



2017年8月17日
ネスレ日本株式会社

**残暑の夏、「キットカット ショコラトリー 銀座本店」のカフェフロア一面が
冷涼スモークで“ひんやりスポット”に大変身**
「キットカット ショコラトリー アイススモーク パフォーマンス」
8月19日(土)より期間・時間限定で実施

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、旗艦店舗「キットカット ショコラトリー 銀座本店」において、残暑の夏に冷涼感を体感してもらうため、カフェフロアの人気メニュー「氷点下 ショコラトリー 窒素がけ」を模して、店内を冷涼スモークで包むサービス「キットカット ショコラトリー アイススモーク パフォーマンス」を2017年8月19日(土)より期間・時間限定で実施します。



キットカット ショコラトリー アイススモーク パフォーマンス

2014年1月に1号店を開業以降、累計来店客数が200万名を突破するなど、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、素材や製法にこだわったプレミアム「キットカット」をお届けしています。

今夏の残暑も厳しくなると予報されている中、カフェを併設する「銀座本店」では、銀座を訪れる、国内外からの多くの買い物客に、ここだけでしか体感できない冷涼感溢れるサービスを展開します。

■店内が冷涼スモークで包まれ、幻想的な空間になる「キットカット ショコラトリー アイススモーク パフォーマンス」

発売以降、大好評をいただいているメニュー「氷点下 ショコラトリー 窒素がけ」の特徴でもある冷涼感を足元から全身で体感していただくために、とくに気温が上がる日中に1日2回、店内フロア一面を冷涼スモークで包むサービスを実施します。ひんやりとした心地よさと幻想的な空間の中で、様々なひんやりメニューをお楽しみいただけます。



氷点下 ショコラトリー 窒素がけ

<実施期間> 8月19日(土)~31日(木) 14時00分~14時20分/16時00分~16時20分の1日2回(毎日)

■店舗概要:

店名	キットカット ショコラトリー 銀座本店
営業時間	午前 11 時から午後 9 時まで (ラストオーダー: フード午後 8 時 / ドリンク午後 8 時 30 分)
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 ² (1F)、98 m ² (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している。 <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。

