



2015年2月18日

ネスレ日本株式会社

報道関係各位

好調が続く「キットカット」スイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」、ホワイトデーを控え、

洋菓子の激戦地・北海道 札幌に5号店オープン

2015年3月7日(土) 10:00 大丸札幌店 地下1階食品売場

新製品「バター」先行発売&札幌限定パッケージも発売

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)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を手掛ける、「ネスレ キットカット」のスイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」の5号店として、北海道で初となる「キットカット ショコラトリー 大丸札幌店」を大丸札幌店の地下1階食品売場(ほっぺタウン内)に2015年3月7日(土)10:00よりオープンします。



■ 北海道初出店！ホワイトデーに向け5店舗目を札幌に開店！

世界初、日本だけの「キットカット」スイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」は、昨年1月の開業から累計来客数は50万人、売上は10億円に達するなど好調が続いております。この度、5店舗目を札幌にオープンする運びとなりました。

「キットカット ショコラトリー」でしか手に入らない特別な「キットカット」は贈り物としても最適で、基幹商品「サブリム」シリーズは開業以来390日以上、連日全店で完売するほど好評を博しております。昨年、バレンタインデー以上に盛り上がったホワイトデーの需要喚起に向け、この時期に出店いたします。

今後も、全国主要都市への店舗展開を加速していくとともに、そこでしか手に入らない価値ある新商品の開発を進め、「キットカット」、そしてネスレのプレミアム戦略の柱として今後も発展させて参ります。

■ “洋菓子”の激戦地であり、食の感度の高い北海道で高木シェフ×「キットカット」が新しい試み。

～パティシエを目指す学生の夢を応援するプロジェクトから生まれた新作「バター」を札幌先行発売～

北海道は、チョコレートや洋菓子の分野で全国的にも人気のご当地ブランドが多数あり、豊かな自然を背景に食材にも恵まれ、食の感度が非常に高い地域です。ネスレでは、2003年に初のご当地シリーズ「キットカット タ張メロン味」を発売し、その後のナショナルブランドのご当地菓子ブームの先鞭をつけた縁のある土地です。

北海道への出店に合わせ、高木シェフと進めてきた新たな挑戦の成果を披露します。昨夏、世界で活躍するパティシエやシェフを輩出してきた辻調グループ(本拠地:大阪市、代表 辻 芳樹)にて「キットカット ショコラトリー」の商品アイデアコンテストを実施しました。優秀作品の中から高木シェフが発売に向けた本格的なレシピ開発を担い、北海道にぴったりな「キットカット ショコラトリースペシャル バター」が誕生、大丸札幌店にて先行発売いたします。

「キットカット」は、「キット、願ひかなう。」をブランドメッセージとして掲げており、本プロジェクトでもパティシエを目指す学生の夢を応援しています。夢の実現に向けて大きな一歩を踏み出した学生の思いと高木シェフのこだわりが生み出した新作の「バター」は、ホワイトデーにもぴったりな味わいです。道内外の多くの方に新しい「キットカット」体験をお届けします。

■ 札幌限定のオリジナルアソート発売！さらに一足早く春の訪れを感じさせる「サクラグリーンティ」がリニューアル！

新商品「バター」をはじめ、4種類のフレーバー（全12枚）を、北海道をイメージしたオリジナルのパッケージに詰め合わせた「キットカット ショコラトリースペシャル 札幌アソート」を大丸札幌店限定で発売します。また、昨年、春向けの商品として販売し、大変好評をいただいた「キットカット ショコラトリースペシャル サクラグリーンティ」をリニューアルし、大丸札幌店のオープンを記念して全店で発売します。新たに宇治茶葉を使用し、さらに香り高く、より本格的な味わいに進化しました。北海道にも一足早い春の訪れを感じさせてくれます。

【ショップ概要】

店名 : キットカット ショコラトリー (KIT KAT Chocolatory) 大丸札幌店
営業時間 : 10:00~20:00
休業日 : 大丸札幌店の休業日に準じる
所在地 : 〒060-0005 札幌市中央区北5条西4丁目7番地 大丸札幌店 地下1階 ほっぺタウン内
交通アクセス : JR札幌駅直結
電話番号 : 011-828-1111 (大丸札幌店代表)

【新商品の特長】

「キットカット ショコラトリースペシャル 札幌アソート」

<準チョコレート> <チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円/税別)

「キットカット ショコラトリー スペシャル」の4種類(『バター』、『梅』、『ストロベリーメープル』、『ジンジャー』)を各3枚、北海道をイメージしたパッケージに詰め合わせた、大丸札幌店限定のオリジナルアソートです。一日数量限定販売品。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル 札幌アソート」

