



2017年1月30日  
ネスレ日本株式会社

“銀座で寿司を食べる(ザギンでシーサー)”あの贅沢体験がチョコレート界に到来!?

## “寿司キットカット”、世界初登場

2月2日(木)オープンする初の路面店「キットカット ショコラトリー 銀座店」にて、  
限定プレゼント! その他、新サービスも続々登場!

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)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専門店「キットカット ショコラトリー」の初の路面店「銀座店」を2017年2月2日(木)13時30分にオープンします。それを記念し、世界初の“寿司キットカット”3種を開発し、限定プレゼントします。



“寿司キットカット”(まぐろ、ウニ、たまご)



「キットカット ショコラトリー 銀座店」外観

2014年1月に開業以降、累計来店客数が150万名を突破するなど、人気を博している専門店「キットカット ショコラトリー」は、トップパティシエ・高木康政氏の全面監修のもと、厳選素材の使用や新製法の導入を通じて、革新的な商品をお届けし続けています。

開業4年目を迎えた今回、国内9店舗目・初の路面店として、「銀座店」を2月2日(木)にオープンします。国内外から多くの買い物客が訪れる、東京屈指の高級商店街・銀座にて、「ショコラトリー」路面店ならではの贅沢感を感じていただける新サービスを展開していきます。第一弾として、2月2日(木)~14日(火)の期間、同店で税込3,000円以上お買い上げのお客様限定500名様に、世界初の“寿司キットカット”3貫をプレゼントします。期間中、毎日先着数十名ずつのプレゼントとなります。

本品は、ライスパフをシャリ状に成型し、「キットカット」のチョコレートを寿司ネタに見立て、一貫一貫丁寧にチョコレート職人が握ります。サクサク食感が特長の「キットカット」に、クーベルチュール ホワイトチョコレートでコーティングしたライスパフの食感とわさびパウダーのアクセントが加わった、ユニークな見た目と贅沢な風味を楽しむことができます。本物の寿司のように、竹皮包みに入れてお渡しますので、二本指で摘んで召し上がることをおすすめします。昨年4月のエイプリルフールの際にSNSを通じて、「寿司キットカット」を紹介したところ、反響が非常に大きかったことから、特別な「キットカット」のブレイク体験を提供する「ショコラトリー」として実現するに至りました。

さらに今後、数ヶ月以内には同店の2階をカフェとしてオープンし、様々な「キットカット メニュー」をイートイン販売します。ご自身のお好みのトッピング素材を組み合わせ、「オリジナル キットカット」を店内で作ることができるサービスや、「キットカット」を使用したマドレーヌなどのスイーツを提供する予定です。

■寿司キットカット:

商品名	内容	特徴
キットカット ショコラトリー 寿司 まぐろ	シャリ: ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ: ラズベリー味	控えめな甘さのホワイトチョコレートと、ラズベリーの甘酸っぱさが合わさった、まぐろのようなさっぱり感
キットカット ショコラトリー 寿司 ウニ	シャリ: ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ: 北海道メロン マスカルポーネチーズ入り	北海道メロンのまろやかな甘みと、マスカルポーネチーズと海苔の風味が合わさった、ウニのような濃厚さ
キットカット ショコラトリー 寿司 たまご	シャリ: ライスパフ、ホワイトチョコレート ネタ: パンプキンプリン味 *	まろやかなかぼちゃの甘みと、海苔の風味が合わさった、卵焼きのような優しい味わい

\*パンプキンプリン香料使用、かぼちゃパウダー0.27%使用

■店舗概要:

店名	キットカット ショコラトリー 銀座店
営業時間	午前 10 時から午後 8 時まで
休業日	不定休
所在地	〒104-0061 東京都中央区銀座 3-7-2
電話番号	03-6228-6285
敷地面積	35 m <sup>2</sup> (1F)、98 m <sup>2</sup> (2F)



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/>

## ■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。「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4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。



## ■販売商品(全15品) \*☆:バレンタイン限定商品

シリーズ	商品名	内容量	種類別名称	価格(税抜)	特徴
サブリム	キットカット ショコラトリー サブリム ビター	1本	チョコレート	300円	カカオ分66%のクーベルチュール ビターチョコレートを使用した基幹商品。濃厚な香りとかカオの酸味を楽しめる。
	キットカット ショコラトリー サブリム ミルク	1本	チョコレート	300円	クーベルチュール ミルクチョコレートを使用。上質なカカオとまろやかなミルクの絶妙なアンサンブルを楽しめる。
	キットカット ショコラトリー サブリム ホワイト	1本	チョコレート	300円	クーベルチュール ホワイトチョコレートを使用。控えめな甘さと深いコク、洗練された味わいを楽しめる。
モレゾン	キットカット ショコラトリー モレゾン ビター	1本	チョコレート	500円	上質なクーベルチュール ビターチョコレートに、クランベリーとアーモンドの香り、食感を楽しめる人気商品。
	キットカット ショコラトリー モレゾン ミルク	1本	チョコレート	500円	まろやかなクーベルチュール ミルクチョコレートに、クランベリーとアーモンドの香り、食感を楽しめる人気商品。
	キットカット ショコラトリー モレゾン ホワイト	1本	チョコレート	500円	まろやかで上品なクーベルチュール ホワイトチョコレートに、クランベリーとアーモンドの香り、食感を楽しめる人気商品。
スペシャル	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	準チョコレート	400円	素材の味を活かした苺グリッツを練り込み、爽やかな苺の酸味とほのかなメープルの香りの絶妙なハーモニーを楽しめる。
	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	準チョコレート	400円	厳選された宇治抹茶を使用。本格的な抹茶の旨みとコク、きなこの芳ばしい香りを楽しめる。
	キットカット ショコラトリー スペシャル バター	4枚	準チョコレート	400円	ウェハースの層間に練り込んだバターパウダーにより、チョコレートの甘さ、しっかりとしたバターのコクを楽しめる。
コノサー	キットカット ショコラトリー コノサー シャンパンラズベリー	4枚	チョコレート	400円	ビターチョコレートとの相性抜群な、シャンパンとラズベリーのハーモニーを楽しめる。
アイラブ	キットカット ショコラトリー I♡FRUITS	5種x2個	チョコレート	2,300円	果実感溢れる果汁パウダーをホワイトチョコレートにたっぷり練りこみ、フルーティな香りを楽しめる。
ギフト	キットカット ショコラトリー ギフトボックス ミニ	8枚	準チョコレート	1,000円	「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類を各2枚詰め合わせたアソート。
	キットカット ショコラトリー ギフトボックス	24個	チョコレート 準チョコレート	3,000円	「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類各5枚に、「サブリム ビター」4本を詰め合わせたアソート。
	キットカット ショコラトリー スペシャルアソート 銀座デザイン	4種x3枚	準チョコレート	1,350円	「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類を各3枚詰め合わせたアソート。日本らしい切り絵風の特別デザイン。
	キットカット ショコラトリー バレンタインアソート	1種x3本 1種x8個	チョコレート 準チョコレート	2,000円	「モレゾン ホワイト」と「毎日の贅沢 ホワイト」が一度に味わえる贅沢なアソート。ハートとクランベリー・アーモンドをあしらった、バレンタインデーにぴったりのパッケージデザイン。

☆

☆

