

## 挑む!

キットカット 世界に「逆輸出」

平田 有機さん(34)

## 高級も奇抜も スイーツ最先端



堺市出身。神戸大学経営学部を卒業。実家にはいつもキットカットがあった。お気に入りの味は「ほうじ茶」とショコラトリーの「サプリム ピター」。

世界中で親しまれるチョコレート菓子「キットカット」。スイス・ネスレが販売する英国発祥の菓子だが、実は新しい味の種類を最も多く生み出しているのが日本。その仕掛け人だ。海外では、各国独自の新しい味は出

ていても数種類程度。日本では「日本酒」「すいか」「ほうじ茶」など350種類以上の味が売られてきた。そうした新商品の開発から流通、宣伝までを担う。奇抜に思える味も、健康志向からきた「お茶ブーム」や日本酒

好きの外国人が増えたことなど、時代の流れをふまえたアイデアだ。方向性を決めた後は材料や製法を少しずつ変え、多い時は100個以上の試作品を作って味を厳選する。

2014年には、ばら売りの1個が税抜き300円以上と通常の約16倍もする高級版キットカット「ショコラトリー」を誕生させた。今年1月に出した「サプリム ルビー」はピンク色をした珍しいカカオを使った商品で、発売後、30分で売り切れるほどのヒットとなった。英国やオーストラリアにも「逆輸出」された。

新しいものが生まれ、消費の移り変わりが激しいのが日本の市場。環境は厳しいが、やりがいも大きい。「日本の消費者が喜ぶ商品じゃなきゃ、外国人にも売れない」文・写真 久保田侑暉

◆ 次回は1月12日に掲載予定です。

記者から

「日本のキットカットを世界中の人に届けたい」という平田さん。願いはキット、かなう。