

2022 年 11 月 25 日



ベルギー発「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」

2023 年のバレンタインは、「旅」がテーマ

世界のカカオ産地を旅するブノワ氏の旅先でのインスピレーションから生まれたショコラが誕生！

日本初上陸のスペシャルなアソートボックスを始め、限定アイテムが登場する

新作バレンタインコレクションが、1 月 18 日(水)より販売スタート

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：田中 稔）のグループ会社であるカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：福崎 太）は、ベルギー発ブランド「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」から、2023 年バレンタインコレクションを期間限定ストア(全国取扱い 31 店舗予定)にて 1 月 18 日(水)より発売いたします。

バレンタイン限定商品を含むアソート BOX 14 種 / タブレット 10 種 / 焼き菓子セット 1 種 / 焼きたてチョコ菓子 2 種 / アイスクリューム 3 種の全 30 種を展開。

【公式ホームページ：<https://benoitnihant.jp/>】 インスタグラム：benoitnihant_japan 】



今回のバレンタインコレクションは、「旅」がテーマ。飛行船に乗って、カカオを探す旅をイメージしたボンボンショコラや、ブノワ・ニアン氏が自ら訪れた地でインスピレーションを得て、異国で出会ったスパイスやフルーツ素材と組み合わせたボンボンショコラなどをご用意しました。カカオの個性を最大限に引き出す『ブノワ・ニアン』だからこそ実現する奥深い味わい。ぜひこの機会にご堪能ください。

今年は、特別にショコラティエ “ブノワ・ニアン氏” が、1 月下旬に来日予定。メディア取材・店舗訪問を予定しています。乞うご期待ください。

ショコラティエ | ブノワ・ニアン氏



自身をカカオ職人と称するショコラティエ “ブノワ・ニアン氏”は、エンジニア出身という異色の経歴の持ち主。自ら農園を訪れてカカオを選定し、「単一農園・単一品種」のカカオにこだわったビントゥショコラを手掛けています。昔ながらの手動マシンで長時間かけて丁寧につくられたショコラは、カカオ豆の個性が最大限に引き出された純粋な香りと繊細な味わいが魅力。

2015 年には、ペルーに自社のカカオ農園を保有。カカオ採取のための森林伐採による環境破壊を危惧し、エコシステムの保全や、農園で働くスタッフの労働環境向上にも尽力。質の高いチョコレートをつくることでカカオ生産者の価値向上に取り組んでいます。

また、フランス発祥のレストランガイド Gault & Millau（ゴ・エ・ミヨ）が発行するベルギー・ルクセンブルグ版の別冊『Guide Chocolatiers 2021』では、ワロン地方唯一の「ショコラティエオブザイヤー」に選ばれるなど、ベルギー国内においても高く評価されています。

<VALENTINE'S DAY ASSORTED BOX | ポンボンアソートボックス>

■ 日本初・VD 限定 『Collection Voyage | コレクション ヴォヤージュ』

全国展開

▽4種 (4粒入り) / 2,160円(税込)

飛行船に乗って、カカオを探す旅をイメージしたコレクション。

日本で出会った抹茶・ゆずと組み合わせたボンボンを始め、アメリカ、地中海など旅先で出会った味を4種類のボンボンに表現しました。

世界各地の旅の思い出をカカオに乗せ、皆さまにお届けします。



■ 日本初・VD 限定 『FLAMBOYANT Collection | フランボワイヤン コレクション』

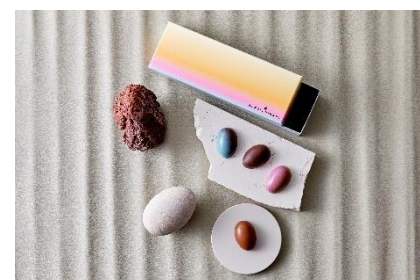
三越伊勢丹グループ 限定

▽4種 (4粒入り) / 2,160円(税込)

フランボワイヤンとはフランス語で「燃えるような」という意味。

ブノワ・ニアンが祝福の気持ちを込めたコレクションです。

産地別のカカオ豆を使用した「リオ ドゥルセ」を始め、フルーツやピスタチオなどと組み合わせた4種類のボンボンは、甘さや酸味が印象的。力強いチョコレートの風味に負けない組み合わせは、一度食べたら忘れられない一品です。



■ VD 限定 『Inca Collection | インカ コレクション』

全国展開

▽4種×4粒 (4粒入り) / 2,160円(税込)

鮮やかな黄色いBOXに入った「インカ コレクション」は、ブノワ・ニアン氏がペルーを訪れた際、インカ帝国からインスピレーションを得て創り上げたコレクション。ペルーの伝統的なデザートイメージしたボンボンなど、ブノワ・ニアン氏が選んだ素材や組み合わせをぜひ一度お試しください。



