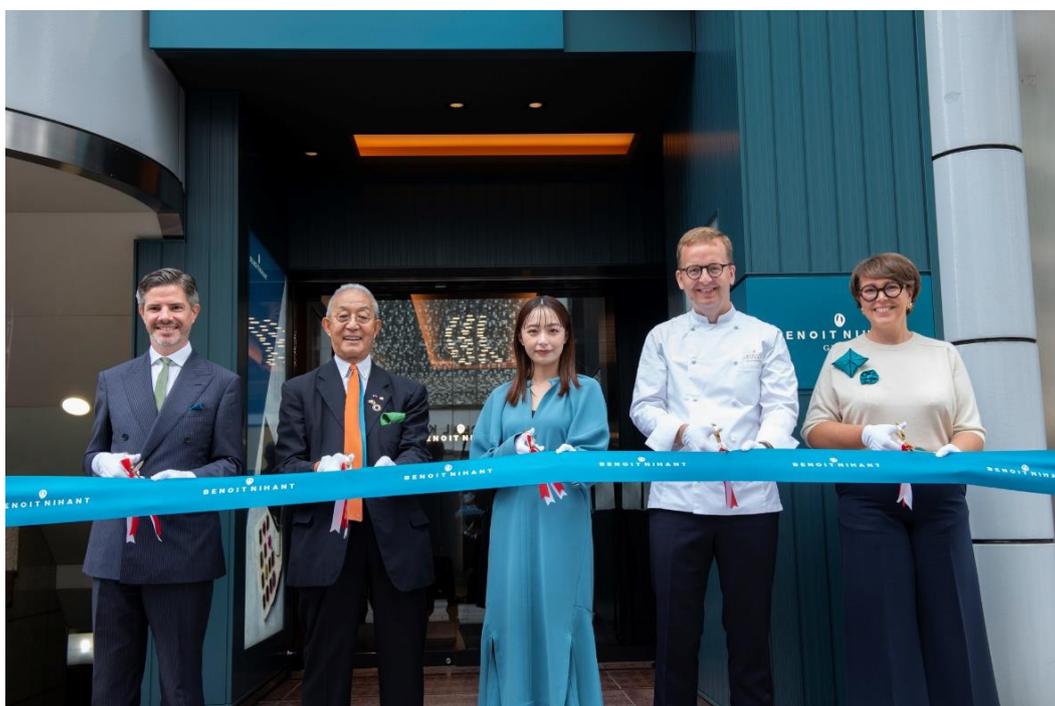


世界的グルメ本「ゴ・エ・ミヨ」発行の『Guide Chocolatiers』にて
「ショコラティエオブザイヤー」を受賞したカカオ職人“ブノワ・ニアン”のチョコレートブランド
日本初となる国内1号店を銀座に OPEN!

「BENOIT NIHANT GINZA」オープニングセレモニー開催

国内初出店を記念してブノワ・ニアンの大ファン 宇垣美里さんご登壇!

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、ベルギー発のチョコレートブランド「BENOIT NIHANT（ブノワ・ニアン）」の国内1号店のオープニングセレモニーを9月15日（金）に行いました。



本イベントでは、まず株式会社カネカ代表取締役会長が開会の挨拶を行いました。

【株式会社カネカ代表取締役会長 菅原公一による主催者挨拶】

「天使の恵みのように、一粒で世の中の人に笑顔届け、みんなを幸せな気持ちにできるチョコレート、その作り手であるブノワ・ニアンが遂に日本に上陸しました。ブノワ・ニアン氏のカカオ豆へのこだわり、常にカカオ豆の純粋で繊細な味わいを表現する情熱に感銘を受け、ブノワ・ニアン氏の夢を実現すべく、本日、国内1号店のオープンに至りました。ブノワ・ニアンが運ぶ笑顔の力を、本店舗からも日本のみなさんにお届けしたいと考えています。」と待望のオープンを無事迎えられた喜びを述べました。



