



2018年10月16日  
ネスレ日本株式会社

関西初上陸！800通りの中から、自分だけの  
「オリジナル キットカット」が作れるトッピングサービスを提供  
**「キットカット ショコラトリー 南海なんば店」**  
インバウンドに沸く難波に、10月17日（水）オープン  
～ 同一区画内に南海電鉄のインバウンド向けチケットカウンターもオープン。  
「チケット購入・引換」と「休憩・お土産購入」をワンストップで提供 ～

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、インバウンド需要で盛り上がる南海なんば駅に、専門店「キットカット ショコラトリー 南海なんば店」を、10月17日(水)にオープンします。



「キットカット ショコラトリー」は、「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ・高木康政の全面監修のもと、素材や製法にこだわった「プレミアム キットカット」をお届けする専門店です。ご家族や友人、同僚といった大切な方へのプチギフトやご自身へのご褒美にぴったりの高級チョコレートとして好評を博しております。

この度、国内だけでなく、訪日外国人観光客の皆様にも手土産として多くご購入いただいている傾向を踏まえて、そのインバウンド需要への対応を強化するため、初の駅常設店として、南海なんば駅チケットカウンター横に出店します。

本店舗では、ご当地土産シリーズを含む全15種の「キットカット」や、日本国内でここだけ・関西初上陸となる「オリジナル キットカット」が作れるトッピングサービス「氷点下ショコラトリー」を提供します。「キットカット ショコラトリー」の基幹商品「サブリム」シリーズ5種の中から1種、ドライフルーツやナッツ、マシュマロといった高木シェフが厳選した9種類のトッピング素材の中からお好みの3種類を選ぶと、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℃まで冷却します。さらに、一押しメニューとして、「サブリム」3種各1本の上に、全9種のトッピングを乗せる“全部盛り”もご用意します。チョコレートとトッピング素材の風味や食感に、冷却感が合わさった、プレミアムチョコレートをお届けします。

また、併設するカフェスペースでは、本格カフェメニューの販売のほか、海外のお客様からも好評を得ている日本生まれのオリジナルブランド「ネスカフェ 香味焙煎」をお土産品としても購入することができます。「ネスカフェ 香味焙煎」は「2016World Brewers Cup Champion」の粕谷哲氏をアドバイザーに迎え、新コンセプト「Japanese Craft Coffee」(ジャパニーズ クラフト コーヒー)のもと、全面リニューアルを行い、9月1日に発売した新商品です。



■オリジナル「キットカット」トッピングサービス概要:

名称	氷点下ショコラトリー
内容	800通り以上の中から、自分だけのオリジナル「キットカット」が作れるトッピングサービス
価格(税抜)	650円 ※「サブリム ルビー」の場合は、750円
注文方法	1. お好みのチョコレートやトッピング素材を選ぶ 2. 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℃まで冷却する
チョコレート	「キットカット ショコラトリー」の基幹商品「サブリム」シリーズ5種の中から1種を選ぶ (ビター、ミルク、ホワイト、ルビー、抹茶)
トッピング素材	9種の中から3種を選ぶ (マシュマロ、パイン、クランベリー、マンゴー、グリーンレーズン、アーモンド、カシューナッツ、マカデミア、ココナッツ)
一押しメニュー	メニュー名: 氷点下ショコラトリー 全部盛り 内容: ベースとなる「キットカット ショコラトリー サブリム」3本の上に、9種のトッピング素材全てを乗せる。 価格(税抜): 2,050円

《作り方イメージ》



チョコレートとトッピングを選択



液化窒素でマイナス196℃まで冷却



完成

■大阪エリア限定商品概要:

商品名	キットカット ショコラトリー スペシャルアソート 大阪デザイン
内容量	ストロベリーメープル 3枚、バター 3枚、ピスタチオ&ラズベリー 6枚
価格(税抜)	1,350円
販売場所	キットカット ショコラトリー 大丸梅田店、南海なんば店限定
特徴	瓢箪の中に、大阪城、海遊館、大阪ドーム、造幣局、恵比寿様、あべのハルカスといったお出かけスポットのイラストとともに、「キットカット」のチョコレートバーが描かれた大阪ならではの限定のデザイン。「ショコラトリースペシャル」シリーズ3種類の味わいを詰め合わせたギフト。



