

# 姫路工場内に「キットカット 製造工場」を新設 8月1日(火)より稼動開始

## 国内外における”メイドインジャパン キットカット”人気に対応し、供給体制を強化

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、「キットカット」の国内製造工場を26年ぶりに新設し、2017年8月1日(火)より稼動を開始します。



製造イメージ

世界100ヶ国以上で親しまれているチョコレートブランド「キットカット」の日本における展開は、以下の日本独自の戦略を通じて、国内\*だけでなく、世界中の訪日外国人観光客のお客様からの高い支持を得ています。

- ・人気パティシエが監修する「キットカット ショコラトリー」やご当地土産シリーズによるプレミアム化の推進
- ・抹茶味や日本酒味などのフレーバー展開を通じたインバウンド需要の獲得
- ・受験生応援キャンペーンやショートフィルムを通じた新しいコミュニケーションの推進

\*「キットカット」は国内売上 No.1 のチョコレートブランドです。(2016年ネスレ調べ)

今般、供給体制を強化し、さらなる国内外からの需要増に対応するために、同製品の製造工場を新設し、8月1日(火)より稼動を開始します。ネスレ日本がチョコレート工場を新設するのは、現在の「キットカット」の基幹工場である霞ヶ浦工場(茨城県)以来26年ぶりとなります。工場新設のメリットは以下のとおりです。

- ① 将来のさらなる需要増に対応する安定供給の実現
- ② 少量多品種のフレキシブルな製造を通じた、さらにバラエティ豊富な「キットカット ショコラトリー」商品展開の実現

### ■新工場概要:

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 所在地  | ネスレ日本 姫路工場内 (兵庫県姫路市香寺町犬飼 869-8) |
| 稼動日  | 2017年8月1日(火)                    |
| 製造品  | キットカット ショコラトリー製品 (全7品) *次ページ参照  |
| 製品用途 | 国内の専門店及び通販での販売                  |

■新工場での製造品一覧 (全7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。濃厚な香りとカ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。   |
| 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 マーブル | 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マーブ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コ、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   | ウエ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コを楽しめる。  |
|       | キットカット ショコラトリー スペシャル ピ스타チオ&ラズベリー | -     | 準チョコレート | -      | ピスタチオのココのある香ばしさにラズベリーの爽やかな酸味を合わせた絶妙な味わいを楽しめる。(アソート専用品)  |
| 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。         |



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」。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す。 <http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>