【駐日ベルギー王国大使よりご挨拶】

続いて、アントワン・エヴラー駐日ベルギー王国大使より、今回のブノワ・ニアンの新規出店に向けたお祝いの言葉をいただきました。「今日は、ブノワ・ニアンの日本初出店を皆様とお祝いできることを大変嬉しく思います。ベルギー大使として、このオープニングに立ち会えることを光栄に、そして誇りに思います。日本に到着して2週間、日本の皆様が私たちベルギー人と同じくらい、ベルギーチョコレートを愛してくれていることを実感する場面が多くございます。日本とベルギーは多くの価値観を共有しているなかで、食文化については、「高品質」かどうかを重視しています。ブノワ・ニアン氏は、「シングルオリジン」「クラフトマンシップ」といったこだわりの製法に加え、世界中のカカオ豆の選別、自らの工房でのチョコレート製造まで、ブノワ・ニアン氏のチョコレートに対する献身と情熱が、彼の作るチョコレートを特別で高品質なものにしてくれるのです。ブノワ・ニアンさん、このような素晴らしいベルギーの製品を日本に届けてくれてありがとうございます。この国内1号店がこれから発展していくことを願っております。」と述べました。



【カカオ職人ブノワ・ニアン氏よりご挨拶】

さらに、カカオ職人のブノワ・ニアン氏が登壇し、オープニングセレモニー開催の挨拶をはじめ、チョコレートに対するこだわりや国内1号店に対する想いを話しました。「ショコラティエ ブノワ・ニアンは、妥協することなく、本格的で正真正銘の世界一のチョコレートを販売するという意欲的な目標を掲げて誕生しました。神秘的で持続的で、人と大地を尊重するチョコレートづくりを目指しており、私たちは小さな農園からカカオ豆を仕入れ、忍耐強く時間をかけて加工することで現地の風土やノウハウを活かすことを考えています。私たちが手掛けるチョコレート一粒一粒には人々の物語があります。2006年から続けている、ありのままの真のおいしさの追求は、片時も私の頭から離れたことはありません。17年前、エンジニアのキャリアを捨て、世界のカカオ農園を旅して最高品質のカカオに出会い、私の情熱を捧げるチョコレート作りを仕事にしました。色々な国を旅するなかで繊細な美しさを持つ日本、そして共通の想いを持つカネカと出会い、今日、この国内1号店をオープンできたことを嬉しく思います。この国内1号店は、私たちのカカオと日本の皆様とのタッチポイントになることを祈っています。チョコレート愛好家として頼りがいのあるカネカチームとともに、日本の皆様にブノワ・ニアンをこれまでよりも近くでお楽しみいただけること、とても楽しみにしています。」と述べました。



【共同経営者 アン・ニアン氏よりご挨拶】

続いて、ブノワ・ニアン氏との共同経営者であり奥様でもあるアン・ニアン氏が、国内1号店がオープンされるまでの、二人で追及し続けたチョコレートへのこだわりを話しました。「17年前、ブノワと私は、機械メーカーと銀行に勤めキャリアを積んでいましたが、大好きなチョコレートの世界への冒険に挑戦することを決めました。人生に喜びと価値を与えてくれたこの選択を、我々は誇りに思っています。この冒険は、カカオ職人としてカカオ農家の人たちと出会ったことから始まり、今でも継続して彼らと交流を続けています。そして、私たちのアイデンティティを理解しているカネカと出会い、この美しい日本に出店出来ることを心より光栄に感じています。」と述べました。



【株式会社カネカ Foods & Agris Solutions Vehicle President 古長 玄一郎による出店の企業戦略およびブランドについてのプレゼンテーション】

「株式会社カネカは、カネカスピリッツ「ウェルネスファースト」、世界を健康にするという考え方にに基づき経営をしています。そのなかでショコラティエ ブノワ・ニアン氏に出会い、誠実でまっすぐな性格と、チョコレートに対する真摯な取り組みが、カネカの ESG 経営の考え方と通じ、ブノワ・ニアン氏と共にチョコレートの冒険に挑戦することを決断いたしました。これまではバレンタインの時期に合わせた取り組みをメインに行ってまいりましたが、国内1号店オープンに伴い、通年でブノワ・ニアンの魅力をお伝えすることが強化できたらと考えております。本店舗は、ブノワ・ニアン氏のこだわりである



