



カカオの豆と果肉を使用し、それらの甘みと酸味をまるごと味わえる新チョコレートが登場
「キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート」

「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトにて、2019年秋発売決定
～ カカオの白い果肉「カカオパルプ」を砂糖の代わりに加える新しい試み ～

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、カカオの豆と白い果肉「カカオパルプ」を素材として使用し、それらの甘みと酸味をまるごと味わえる新チョコレート”カカオフルーツチョコレート”を、日本の「キットカット」に導入し、2019年秋に「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトで発売します。



「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。「キットカット ショコラトリー」シリーズは、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」で発売したカカオ由来のピンク色の「ルビーチョコレート」、2019年1月に発売した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」に続いて、“カカオフルーツチョコレート”を、日本の「キットカット」で商品化します。

2019年秋の日本での発売後、2020年以降に世界の国々でも展開していく予定の“カカオフルーツチョコレート”は、カカオの豆と、その周囲を覆う白い果肉「カカオパルプ」を使用することで実現する、芳醇な甘味や酸味が特徴です。高木シェフは、「カカオもフルーツの一つであることに着目し、カカオまるごとの美味しさを提供するようなイノベーションである」と評価しています。さらに、その魅力を存分に味わっていただくため、「カカオフルーツジュース」を使用したスイーツセットも「キットカット ショコラトリー」銀座本店のカフェスペース限定で販売する予定です。

通常、カカオパルプは部分的に、カカオ豆を発酵させる際の糖分として利用されてきました。その他、ライチやパッションフルーツのようなクセがなく、すっきりとした優しい甘みのフルーツであることから、比較的加工が容易なドリンクやスムージーの原料として使用されることもあります。今回、カカオの新しい楽しみ方を提案するために実現した、“カカオパルプを乾燥・粉末化し、砂糖の代わりにチョコレートに加える工程”におけるチョコレートの粘度調整・管理は、ネスレが特許を出願しています。

■商品概要

商品名	内容量	販売価格 (税抜)	販売場所	発売 時期	種類別名称
キットカット ショコラトリー カカオフルーツチョコレート	1本	400円	<ul style="list-style-type: none"> ● 「キットカット ショコラトリー」常設8店舗 (都内3店舗+大阪3店舗+川崎1店舗+広島1店舗) ● 「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など) ● 「キットカット ギフトショップ」 (りんくうプレミアムアウトレット内) 	2019年 秋	チョコレート
ジュ ドゥ カカオフリュイ & ライム グラニテ	ジュース 1杯+ グラニテ	750円	<ul style="list-style-type: none"> ● 「キットカット ショコラトリー」銀座本店 	2019年 7月18 日(木)~	-

<ジュ ドゥ カカオフリュイ & ライム グラニテの特徴>

フルーティーで優しい甘さのカカオパルプ(果肉)100%ジュースと、爽やかなライムのグラニテをセットにしたスイーツ。
 まずはジュースをそのまま飲み果肉の味をダイレクトに。次にグラニテを食べ、パルプとライムのコラボレーションを体験。
 最後にグラニテのカップにジュースを合わせ、フレッシュライムを絞り、爽やかでスッキリした味をお楽しみいただけます。



カカオパルプ

報道関係の方のお問い合わせ先	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

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3店を展開する「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。