参考資料

■「キットカット」販売商品一覧 (全15品) ※詰め合わせギフトシリーズは除く

シリーズ	商品名	内容量	種類別 名称	価格 (税抜)	特徴
サブリン	キットカット ショコラトリー サブリン ビター	1本	チョコレート	300円	ロースト感、フローラル感や果実味などを持つ3種のカカオをブレンド。カカオ分66%で、酸味の効いたビターチョコレートはクセになる本格的な味わい。
	キットカット ショコラトリー サブリン ミルク	1本	チョコレート	300円	香り高くまろやかで、甘美なクーベルチュールミルクチョコレートの味わいが口いっぱい広がる。
	キットカット ショコラトリー サブリン 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の、コク深い味と、舌の上でとろける、なめらかで、ミルクィな味を表現。
	キットカット ショコラトリー サブリン 抹茶	1本	チョコレート	300円	ベースにしたクーベルチュールホワイトに、抹茶ペーストとたっぷりの玉露茶葉をブレンド。ホワイトチョコレートの甘みと、抹茶のほろ苦さがベストマッチ。
	キットカット ショコラトリー サブリン ルビー	1本	チョコレート	400円	ルビーカカオと呼ばれる、厳選されたカカオ豆から生まれた“ルビーチョコレート”。着色料を一切使わないカカオ由来の鮮やかなピンク色と、ベリーのようなフルーティーな酸味。
	キットカット ショコラトリー サブリン ロー	1本	チョコレート	300円	カカオを通常よりも低温で焙煎することで、カカオ豆が本来もつ自然な味を引き出した。まるでカカオ農園の大地の恵みのような味わいが楽しめる。
モレゾン	キットカット ショコラトリー モレゾン	1本	チョコレート	500円	なめらかな口どけの「サブリン ミルク」に、甘酸っぱいクランベリーと香ばしいクラッシュアーモンドをトッピング。味、彩り、食感のアンサンブルを楽しめる。
	キットカット ショコラトリー モレゾン 抹茶	1本	チョコレート	500円	香り高い茶葉を練り込んだ「サブリン 抹茶」をベースに、小豆、米パフ、柚子ピールをトッピング。和の要素をたっぷり詰め込んだ、ユニークな食感や素材の組み合わせ。
ショコラトリー 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	チョコレート	400円	ストロベリーの甘酸っぱさをほのかに甘いメープルが引き立て、ほどよいアクセントに。隠し味に使ったアーモンドペーストで、さらに奥深い味わいに仕上げている。 (ストロベリー香料使用、メープルシュガー0.3%使用)
	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	抹茶のほろ苦さとコク、きなこの香ばしさが絶妙にマッチ。上品な和のコラボレーションを楽しめる。 (きな粉1.0%使用)
	キットカット ショコラトリースペシャル バター	4枚	チョコレート	400円	今までありそうでなかった、風味豊かなバターとチョコレートの組み合わせ。まろやかで優しい甘さに加え、コクのある味わいを表現。チョコレートの概念を越えたひと品。 (粉末バター調製品1.2%(バター換算0.56%)使用)
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	みずみずしい果実の味わいを、上品なホワイトチョコレートで包み込んでいる。まろやかさの中に、まるで果実を食べているような酸味や甘みを感じる逸品。
ご当地	キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治抹茶	12枚	準チョコレート	800円	伊藤久右衛門が厳選した宇治抹茶に、さらに宇治茶葉を丁寧に練りこんだ風味豊かなチョコレートでウエハースを包み込んでいる。口の中でふわっと広がるまろやかなホワイトチョコレートと、香り深い抹茶のハーモニーを楽しめる。
	キットカット ミニ 日本酒 満寿泉	9枚	準チョコレート	700円	日本酒「満寿泉」の上品な味わいを、ホワイトチョコレートの優しい甘みで包み込んでいる。華やかな香りと、すっきり・キレのある味わいを楽しめる。
	キットカット ミニ 梅酒 鶴梅	9枚	準チョコレート	700円	完熟梅のほのかに甘く奥深い味わいを、ホワイトチョコレートと繊細なバランスで組み合わせている。芳醇な香りとすっきりとした後味を楽しめる。

## ■店舗概要

店名	キットカット ショコラトリー 南海なんば店
営業時間	午前 9 時から午後 8 時まで (休業日は、不定休)
所在地	〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波五丁目 1 番 60 号 南海なんば駅3階北改札外
電話番号	06-6585-7828
敷地面積	58.6 m <sup>2</sup> (17.7 坪)

## ■キットカット ショコラトリー

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」。

ショップ名の“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

1966年生まれ。4年間の渡欧時、「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「ガストロノミックスパジョン」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。



## ■ネスカフェ 香味焙煎 (2018年8月8日発行 プレスリリース)

[https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20180808\\_nescafe.pdf](https://www.nestle.co.jp/media/pressreleases/allpressreleases/documents/20180808_nescafe.pdf)

### ・「ネスカフェ 香味焙煎 濃厚 クンディナマルカ ブレンド」

コロンビア産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 4%程度の、クンディナマルカ地方の希少な豆を中心に使用しており、黒い大地が生んだ重厚感のあるボディと切れの良い苦み、すっきりした後味が特長。



### ・「ネスカフェ 香味焙煎 円やか ジャガーハニー ブレンド」

コスタリカ産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 0.25%程度の、コスタリカタラス地方の希少なハニープロセス豆(※)を中心に使用しており、ほのかな甘みと、赤ワインのようなフルーティな香り、円やかな口当たりが特長。

(※)ハニープロセス:収穫したコーヒーチェリーの精製時に、パーチメント(コーヒー豆の種の皮・内果皮)に付着したハニーと呼ばれる果肉成分も合わせて乾燥することで、その甘い香りを豆に移す工程



### ・「ネスカフェ 香味焙煎 鮮やか ルウエンゾリ ブレンド」

ウガンダ産コーヒー豆の全収穫量に占める割合が約 0.9%程度の、ルウエンゾリ山麓の希少な豆を中心に使用しており、大地溝帯のミネラルに富んだ土壌がもたらす、クランベリーのような鮮やかな酸味、軽やかでシルキーな口当たりが特長。



■南海電鉄のインバウンド向けチケットカウンター

詳しくは、南海電鉄株式会社のプレスリリースをご参照ください。

<http://www.nankai.co.jp/company/news.html>

