショップ『キットカット ショコラトリー ワンダーランド』をオープンします。

本ショップの目玉として提供する「氷点下ショコラトリー」は、世界で初めてトッピングを施した「キットカット」として人気の「モレゾン」をヒントに、高木シェフが厳選した約 20 種類のトッピングの中からお客様の好きな 3 種類の素材と特製デザートソースを選ぶと、選任スタッフがひとつひとつ丁寧に仕上げ、液化窒素でマイナス 196℃まで冷却。チョコレート、トッピング素材、ソース、冷却感が合わさることがかつてない暑い夏にぴったりなプレミアムチョコレートをお楽しみいただけます。

その他、カカオ 100%チョコレートや産地別チョコレートの食べ比べを通じて「キットカット ショコラトリー」の素材へのこだわりを体験できる「Brand Tasting」や、チョコレートの工程を絵本で分かり易く解説したブランドブックの配布、「氷点下ショコラトリー」を口に含んで記念撮影できるフォトブース体験など様々なコンテンツを用意します。

*アメリカ航空宇宙局、日本気象予報士協会等の長期予想

*2015年の東京の最高気温は 38℃を記録した 8月7日

「キットカット ショコラトリー ワンダーランド」概要:

店名	キットカット ショコラトリー ワンダーランド
期間	2016年8月5日(金)~8月16日(火) *休業日なし
営業時間	午前11時から午後8時まで ※12日(金)、13日(土)は、正午から午後9時まで。最終日16日(火)は、午前11時から午後6時まで
所在地	東京都渋谷区猿樂町16-15 (DAIKANYAMA T-SITE GARDEN GALLERY)
内容	<ul style="list-style-type: none"> ● キットカット「氷点下ショコラトリー」の販売 ● チョコレートの食べ比べ体験「Brand Tasting」の提供 ● ブランドブックの配布 ● フォトブース体験 ● 「キットカット ショコラトリー」商品の販売

キットカット 「氷点下ショコラトリー」一例:



パイン+ココナッツ+ミント



キャラメルポップコーン+マシュマロ+プレッツェル

フォトブースイメージ:



■初の冷凍向け「ショコラトリー」新商品も登場! 「キットカット ショコラトリー サプリム Tasty in FROZEN」

「同 ワンダーランド」と同じく高木シェフと暑い夏に美味しいチョコレートを開発しました。新商品「キットカット ショコラトリー サプリム ビター&パッションフルーツ Tasty in FROZEN」及び「同 ビター&ラズベリー Tasty in FROZEN」は、ご自宅の冷凍庫で冷やすことで、夏にぴったりの冷たさとフルーツの酸味や香り、新感覚の口溶け食感を楽しむことができます。「ワンダーランド」では氷点下に冷やして提供いたします。全国の「キットカット ショコラトリー」各店及びオンラインショップでも限定販売いたします。

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格(税別)	販売場所	販売期間
キットカット ショコラトリー サプリム ビター&パッションフルーツ Tasty in FROZEN	チョコレート	1本	300円	キットカット ショコラトリー 店舗及び オンラインショップ	2016年7月29日 ~なくなり次第終了 ※大丸東京店7月22日~ 先行発売 ※オンラインショップ 8月1日~
キットカット ショコラトリー サプリム ビター&ラズベリー Tasty in FROZEN					



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世界初の「キットカット専門店」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「ガストロミクアルパジョン」で、日本人最年少で優勝。世田谷区深沢の本店など都内5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。