「キットカット ショコラトリースペシャル バター」

<準チョコレート>

(4枚入り 400円/税別、12枚入り 1,200円/税別)

ウェハースの層間にバターパウダーを練り込み、チョコレートの甘さを活かしながらしっかりとバターのコクを感じられる味わいに仕上げました。

12枚入りのギフトボックスは、おみやげや贈答品にも最適です。

※3月7日(土)札幌店先行発売。3月10日(火)より全店で発売。



「キットカット ショコラトリー
スペシャル バター」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

■ 商品化にアイデアを採用された

辻製菓専門学校 製菓技術マネジメント学科 神尾紗代子さんのコメント

最終選考に選ばれたことも驚きでしたが、私のアイデアがこうして商品化されて、実際に発売されることになり、驚きとともに喜びでいっぱいです。試作の段階では自分の知識や技術のなさを痛感しましたが、自由に発想できる環境を与えていただき、試行錯誤しながらもとても楽しく取り組みました。私が表現したいと思っていたバターの香りやコクを高木シェフがうまく引出し商品化してくださったので、皆様が食べて笑顔になってくれると嬉しいです。



高木シェフと最終審査に
参加された辻製菓専門学校の学生

<ネスレ「キットカット」×辻調グループ コラボプロジェクトについて>

辻調グループが運営する辻製菓専門学校とネスレが共同で、学生のアイデアを「キットカット ショコラトリー」の商品開発に生かし、パティシエを目指す学生の夢を応援する産学連携の新商品開発プロジェクト。2014年7月にスタート。学生らしい若い感性と独創性でこれまでにない新鮮な「キットカット」の商品化アイデアが全32作品集まり、その中から書類選考と最終審査(プレゼンと試食)を経て6作品が優秀作品に決定しました。優秀作品からの商品化は今回の「バター」が初となります。

「キットカット」は、「キット、願ひかなう。」をブランドメッセージとして掲げており、ネスレでは本プロジェクトが日本のスイーツ業界の将来を担う人材の輩出につながることを期待するとともに、「キットカット」を通じて夢に向かう若い力を応援していきます。

【改良商品】

「キットカット ショコラトリースペシャル サクラグリーンティ」

＜準チョコレート＞

(4枚入り 400円/税別)

抹茶ペーストを練り込んだホワイトチョコレートと、サクサクのウェハースの層間のクリームに練り込んだ桜葉エキスパウダーが、一足早い春の訪れを感じさせる華やかな味わいです。

宇治茶葉を使用し、さらに本格的な味わいになりました。



「キットカット ショコラトリースペシャル サクラグリーンティ」

商品名	種類別名称	内容量	希望小売価格 (税別)	発売地域	発売日
キットカット ショコラトリースペシャル 札幌アソート	準チョコレート チョコレート	12枚 (3枚× 4種入り)	1,350円	キットカット ショコラトリー 大丸札幌店限定	2015年 3月7日(土)
キットカット ショコラトリースペシャル バター	準チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定 (大丸札幌店先行発売)	2015年 3月7日(土) (※)
キットカット ショコラトリースペシャル バター 12枚入りギフトボックス	準チョコレート	12枚	1,200円	キットカット ショコラトリー限定 (大丸札幌店先行発売)	2015年 3月7日(土) (※)
キットカット ショコラトリースペシャル サクラグリーンティ	準チョコレート	4枚	400円	キットカット ショコラトリー限定	2015年 3月7日(土)

※「キットカット ショコラトリースペシャル バター」は、3月10日(火)より西武池袋店、大丸東京店、松坂屋名古屋店、大丸京都店でも発売

【その他販売商品】

- ・「キットカット サプリム ビター」(1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)
- ・「同 ラズベリー」(1本 300円/税別)
- ・「同 ホワイト」(1本 300円/税別)
- ・「キットカット ショコラトリースペシャル 梅」(4枚入り 400円/税別)
- ・「同 ジンジャー」(4枚入り 400円/税別)
- ・「同 ストロベリーメープル」(4枚入り 400円/税別)
- ・「同 抹茶&きなこ」(4枚入り 400円/税別) ※なくなり次第終了

■ネスレ日本株式会社 代表取締役 社長 兼 CEO 高岡浩三 コメント

世界初の「キットカット」のスイーツ専門店を百貨店で展開するという、ネスレのプレミアム戦略としても大きなチャレンジであった「キットカット ショコラトリー」がついに5店舗目で、本州を飛び出し北海道進出を果たします。北海道は、全国的にも有名で人気の高い洋菓子の地場ブランドが多くあり、全国の主要都市への出店を加速する中で、北海道での成功というのは今後の試金石にもなります。さらに、辻調グループとのコラボプロジェクトから生まれた新商品は、学生のアイデアと高木シェフのプロフェッショナルリズムが融合したこれまでにない試みであり、大きな期待を寄せています。

