

2015 年 11 月



高島屋初登場！

「キットカット ショコラトリー」

2015 年 11 月 13 日(金)オープン

新宿高島屋 地下 1 階洋菓子売場



「キットカット ショコラトリー」ショップイメージ

「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」が、11 月 13 日(金) 新宿高島屋にオープンいたします。

「キットカット ショコラトリー」は、「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフの高木康政氏が全面監修する、こだわりと情熱が詰まった特別な「キットカット」専門店です。

このたび高島屋に、また新宿地区に初出店することを記念して、全国に先駆けて新宿高島屋で新発売をする商品も登場いたします。

【新商品の特長】

新宿高島屋店先行販売

「キットカット サブリン ミルク」

＜チョコレート＞(1 本 300 円／税別)

上質なカカオとまろやかなミルクとのアンサンブルが絶妙な「キットカット」をご堪能いただけます。

※各日数量限定販売



■キットカット ショコラトリーとは

「キットカット ショコラトリー」は、2003 年以來「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」のスイーツ専門店です。

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、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。

■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)。

「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 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。



以上