



2015年3月6日

ネスレ日本株式会社

報道関係各位

**食材の魅力を引き出すチョコレート「I ♡ ～～」シリーズ新登場。
第一弾は、まるで本物のフルーツのような果実感が楽しめる
「キットカット I ♡ FRUITS」**

**ホワイトデー需要に向け、2015年3月7日新発売！
東京2店舗(西武池袋店、大丸東京店)限定で発売**

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」で、新たに「I ♡～」シリーズを開発、第1弾として「キットカット I ♡ FRUITS(アイ ラブ フルーツ)」を、東京2店舗(西武池袋店、大丸東京店)限定で2015年3月7日(土)より発売します。

■ 第1弾は、贅沢に果実原料を使用し、本物のフルーツのような果実感を再現

「キットカット I ♡ FRUITS」は、果実パウダーを贅沢に使うことで、フルーツが持つ特徴的な果実の甘さや酸っぱさと、まろやかなチョコレートの甘みが絶妙に絡み合い、食材の魅力を表現した新商品です。フルーツの爽やかな甘さで春や初夏にぴったりな味わい。何種類ものフルーツと、果実パウダー量の調整により、絶妙な味わいにたどり着いた高木シェフ渾身の「キットカット」スイーツです。『ストロベリー』、『ブルーベリー』、『ラズベリー』、『ココナッツ』、『パッションフルーツ』の5種類(各2個)、計10個入り。パーティーなどの手土産としても最適な商品です。

東京の2店舗(西武池袋店、大丸東京店)のみで、各店とも1日限定100個のみの販売となります。

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、3月7日(土)には札幌に5店舗目がオープンします。出店を進めるとともに、これまでにない特別な「キットカット」で、新たな“ファン(fun)”と“ブレイク(break)”を提供していきます。

【新商品の特長】

「キットカット I ♡ FRUITS(アイ ラブ フルーツ)」

<チョコレート>

(2個×5種類の10個入り 2,300円/税別)

「キットカット ショコラトリー」から生まれた新ブランドの「キットカット」。

果実パウダーをたっぷりを使い、絶妙な味わいを表現しました。

『ストロベリー』、『ブルーベリー』、『ラズベリー』、『ココナッツ』、『パッションフルーツ』の5種類(各2個)、計10個入り。パーティーなどの手土産としても最適です。

※「キットカット ショコラトリー 西武池袋店」、「同 大丸東京店」限定

※各店1日100個限定



「I ♡ FRUITS」パッケージイメージ

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 I ♡ FRUITS (アイ ラブ フルーツ)	チョコレート	10個 (2個× 5種入り)	2,300円	キットカット ショコラトリー 西武池袋店 大丸東京店限定	2015年 3月7日(土)

■「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

自分でもワクワクする新商品ができました。これまで「キットカット ショコラトリー」において「キットカット サブリム」シリーズでチョコレートの素材と製法を突き詰めた味わいを追求し、「キットカット ショコラトリースペシャル」シリーズではさまざまな味わいのバリエーションでこれまでにない特別な「キットカット」を開発してきました。今回の「キットカット I ♥ FRUITS」は、素材、製法、味のバリエーションの絶妙なバランスが鍵となります。そのために、フルーツの種類と果実パウダー量について、何百通りもの組合せを試しました。量が多ければよいというものでもありませんが、果実パウダーを贅沢に使う商品は、「キットカット ショコラトリー」だからこそ実現できた商品で、百貨店を訪れる方にも自信をもってお勧めできます。フルーツとチョコレートの絶妙なマリアージュをお楽しみください。



【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。「JCグリュポー」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。

「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。

<http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>



「キットカット ショコラトリー 大丸東京店」

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