「キットカット ショコラトリー」が北海道の皆様にも長く愛されるお店になることを願っております。



■「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ 高木康政氏 コメント

北海道は、何を食べてもおいしく食のレベルが高いと感じています。特にスイーツの分野では、全国的に知名度も高く実力もあるご当地ブランドが多く、外から乗り込んでやっていく難しさもあるものの、その中でチャレンジできることを喜んでます。10年以上「キットカット」の開発に携わってきて、いろいろな挑戦を続けてきましたが、この洋菓子の激戦地の北海道で、「キットカット」の新しい価値を創造し、発信していきたいと思っております。しかも今回は、私もお世話になった辻調グループの辻製菓専門学校の“後輩たち”のアイデアを形にした、自分にとっても「キットカット」にとってもチャレンジとなる新商品ということで非常に楽しみにしています。

バターを味わいのベースに使った「キットカット」はこれまでなく、ともするとコクが出すぎてしつこく感じてしまうのですが、何度も試作を繰り返すうちにホワイトチョコレートの甘さとの絶妙なバランスの味わいに仕上げることができました。舌の肥えた北海道のお客様にもきっとご満足いただける品質と自負しています。

発売以来売上が相次ぐ基幹商品の「サブリム」シリーズや、春の訪れを感じさせる「サクラグリーンティ」など自慢の商品もぜひ味わっていただきたいと思っております。



【高木康政氏プロフィール】

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(フランス、ベルギー、ルクセンブルグ)中、「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、「オーバーワイズ」でデコレーションシェフを務める。「JGグリユポー」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6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。

■ 株式会社大丸松坂屋百貨店 執行役員 大丸札幌店長 香川曉子氏 コメント

多くの方が訪れる札幌の玄関口 JR札幌駅に直結する大丸札幌店に、北海道初の「キットカット ショコラトリー」を誘致することは、我々の念願でもあり、非常に喜んでおります。北海道は国内だけでなく東アジアを中心に海外からの観光客も多く、世界中で人気の「キットカット」、しかも一流のパティシエである高木シェフが監修の専門店というのはお客様にも必ずや愛され、ワクワク・ドキドキを提供するお店となると確信しています。

以上

《参考資料》

「キットカット ショコラトリー」について

「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「キットカット」の専門店です。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ショップとして、ここだけでしか手に入らない特別な「キットカット」をはじめ、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。

キットカット ショコラトリー 西武池袋店

営業時間： [月～土] 10:00～21:00
[日・祝休日] 10:00～20:00
休業日： 西武池袋本店の休業日に準じる
所在地： 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1
西武池袋本店地下1階
交通アクセス： 各線池袋駅すぐ
電話番号： 03-5949-2026
※2014年1月17日(金)オープン

キットカット ショコラトリー 大丸東京店

営業時間： [月～金] 10:00～21:00
[土・日・祝日] 10:00～20:00
休業日： 大丸東京店の休業日に準じる
所在地： 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1
大丸東京店地下1階 ほっぺタウン
交通アクセス： JR東京駅八重洲北口改札出てすぐ
電話番号： 03-6895-8735
※2014年7月28日(月)オープン

キットカット ショコラトリー 松坂屋名古屋店

営業時間： 10:00～20:00
休業日： 松坂屋名古屋店の休業日に準じる
所在地： 〒460-8430 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店 本館地下1階 ごちそうパラダイス
交通アクセス： 地下鉄名城線矢場町駅 地下通路直結(5・6番出口) / 地下鉄栄駅 16番出口より南へ徒歩5分
電話番号： 052-261-5519
※2014年10月29日(水)オープン

キットカット ショコラトリー 大丸京都店

営業時間： 10:00～20:00 (カフェスペースL.O. 19:30)
休業日： 大丸京都店の休業日に準じる
所在地： 〒600-8511 京都市下京区四条通高倉西入立売西町79番地
大丸京都店 地下1階 ごちそうパラダイス
交通アクセス： 阪急京都線烏丸駅より徒歩1分(地下道直結)
地下鉄烏丸線四条駅より徒歩2分(地下道直結)
電話番号： 075-288-7182
※2015年1月28日(水)オープン
※カフェスペース併設



【販売商品】 ※2015年2月20日(金)現在

「キットカット サプリム ビター」

<チョコレート>

(1本 300円/税別、10本入りギフトボックス 3,250円/税別)