18世紀の石臼の色を再現し、ベルギー本国の工房の床、壁、普段から身に着けるエプロンのカラーを本店舗にもあしらいました。さらに、入口付近の円柱型の展示台は、18世紀の石臼を模したデザインとなっております。そして、店舗の天井照明や間接照明には、カネカ有機LEDを使用することで、本国ベルギー工房の雰囲気表現するだけでなく、目にも優しい環境づくりにも取り組んでおります。また、ショッピングバックには海の中でも分解される生分解性バイオポリマーも使用し、環境に配慮しております。今後も人にも優しい環境づくりを積極的に取り組んでいきたい。」と国内1号店出店の企業戦略と店舗のこだわりについて述べました。

【ゲスト宇垣美里さんのご登壇】

ゲスト宇垣美里さんのコメント

ゲストには、大のチョコレート好きで、チョコレートにまつわる本も出版している宇垣美里さんが登壇し、念願であったブノワ・ニアンのお店展開について、「これまでは、「今食べたい！」と思った時にお店がない為に食べられなかったことが残念でしたが、これからは銀座のこのお店に来ればいつでも購入して食べることが出来るようになったので嬉しいです。そして、私の大好きなブノワ・ニアンのチョコレートのお店を、こんな素晴らしい場所にオープンして下さりとても感謝しています。」と笑顔を見せました。

また、ブノワ・ニアンのチョコレートについて、「一度食べたら、皆さんにも感動していただけることを約束しますので、是非とも食べて頂きたいです」と、その溺愛ぶりを語りました。



【オープニング記念のテープカット】

次に、日本初出店を記念し、株式会社カネカ代表取締役会長の菅原、アントワン・エヴラーベルギー駐日大使、ブノワ・ニアン氏、アン・ニアン氏、ゲストの宇垣美里さんの計5名によるテープカットを行いました。



【ブノワ・ニアンチョコレート試食会の様子】

最後に、メディア向けに試食会が行われ、カカオの良さが引き出された芳醇なチョコレートを召し上がって頂きました。

【商品概要】



商品名：ショコラ パフェ

商品説明：産地別カカオのアイスクリームやカカオパルプのジュレなどカカオづくしのパフェ。B1F カフェ（事前予約制）のみの提供となります。

価格：4,378円（税込）

（コーヒーor紅茶付き）



商品名：ガナッシュサンドクッキー

商品説明：北海道産発酵バターを使用したクッキーに口どけのよいガナッシュをサンドしました。

価格：4個入り2,160円（税込）



商品名：ガレット ブルトンヌ

商品説明：ほのかな塩気と小麦の香ばしさがクセになる厚焼きクッキーです。

価格：5個入り1,890円（税込）

10個入り3,780円（税込）

【国内1号店概要】



店舗名：BENOIT NIHANT GINZA（ブノワ・ニアン 銀座）

オープン日：2023年9月16日（土） 11:00-

所在地：東京都中央区銀座4丁目6-18 ギンザアクトビル 1F・B1F
東京メトロ銀座線「銀座駅」A11出口より徒歩1分

営業時間：11:00-21:00

定休日：なし（年末年始休）

※休業日・営業時間に変更になる場合がございます。

ゲスト 宇垣美里さん | プロフィール



1991年4月16日生まれ。兵庫県出身。2014年4月にTBS入社。2019年3月にTBSテレビを退社し、同月4日よりオスカープロモーションに所属。現在はフリーのアナウンサーとしてテレビ、ラジオ、雑誌、CM出演のほか、週刊誌、WEBサイトでの執筆活動など幅広く活躍している。2021年にチョコレートがテーマのフォトエッセイ『愛しのショコラ』を発売するほど、チョコレート好き。

略歴

2014年4月、TBSに入社し、アナウンサーとして数々の番組に出演。

2019年3月、TBSを退社。

2019年4月よりオスカープロモーションに所属。

BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)について



近年ベルギーで注目を集める「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」は、元エンジニアという異色の経歴を持つカカオ職人“ブノワ・ニアン氏”が2005年に立ち上げたチョコレートブランドです。自ら農園を訪れて最高級のカカオだけを選定。「単一農園」「単一品種」にこだわり、昔ながらのヴィンテージ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です。

また、ペルーに保有するカカオ農園では、環境に配慮した農園作りやカカオ生産者とのフェア・トレードに取り組んでいます。

カネカ食品株式会社について

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