報道関係各位

2017 年 12 月 5 日
ネスレ日本株式会社

新・オヤジ手土産”寿司折風キットカット”!? はしご酒しても、これさえ買って帰れば、“女房”もキット、喜ぶ

終電時間まで深夜営業する、プレミアムチョコレート店

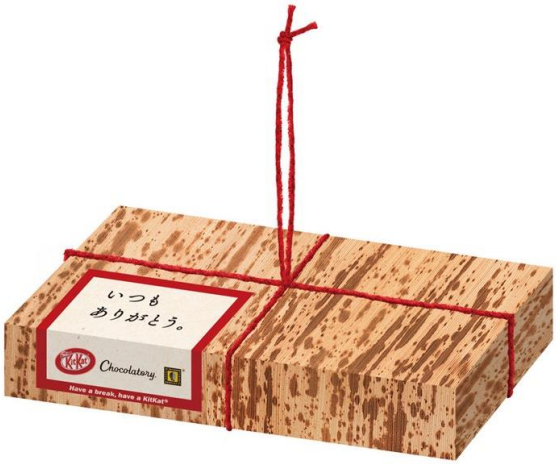
「キットカット ショコラトリー 屋台」

12月11日（月）より1週間限定で、銀座「コリドー街」にオープン

～ 年の瀬の多忙なビジネスパーソンが、おウチで待つ家族へ感謝を伝える機会を応援 ～

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、年の瀬となる 12 月に仕事や忘年会で忙しく、帰宅が遅くなりがちなビジネスパーソンに向けて、忙しい時にこそ、いつも支えてくれている家族やパートナーへ感謝の気持ちを伝えて欲しいとの思いから、終電時間まで手土産商品の購入が可能なプレミアムチョコレート店「キットカット ショコラトリー 屋台」を、2017 年 12 月 11 日（月）～17 日（日）の期間限定で銀座「コリドー街」にオープンします。

キットカット ショコラトリー 屋台 イメージ図



“寿司折風キットカット”

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」をお届けしている専門店「キットカット ショコラトリー」は、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チョコレートとして好評を得ております。

今回、年の瀬となる 12 月に仕事や忘年会で忙しく、帰宅が遅くなりがちなビジネスパーソンが、いつも支えてくれている家族やパートナーに感謝の気持ちを伝える機会を応援するために、終電時間まで手土産商品の購入が可能なプレミアムチョコレート店「キットカット ショコラトリー 屋台」を、2017 年 12 月 11 日（月）～17 日（日）の期間限定で銀座「コリドー街」にオープンします。

本店舗は、夜の繁華街に映える温かみのある赤提灯を吊り下げた、屋台風の路面店舗であるため、ビジネスマンの方も気軽に立ち寄ることができます。また、昔ながらの”寿司折り”をイメージしたパッケージのおすすめ商品“寿司折風キットカット”を通じて、帰宅時の軒先で、人差し指と親指で提げながら家族に渡すといった風情のある空間や、それがまさかのチョコレートであるという”サプライズ”を演出することができます。さらに、購入時にお渡しするメッセージカードに、日頃の感謝を記入することで、より気持ちを伝えることも可能です。

■商品概要:

商品名	内容量	価格(税込)	販売期間	販売場所・営業時間
キットカット ショコラトリー 寿司折ギフトセット (“寿司折風キットカット”)	3本入り	1,000 円	2017 年 12 月 11 日 ～17 日	キットカット ショコラトリー 屋台 (東京都中央区銀座 7-2-17 駐車場の一角) 午前 11 時 00 分～翌午前 1 時 00 分 *
キットカット ショコラトリー サブリム メッセージ	3本入り	1,620 円		

“寿司折風キットカット”の内容の詳細:

こだわりのクーベルチュール チョコレートを使用した基幹商品「サブリム」シリーズより、「ビター」、「ミルク」、「ホワイト」を各 1 本アソート。メッセージステッカー3 種類の中から 1 つ選べる。

「いつもありがとう。」

「感謝」

自由に手書きメッセージを記入

*12 月 11 日(月)は午後 6 時 00 分にオープン、12 月 17 日(日)は午後 7 時 00 分にクローズします。

“サブリム メッセージ”の内容の詳細:

「サブリム」のチョコレートバーの上面に、大切な家族やパートナーへの感謝メッセージをデザインした、ギフト。

贈り手は、「いつもありがとうございます。」のメッセージとともに、気持ちを伝えることができる。

上記おすすめ 2 品の他、「キットカット ショコラトリー」の定番商品も販売します。

報道関係の方の お問い合わせ先	「キットカット ショコラトリー」PR事務局 担当:楠、石原、蛭川、武内 TEL: 03-6894-3330 / FAX: 03-5413-3050 / MAIL: kk_chocolatory@ssu.co.jp
その他のネスレ日本に関する お問い合わせ先	ネスレ日本株式会社 メディアリレーションズ室 担当:平松、細川 TEL: 078-230-7050 / FAX: 078-230-7108 / MAIL: Media.Relations@jp.nestle.com
掲載される場合の読者からの お問い合わせ先	ネスレお客様相談室 フリーダイヤル0120-00-5916（受付時間 24時間年中無休）

参考資料

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 氏

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」でデコラシオンシェフを務める。「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。