



2018年12月18日  
ネスレ日本株式会社

世界総生産量のわずか0.2%の希少カカオが、バレンタインに登場  
火山島で育った”神秘的”なカカオで作る”アーシー (Earthy)”な味わいの「ボルカニックチョコレート」

## 「キットカット ショコラトリー サブリンム ボルカニック」

「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトで、12月18日(火)より予約受付開始

URL: <https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/volcanic/>

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、2019年のバレンタインに向けて、火山島で育った希少なカカオから作られる「ボルカニックチョコレート」を使用した「キットカット」の先行予約受付を、12月18日(火)より、「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトで開始します。



「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います。

今回、2018年1月に世界で初めて「キットカット」として発売して以降、大きな話題を呼んでいるカカオ由来のピンク色のルビーチョコレートに続いて、火山島で育った、世界総生産量のわずか0.2%しかない希少なカカオから作られる「ボルカニックチョコレート」を、「キットカット」で商品化します。2019年1月15日(火)の「キットカット ショコラトリー」における発売に先行して、2018年12月18日(火)から全国8店舗と通販サイトにて、予約受付を開始します。

「ボルカニックチョコレート」は、火山島特有の豊かな土壌が生み出す、他のカカオにはない独特の果実味や酸味、地底深くから湧き出るマグマや大地のような力強さを感じさせる味わいが特徴です。その味を、世界中のチョコレートを知り尽くす高木シェフは“Taste of the Earth”と表現しています。

今回発売する「キットカット ショコラトリー サブリンム ボルカニック」シリーズでは、「バヌアツ(“マレクラ島”)」、「パプアニューギニア(“カルカル島”)」、「フィリピン(“ミンダナオ島”）」の3種類それぞれの個性を楽しめます。人が立ち寄ることの少ない火山島から生まれた神秘的なチョコレートを、幸せオーラを運ぶ可愛いパッケージに詰めて、バレンタインを盛り上げます。なお、本商品は、世界中にネットワークを持つネスレの調達力と、高木シェフの目利きと技により実現した逸品となります。

※「アーシー(Earthy)」とは、大地のような野性味溢れる香りや味わいを指す味覚表現。コーヒーやワインの世界で使用される。

## ■商品概要

商品名	内容量	販売価格 (税抜)	販売場所	発売日	種類別名称
キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック バヌアツ マレクラ	1本	400円	「キットカット ショコラトリー」常設8店舗 (都内4店舗+大阪3店舗+川崎1店舗)	2019年 1月15日 (火)	チョコレート
キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック パプアニューギニア カルカル	1本	400円			
キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック フィリピン ミンダナオ	1本	400円	「キットカット ショコラトリー」通販サイト (ネスレ通販オンラインショップ、 amazon、楽天、LOHACO)		
キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック アソート 3本	3種各1本	1,300円			
キットカット ショコラトリー サブリム ボルカニック アソート 7本	7種各1本 *内3種が ボルカニック	2,600円			

※「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトでは、12月18日(火)より予約受付を開始します。<https://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/volcanic/>

## 《味の印象・特徴》

バヌアツ マレクラ	<p><b>世界一幸せな国に選ばれたこともあるバヌアツ</b></p> <p>「サブリム ボルカニック バヌアツ マレクラ」のカカオは、バヌアツの約80ある島々の一つ、自然溢れるマレクラ島の農園で栽培されています。このカカオから作るチョコレートは、湧き出る酸味と糖蜜のような馨しい甘み、マグマや大地のような力強さを感じさせる香りや味わいが特徴。マレクラ島に吹く風が、周りの島々から火山灰を運び豊かな土壌をつくるとともに、このような火山島のパワーを秘めたカカオを育みます。</p>
パプアニューギニア カルカル	<p><b>南西太平洋最後の楽園とも言われるパプアニューギニア</b></p> <p>「サブリム ボルカニック パプアニューギニア カルカル」のカカオは、長老たちの祝福を得てはじめて足を踏み入れることが許されるというカルカル島ウルマン山の麓で栽培されています。このカカオから作るチョコレートは、ラズベリーや葡萄のようなフルーティーなみずみずしさが特徴。鮮烈なカカオ感がありつつも、森やシャンピニオン(仏語:マッシュルーム)のような香りとも表される、軽やかで爽やかな余韻を楽しめます。</p>
フィリピン ミンダナオ	<p><b>美しいビーチでも有名な7000以上の島々からなるフィリピン</b></p> <p>「サブリム ボルカニック フィリピン ミンダナオ」のカカオは、フィリピンで唯一カカオが育つ地域であるミンダナオ島で栽培されています。このカカオは、優しいグレープフルーツのような酸味からチェリーのような甘酸っぱさまで、口の中で次々と変化する果実感と、スパイシーさが混ざり合う複雑な味わいが特徴。湧き上がるマグマを思わせる、パワフルで情熱的な味わいを楽しめます。</p>

## 《アソート内容》

3本	ボルカニックシリーズ3種を各1本詰め合わせた、食べ比べに便利なセット。
7本	ボルカニックシリーズ3種に加えて、ビター、ミルク、ホワイト、ルビーの定番4種を各1本詰め合わせたセット。



## ■高木康政シェフコメント

火山島に着目したカカオを使ったチョコレートは今までにないことなので“面白い”と思いました。火山島らしく地球の奥底から湧き出てくるようなパワフルさを持っている素晴らしいカカオで、それをチョコレートとして食べられる幸せを感じています。味を表現するならば、まさに「Taste of the Earth」と言えます。



## 参考資料

### ■キットカット

1935年にイギリスで発売以来、世界100以上の国・地域で販売されているチョコレートブランド。日本では、“キット、願いかなう。”を合言葉に、長きにわたり、受験生など頑張る人々を応援する活動を継続する中で、受験シーズンだけでなく、年間を通じた様々なシーンで、大切な人に応援や感謝の気持ちを伝えるコミュニケーションツールとして親しまれている。また、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」や抹茶味や日本酒味などのフレーバー展開を通じて、国内外のお客様からの高い支持を得ている。

### ■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る。現在、国内8店舗展開。

### ■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「ガストロノミッカルパジョン」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。

