



パティシエを目指す学生の夢を応援する新商品開発プロジェクト

ネスレ「キットカット ショコラトリー」×辻調グループ コラボプロジェクト 最終選考会 取材のご案内

一次選考を通過した13作品(10名)がプレゼンと試食審査で商品化を目指す

2014年10月22日(水)16:40～ 会場:辻製菓専門学校(大阪市阿倍野区)

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、以下「ネスレ」)は、「辻調グループ」(本拠地:大阪市、校長 辻 芳樹)の辻製菓専門学校と共同で、学生のアイデアを世界初の「キットカット」スイーツ専門店「キットカット ショコラトリー」の商品開発に生かし、パティシエを目指す学生の夢を応援する産学連携の新商品開発プロジェクトを立ち上げました。

このたび、一次選考を勝ち残った13作品(10名)による最終審査(プレゼン&試食審査会)を、10月22日(水)の16:40より、辻製菓専門学校(大阪市阿倍野区)にて実施します。

本プロジェクトは2014年7月24日(木)にキックオフし、辻製菓専門学校の学生を対象に「キットカット」の新しい“味”のアイデアを募集しました。学生らしいこれまでにないような新鮮な「キットカット」の商品化アイデアが全32作品集まり、その中から一次選考を経て、13作品(10名)が残りました。学生たちは授業の合間に試作を重ね、試行錯誤の上で仕上げた自信作をもって、プレゼンと試食による最終選考に挑みます。

選ばれた作品は、同校の卒業生であり「キットカット ショコラトリー」の監修を手掛ける「ル パティシエ タカギ」のオーナーシェフ高木康政氏とネスレにより、実際に商品化され「キットカット ショコラトリー」にて発売予定です。審査および商品化の過程では、高木氏より学生に懇切丁寧かつ厳しいフィードバックと指導が入ります。学生にとっては有名パティシエから直接指導を受けながら、メーカーの商品開発に携わり、自分のアイデアが実際に商品化もされるという他では経験できない機会を得ることができます。

ご多忙中大変恐縮ではございますが、何卒ご取材賜りますようお願い申し上げます。

ネスレ「キットカット ショコラトリー」×辻調グループ コラボプロジェクト最終選考会 概要

日時: 2014年10月22日(水)16:40～ (報道受付 16:20～)

会場: 辻製菓専門学校 A棟3階 34教室 (大阪市阿倍野区松崎町3-9-23)
天王寺駅(JR・御堂筋線)南口より徒歩8分/大阪阿倍野橋駅(近鉄)阿倍野口より徒歩8分
阿倍野駅(谷町線)3番出口より徒歩4分

審査員:「ル パティシエ タカギ」オーナーシェフ 高木康政
辻製菓専門学校 洋菓子専任教授/製菓技術研究室 室長 長森昭雄
ネスレ日本株式会社 コンフェクショナリー事業部 キットカットマーケティング部 部長 槇亮次
同 コンフェクショナリー応用開発室 室長 岩井健

内容: プレゼン&試食(13作品/10名)
別室にて審査員協議の上、結果発表および表彰
高木シェフから総評

FAX 返信用紙

返信先 FAX: 03-5413-3050

ネスレ「キットカット ショコラトリー」×辻調グループ コラボプロジェクト 最終選考会

日時: 2014年10月22日(水) 16:40～(受付 16:20～)
会場: 辻製菓専門学校 A棟3階34教室
住所: 大阪市阿倍野区松崎町3-9-23
アクセス: 天王寺駅(JR・御堂筋線)南口より徒歩8分
大阪阿倍野橋駅(近鉄)阿倍野口より徒歩8分
阿倍野駅(谷町線)3番出口より徒歩4分

誠にお手数ではございますが、下記該当ご記入の上、
FAXにてご返信いただきますようお願い申し上げます。

ご出席 ご欠席

貴社名／媒体名

御芳名

御電話番号

通信欄



会場: ③辻製菓専門学校
大阪市阿倍野区松崎町3-9-23

※学生および審査員のインタビューなど特別ご依頼がございましたら「通信欄」にご記載ください。
※当日、辻製菓専門学校に到着されましたら、齊木もしくは照井の携帯までご連絡ください。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

ネスレ「キットカット ショコラトリー」PR事務局 担当: 齊木、照井
TEL: 03-6894-3330 / FAX: 03-5413-3050 / MAIL: kkshop@ssu.co.jp

辻調グループ 企画部 松本、渡邊 TEL: 06-6629-0206