

## 開発の背景

### 1. なぜ、しょうゆ風味なのか？

東京としょうゆの歴史は、遥か江戸時代にさかのぼります。

江戸時代に紀州から伝わったしょうゆの醸造技術は、銚子や野田といった江戸近郊で発展を遂げ、利根川・江戸川を経て江戸に伝わり、現在の『濃口しょうゆ』として江戸の庶民の人気を博しました。江戸前寿司、佃煮などのしょうゆ文化は、今でも東京に深く根付いている食文化の一つです。

### 2. しょうゆは今注目の素材です

しょうゆと甘いものとの意外な好相性が注目され始めています。

和洋問わず、お菓子(スイーツ)の隠し味としてしょうゆを使用した商品が話題になっており、食品業界で密かなブームになっています。

しょうゆ独特の風味が甘いものと合わせ、キャラメルのような風味が楽しめる一味違った隠し味のしょうゆは、今後ますます注目される素材です。

### 3. パッケージにもこだわりました

贈答品のイメージを連想させるために紐を結ったようなデザインに仕上げ、カラーもしょうゆの別称『むらさき』をイメージさせ、高貴な色としても使用される紫色を基調としています。

また、上面には「Kit Kat Soy Sauce Flavor」と表記しました。これは、外国人観光客が多い東京で、より多くの方に商品を理解してもらい、母国へのお土産として購入してもらいたいという願いを込めた、世界中で愛されているキットカットだからこその配慮です。



### 4. 広がる“お土産用”キットカット

現在、『ご当地土産』としてのキットカットを全国各地で販売しています。各地の特産品を原材料に使用したものや、現地の方言をパッケージに掲載したものなど、バラエティーに富んだ6品を展開中です。(以下参照)

東北限定	キットカットずんだ風味	840円(税込み)
上信越限定	キットカット信州りんご	630円(税込み)
	キットカット巨峰	630円(税込み)
京都限定	キットカット宇治抹茶	630円(税込み)
九州限定	キットカット南国マンゴー	630円(税込み)
	キットカット九州パック	580円(税込み)

いずれも好評をいただいております。今後は、これまで以上に積極的な商品展開を全国規模で実施予定です。