■ 日本初・VD 店舗限定 『Pop Collection | ポップ コレクション』

ジェイアール名古屋タカシマヤ『アムール・デュ・ショコラ』限定

▽5種 (5粒入り) / 3,024円(税込)

飛行船に乗って星が示す方向に、新たなカカオ豆を求めて旅をするイメージで考案した「ポップ コレクション」は、アジア、アメリカなど旅先で出会った味をドミニカ共和国産カカオを使用してチョコレートにした5種類のボンボンショコラです。今年初登場のこちらのアソートは、ジェイアール名古屋タカシマヤ限定商品です。

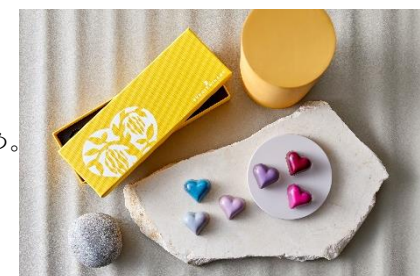


■ 新アソート・VD 限定 『Blue & Pink & Red & Magenta Rose | ブルー&ピンク&レッド&マゼンタ ローズ』

公式オンラインショップ 限定

▽6種 (6粒入り) / 3,402円(税込)

色とりどりのキュートなハートを詰め込んだバレンタインならではのコレクション。見ていだけで幸せな気分になるボンボンは、大切な人へ贈るギフトとしておすすめ。公式オンラインでしか買えない商品です。



■ VD 限定 『 Hit Collection | ヒット コレクション 』

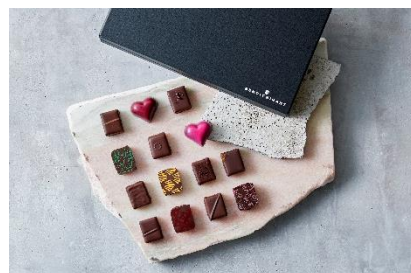
公式オンラインショップ 限定

▽14 種 (14 粒入り) / 6,588 円(税込)

公式オンライン限定の 14 粒入りアソートは、ハートやフルーツガナッシュなど楽しさがたくさん詰まったコレクション。

まずは、産地別のカカオ豆を使用した「リオ ドゥルセ」から召し上がれ。最後には、パッションフルーツを使用した日本限定「レッド コネクション」のスッキリとした酸味で締めくくることがおすすめです。

友達や家族とシェアや、頑張ったご褒美にチョコレートで癒されて。



< De La Fève à La Tablette | タブレット >

■ 日本初・店舗限定 『 Öko-Caribe | オコ カリーブ 73% 』

三越伊勢丹『サロン・デュ・ショコラ』限定発売・数量限定

▽2,376 円(税込)

産地:ドミニカ共和国

品種:ヒスパニオラ種

2023 年日本初登場のタブレット「オコ カリーブ」は、ドミニカ共和国産カカオ豆を使用した新作。ハチミツ、イチゴ、チェリーの香りがよく感じられる、甘くてフルーティな味わい、スパイス（ナツメグのような）風味、ほのかに感じられる酸味が心地よく、マイルドな味わいです。

食べ進めていくうちに変化していくおいしさを体感してみてください。

三越伊勢丹「サロン・デュ・ショコラ」限定発売。

（ジェイアール京都伊勢丹、伊勢丹新宿店、岩田屋本店、丸井今井札幌本店、広島三越、仙台三越）



< Gâteau de Domaine | 焼き菓子 >

■ 『 Financier Assortiment | フィナンシェ アソーティモン 』

全国展開

▽5 種 (5 個入り) / 2,376 円(税込)

ヨーロッパでは定番の焼き菓子として人気の高いフィナンシェ。ブノワ・ニアン シングルオリジンのチョコレートを練りこみ、濃厚な味わいに仕立てました。

個性豊かな味わいのチョコレートと北海道産発酵バターなどの良質な素材を合わせ、しっとりと口溶けの良い食感に焼き上げています。

5 種類の産地別チョコレートの風味をお楽しみください。



< Gâteau de Domaine | 焼き菓子 >

■ 焼きたて『 Cookies aux Morceaux de Chocolat HACIENDA VICTORIA | クッキー オ モルソー ド ショコラ ハシエンダ ビクトリア 』

西武池袋本店 限定

■ 焼きたて『 Cookies aux Morceaux de Chocolat mini MAYAN RED | クッキー オ モルソー ド ショコラ ミニ マヤン レッド2個入り 』

新宿高島屋 限定

▽各 648 円(税込)

チョコレート風味をダイレクトに感じられる焼きたてのチョコレートクッキー。店頭でしか味わえない焼き立てのやわらかい食感や、エクアドル産、ホンジュラス産のカカオの魅力を引き出した濃厚なチョコレートの風味をぜひご賞味ください。「クッキー オ モルソー ド ショコラ ミニ マヤン レッド2個入り」は、シェアしやすい小さめサイズのクッキー2個入り。