「キットカット ショコラトリー」の基幹商品。パティシエやショコラティエが使用するカカオ分66%のクーベルチュール ビターチョコレートを、ウェハース層間と表面のコーティングにふんだんに使いました。上品な口どけとビターテイストが味わえます。



「キットカット サプリム ビター」
(左:1本/右:10本入りギフトボックス)

「キットカット サブリム ラズベリー」

＜チョコレート＞

(1本 300円／税別)

カカオ分66%のクーベルチュールビターを使ったこだわりのチョコレートとラズベリーの爽やかな酸味が楽しめる、上質な大人の味わいです。



「キットカット サブリム ラズベリー」

「キットカット サブリム ホワイト」

＜チョコレート＞

(1本 300円／税別)

クーベルチュールホワイトを使用。控えめな甘さと深いコク、洗練された味わいの「キットカット」をお楽しみください。



「キットカット サブリム ホワイト」

※「キットカット サブリム」シリーズは、各商品1日300本限定販売。お一人様3本まで。(全店共通)

「キットカット ショコラトリースペシャル 梅」

＜準チョコレート＞

(4枚入り 400円／税別)

ほのかに感じられる梅のさわやかな酸味と甘さのバランスにこだわりました。



「キットカット ショコラトリースペシャル 梅」

「キットカット ショコラトリースペシャル ジンジャー」

＜チョコレート＞

(4枚入り 400円／税別)

ジンジャーエキスパウダーを練り込んだクリームにウェハースを重ね、ミルクチョコレートで包み込みました。口の中にジンジャーの香りが広がり、まろやかな甘みと上品な辛みがしっかり感じられます。



「キットカット ショコラトリースペシャル ジンジャー」

「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」

＜準チョコレート＞

(4枚入り 400円／税別)

素材の味を活かしたいちごをホワイトチョコレートに練り込み、爽やかな酸味とストロベリーの味わいを表現しました。

ほのかに香るメープルとの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



「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」

「キットカット ショコラトリースペシャル オレンジカクテル」

＜チョコレート＞

(4枚入り 400円／税別、12枚入り 1,200円／税別)

「キットカット」がお洒落な“オレンジカクテル”に。口の中に広がる爽やかなオレンジの風味をお楽しみください。

※東京限定



「キットカット ショコラトリースペシャル オレンジカクテル」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

「キットカット ショコラトリースペシャル 抹茶&きなこ」

＜準チョコレート＞

(4枚入り 400円／税別)

厳選した宇治抹茶を使用。本格的な抹茶の旨みとコクと、きなこの芳ばしい香りをお楽しみいただけます。

※なくなり次第終了



「キットカット ショコラトリースペシャル 抹茶&きなこ」

「キットカット ショコラトリースペシャル クリームチーズ」

<準チョコレート>

(4枚入り 400円／税別、12枚入り 1,200円／税別)

ウェハースの層間にナチュラルチーズパウダーを練り込み、チョコレートの甘さを活かしながら、しっかりとチーズのコクを感じられる味わいに仕上げました。

※大丸札幌店では販売しません

※12枚入りは東京限定

※なくなり次第終了



「キットカット ショコラトリースペシャル クリームチーズ」
(左:4枚入り/右:12枚入り)

「キットカット ショコラトリースペシャル 名古屋アソート」

<準チョコレート><チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円／税別)

「キットカット ショコラトリースペシャル」の人気味『ジンジャー』、『クリームチーズ』、『ストロベリーメープル』、『抹茶&きなこ』を各3枚、名古屋をイメージした“金色”のパッケージに詰め合わせた、松坂屋名古屋店限定のオリジナルアソートです。

※4月初旬をめぐりに、アソートの種類が切り替わります。

『ジンジャー』、『バター』、『ストロベリーメープル』、『サクラグリーンティ』



「キットカット ショコラトリースペシャル 名古屋アソート」

「キットカット ショコラトリースペシャル 京都アソート」

<準チョコレート><チョコレート>

(各3枚×4種類の12枚入り 1,350円／税別)

大人気の「キットカット ショコラトリースペシャル」4種類の味わい(『ストロベリーメープル』、『梅』、『抹茶&きなこ』、『ジンジャー』各3枚)をひと箱で楽しめます。京都をイメージした和風のパッケージはちょっとした手土産に最適です。

※4月初旬をめぐりに、アソートの種類が切り替わります。

『ストロベリーメープル』、『梅』、『サクラグリーンティ』、『ジンジャー』



「キットカット ショコラトリースペシャル 京都アソート」