



人気スイーツショップ「ル パティシエ タカギ」の味をおうちでも。
 特製スイーツレシピがもれなく手に入る！
「ネスレ クレマトップ パティスリー キャンペーン」5月1日(火)から開始
<http://krematop.jp/>

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)は、コーヒー用クリーミング「ネスレ クレマトップ」の新キャンペーン「ネスレ クレマトップ パティスリー キャンペーン」を5月1日(火)から開始します。

このキャンペーンでは、「ル パティシエ タカギ」(東京・世田谷)のオーナーシェフ・高木康政氏が、「おうちでつくれる」、「クレマトップ入りコーヒーに合う」、特製スイーツレシピを複数用意。キャンペーン期間中、対象のクレマトップポーション製品のふたに同レシピの写真を各種掲載します(*)。パソコンまたは携帯電話からキャンペーンサイト(<http://krematop.jp/>)にアクセスし、写真の下に記載している3桁のナンバーを入力すると、該当するレシピを閲覧することができます。期間中、レシピの種類は順次増やしていく予定で、閲覧するまでレシピの内容が分からない「シークレットレシピ」も用意しています。

(*) スーパーなどの店頭では5月初旬から順次レシピ写真入り商品が並びはじめますが、店頭在庫状況によりタイミングは多少異なります。



キャンペーン告知 POP(イメージ)



ポーション ふたのデザイン(イメージ)



閲覧できるスイーツレシピ (一部)

さらに、キャンペーンのもう1つのお楽しみも用意しました。異なる5つのレシピを閲覧して、その記録を保存するごとに、「ル パティシエ タカギ」のセカンドブランドである<ラスコッティ東京>の商品「クラシック ラスコッティ(10枚入り)」が、抽選で毎月100名様(総計400名様)に当たります。ラスクとビスコッティを組み合わせた造語である「ラスコッティ」は、バター風味とサクサク食感が特長の、しっかり焼き上げたタカギオリジナルラスクです。



<ラスコッティ東京>「クラシック ラスコッティ」

コーヒー用クリーミング「ネスレ クレマトップ」は、長年のご支持をいただき、今年で発売から34年目を迎えます。このキャンペーンの機会に是非、おうちでつくった特製スイーツと一緒に、クレマトップ入りコーヒーの「豊かなコクとクリーミーな味わい」をお楽しみください。

以上

【メディアお問い合わせ先】 ネスレ広報室 神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス 担当:細川、嘉納
 TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 <http://nestle.jp/> e-mail: Tokuo.Hosokawa@jp.nestle.com
【読者お問い合わせ先】 ネスレお客様相談室 TEL:0120-00-5916 (日曜・祝日を除く午前9時-午後5時)

添付資料-1

「ネスレ クレマトップ パティスリー キャンペーン」概要

■キャンペーン内容

「ネスレ クレマトップ」ポーションタイプ製品のふたに印刷されたナンバーで、「ル パティシエ タカギ」オリジナル、〈おうちでつくれるスイーツレシピ〉を閲覧できます。

■実施期間

2012年5月1日(火)から2012年8月末まで(予定)

(*) スーパーなどの店頭では5月初旬から順次レシピ写真入り商品が並びはじめますが、店頭在庫状況によりタイミングは多少異なります。

■対象商品

「ネスレ クレマトップ 20P」、「ネスレ クレマトップ 40P」、「ネスレ クレマトップ ハーフ&ハーフ 20P」
「ネスレ クレマトップ ハーフ&ハーフ 40P」、「ネスレ クレマトップ ゼロ 18P」

■参加方法

パソコンまたは携帯電話からキャンペーンサイト(<http://krematop.jp/>)にアクセス。

ご購入いただいた「ネスレ クレマトップ」のポーションのふたに印刷されているナンバーを入力してください。
1つのナンバーにつき、1つのスイーツレシピを閲覧できます。

期間中、新しいナンバーが順次登場しますので、閲覧できるスイーツレシピも増えていきます。

ラスコッティ東京「クラシック ラスク」プレゼント概要

■景品内容

「ル パティシエ タカギ」のセカンドブランド 〈ラスコッティ東京〉の「クラシック ラスコッティ (10枚入り)」

■当選者数

抽選で毎月100名様、総計400名様

■締め切り

- 第1回 - 2012年5月31日(木) 24:00まで
- 第2回 - 2012年6月30日(土) 24:00まで
- 第3回 - 2012年7月31日(火) 24:00まで
- 第4回 - 2012年8月31日(金) 24:00まで (最終締め切り)

■応募方法

異なる5つのスイーツレシピを閲覧記録に保存すると、応募1口分の資格を獲得することができます。
閲覧記録の保存後に表示される〈応募ボタン〉より応募。

* 1度応募に使用したナンバーは、再び応募に使用することはできません。

ただし、レシピの閲覧は何度でも可能です。

* 応募に際しては、ネスレ会員の登録が必須となります。

■当選発表

厳正な抽選のうえ、当選者を決定します。当選発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
プレゼントの発送は各締切日から約1ヶ月後を予定しています。

高木康政氏 プロフィール



東京世田谷区にある人気スイーツショップ「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ。4年間のヨーロッパでの修業を生かし、現在は7店舗のオーナーシェフを務める。素材にこだわり、見て楽しみ、食べて感動できるタカギオリジナル菓子を作り上げる。

「ル パティシエ タカギ」が、フランス菓子をベースとしたタカギオリジナル菓子のブランドであるのに対し、「ラスコッティ東京」は、高木康政シェフのセカンドブランドで、カジュアルと懐かしさをテーマにした洋菓子屋さんをイメージしている。

「ラスコッティ」は、ラスクとビスコッティを組み合わせた造語。食感がビスコッティのようなラスクをイメージしている。しっかり焼き上げ、バター風味とサクサク感が特長のタカギオリジナルラスク。