< Glace | カップアイス >

■ 『 Assortiment de Glace | アソーティモン ド グラス 』

公式オンラインショップ ・一部店舗限定

▽公式オンラインショップ：3種×2（6個入り） / 5,832 円(税込)

▽阪急うめだ本店・明治屋広尾ストア：単品 / 各 594 円（税込）

ブノワ・ニアンの産地別カカオを使用したカップアイス。

厳選した3種類のチョコレート「ラジェド ド オウロ」「リオ ドゥルセ」「マヤン レッド」を使用。それぞれのチョコレートの特徴を引き出した個性豊かな味わいをお楽しみください。



SHOP LIST

▼ 2023 BENOIT NIHANT St.Valentine Collection (全国 31 店舗予定) ▼

《三越伊勢丹》

ジェイアール京都伊勢丹	1月18日(水)～
伊勢丹新宿店	1月19日(木)～
銀座三越	1月25日(水)～
新潟伊勢丹	1月26日(木)～
岩田屋本店	1月26日(木)～
丸井今井札幌本店	1月27日(金)～
広島三越	1月27日(金)～
仙台三越	1月28日(土)～
日本橋三越本店	2月1日(水)～

《高島屋》

ジェイアール名古屋タカシマヤ 『アムール・デュ・ショコラ』	1月19日(木)～
京都タカシマヤ	1月20日(金)～
日本橋高島屋 S.C.	1月25日(水)～
新宿高島屋	1月25日(水)～
横浜高島屋	1月25日(水)～
高崎タカシマヤ	2月1日(水)～

《西武・そごう》

西武池袋本店	1月20日(金)～
そごう広島店	1月24日(火)～
そごう千葉店	1月30日(月)～
西武渋谷店	2月1日(水)～

《大丸松坂屋百貨店》

大丸札幌店	1月25日(水)～
大丸神戸店	1月25日(水)～
松坂屋静岡店	1月25日(水)～
大丸東京店	1月26日(木)～
大丸心齋橋店	2月1日(水)～

《阪急阪神百貨店》

阪急うめだ本店	1月20日(金)～
---------	-----------

《ジェイアール東日本商業開発》

グランデュオ立川	1月27日(土)～
エキキュート上野	2月6日(月)～

《東急百貨店》

ながの東急百貨店	1月27日(金)～
----------	-----------

《京王百貨店》

京王百貨店 新宿店	1月31日(火)～
-----------	-----------

《その他》

丸ビル マルキューブ	2月3日(金)～
明治屋広尾ストア	2月8日(水)～

単一農園・単一品種のカカオから

ベルギーのショコラティエ『ブノワ・ニアン』は、世界中のカカオ農園の中から選りすぐった最高級のカカオだけを使用し、一つのカカオ畑から、その畑にもっとも適した一品種のカカオだけを栽培する「単一畑・単一品種」の究極のシングルオリジンにこだわった、純粋な香りと繊細な味わいを引き出すチョコレートブランドです。現在は、ベルギー国内に5店舗を展開。

単一農園・単一品種でのチョコレートづくりを実現するために、カカオ生産地選びから始まります。カカオ農家の生産者と手を携え、畑の土壌改良から栽培・収穫、さらには収穫後の発酵・乾燥に至るまで、そのすべての工程について、徹底してブノワ・ニアンがカカオの品質管理を行っています。



“カカオ職人”でありたい

製鉄メーカーでチーフエンジニアの仕事をしていたブノワ・ニワン氏はチョコレートの魅力に取り憑かれ、古い文献などを紐解き、独自の研究を重ね、ショコラティエとして歩み始めました。極めれば極めるほどに、ショコラティエである前に、“カカオ職人”でありたいという想いが強くなり、カカオ豆が本来持つ個性を最大限引き出すため、必要な機械も一部は自分で製作し、一枚一枚、一粒一粒、今も心を込めて手づくりしています。

シングルオリジンへのこだわり

カカオが本来持つ純粋な個性を引き出すために、チョコレートの生地（クーヴェルチュール）は、一切メーカーから購入することなく、すべて『ブノワ・ニアン』の工房で手づくりしたものを使用しています。さらに、単一畑・単一品種の“カカオの純粋性”を大切にするために、カカオのブレンドは一切行わず、「シングルオリジン」にこだわっています。

「はじめにカカオありき」という思いのもと、栽培する生産者を大切に、カカオが放つ芳醇なアロマと繊細な味わいのニュアンスを最大限に表現することにこだわってつくられています。



■商品に関するお問い合わせ：カネカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日指定休日を除く 10:00～17:00）

<カネカ食品株式会社の概要>

本社 : 東京都新宿区
事業内容 : 製パン製菓、加工食品向け仕入販売、機械販売
代表取締役社長 : 福岡 太