



**実は、カカオには、新しい“カオ”があった!?**  
**カカオの白い果肉を乾燥・粉末化し、砂糖の代わりに、チョコレート部分に使用した**  
**「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」**  
**2019年11月29日(金)より販売開始**  
**世界で初めて「キットカット」での製品化に成功**

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、カカオの白い果肉部分を乾燥・粉末化し、砂糖の代わりにチョコレート部分に使用した“カカオフルーツチョコレート”を、世界で初めて、日本の「キットカット」に導入し、2019年11月29日(金)より、「キットカット ショコラトリー」の店舗と通販サイトで販売開始します。



「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」で販売する製品は、家族や友人、同僚へのプチギフトや自分へのご褒美にもぴったりのこだわり・高級感がある商品を展開し、お客様よりご好評いただいています。

この度、世界で初めて、日本の「キットカット」で商品化した“カカオフルーツチョコレート”は、ネスレの新製法を採用しています。カカオの豆の周囲を覆う白い果肉「カカオパルプ」を乾燥・粉末化し、砂糖の代わりに、チョコレート部分に使用することにより、カカオを丸ごと味わうような、今までにない味覚体験を提供します。

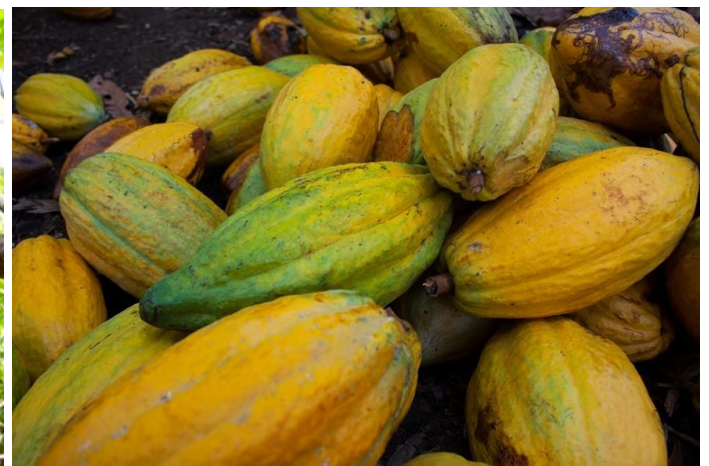
カカオはフルーツの一種であり、その果肉部分は独特の甘酸っぱい味がすることは、ほとんど知られていません。また、カカオパルプは、カカオ豆を発酵させる際の糖分として一部が利用されているほか、ブラジルや他のラテンアメリカのカカオ生産国では、比較的加工が容易なドリンクやスムージー、アイスクリームの原料として現地で利用されています。近年、一部企業がその希少性に注目していますが、ジュースとして輸出販売を行うにとどまっていた。そこで今回、高木シェフ監修のもと、カカオの新しい魅力を掘り起こすため、「キットカット ショコラトリー」での商品化に至りました。

■商品概要

商品名	内容量	販売価格 (税抜)	販売場所	販売 開始日	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"> <li>「キットカット ショコラトリー」常設7店舗 (都内3店舗+大阪2店舗+川崎1店舗+広島1店舗)</li> <li>「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)</li> <li>「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)</li> </ul>	2019年 11月29日 (金)	チョコレート
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 アソート	5本	1,900円	<ul style="list-style-type: none"> <li>「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)</li> </ul>		
	7本	2,500円			



よく知られている茶色のカカオ豆と、あまり知られていないカカオの白い果肉



実は、フルーツであるカカオ

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7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「ガストロノミックアルパジョン」で、日本人最年少で優勝。「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ。

