

2024 年 1 月 5 日



ベルギー発「BENOIT NIHAMT (ブノワ・ニアン)」

2024 年バレンタインコレクションのテーマは「Bonne Mémoire / ボン メモワール」

“想いや願いを届けたい”

カカオを探す旅での出会いから感じた想いを 1 粒のショコラに
—新作バレンタインコレクションを、1 月 17 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 NIHAMT (ブノワ・ニアン)」から、2024 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 22 店舗予定）にて 1 月 17 日(水)より発売いたします。

バレンタイン限定商品を含むボンボンアソート BOX 11 種 / タブレット 11 種 / 焼き菓子 6 種 / ソフトクリーム 1 種の全 29 種を展開予定。

公式ホームページ： <https://benoitnihamt.jp/>

Instagram： @benoitnihamt_japan



2024 バレンタインコレクションのテーマは「Bonne Mémoire / ボン メモワール」

ショコラティエ“ブノワ・ニアン”は究極のシングルオリジンカカオにこだわり、自ら世界中のカカオ農園を旅しています。その「カカオ探しの旅」の思い出や記憶をボンボンショコラに凝縮。旅の中で出会った、土地、文化、食から受けたインスピレーションや、そこで出会った人々への想いを込めました。

2024 年のバレンタインは、人気のボンボンショコラに 5 つの新作ハートボンボンが登場。カラフルなハートに、それぞれ「愛」「感謝」「情熱」「信頼」「幸せ」という想いを込めました。ブルーのピスタチオ、ピンクのサクラ、ダークレッドのチェリー & シナモン、イエローのユズ、グリーン лайム & バジルのラインナップとなっており、ブノワ・ニアンこだわりのカカオとのマリアージュを堪能できます。ブノワ・ニアンの想いが詰まったチョコレートで素敵なバレンタインをお過ごしください。

なお今年のバレンタインは、ブノワ・ニアンが、1 月 18 日(木)～23 日(火)、2 月 11 日(日)～14 日(水)に来日し、店舗訪問を予定しています。乞うご期待ください。



ブルー デ トワ ピスタチオ：「愛」揺らぐことのない確かな愛
ピスタチオを使用した、ナッツの香ばしさを感じるサクサク食感のブラリネガナッシュ。



サクラ コネクション：「感謝」大切な人や自分を労わる優しい心
サクラグリーンティーを使用した、優しくサクラが香るガナッシュ。



チェリー&シナモン コネクション：「情熱」内に秘めた想い
甘酸っぱいグリオットチェリーを使用し、上品にセイロンシナモンが香るガナッシュ。



ユズ コネクション：「信頼」明るい太陽の光のような安心感
酸味のあるゆず果汁を使用した、風味豊かで爽やかな香りの甘酸っぱいガナッシュ。



ライム&バジル コネクション：「幸せ」穏やかな気分を感じさせる清涼感
酸味のあるライム果汁と果皮、新鮮なバジルの香りを閉じ込めた爽やかな味わいのガナッシュ。

ショコラティエ | カカオ職人“ブノワ・ニアン”



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”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ウショコラを手掛けています。アンティークマシンで長時間かけて丁寧につくられたチョコレートは、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。

ブノワ・ニアンのロゴに込めた想い

ブノワ・ニアンのロゴは「望遠鏡から見た船の帆、航海」をイメージしています。最良の風味と品質を持つカカオ豆を探し求め、世界中の農園を旅するブノワ・ニアン。最上のチョコレートをつくるために旅をし続けるという想いが込められています。


BENOIT NIA NT

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

全国展開

「Bleu de toi '24 | ブルー デ トワ '24」



毎年人気のシリーズ「ブルー デ トワ」が今年も登場。ブルーのハートには「愛」という想いが込められており、「ブルー デ トワ」は本国ベルギーで「あなたに夢中」という意味を持っています。今年は空色のブルーのボンボン「ピスタチオ」が新たに登場。サクサク食感のピスタチオプラリネをハート型のミルクチョコレートで包み込みました。その他にカシスのミルクガナッシュボンボンやハチミツとオレンジブロッサム of ボンボンも入っており、甘く柔らかい風味が味わう人々を優しく魅了します。

3 種 (6 粒入り) / 3,300 円 (税抜)

高島屋限定

「Magenta Rose '24 | マゼンタ ローズ '24」



高島屋のシンボルであるバラにぴったりのピンクのアソート BOX。新作の桜は、サクラグリーンティーを使用した、優しく桜が香る一品。「感謝」の心をイメージした淡い桜色が特徴。また、昨年好評だったローズウォーターを使用したほのかなピンク色のローズボンボンを組み合わせることでブーケをイメージしました。大切な方や自分を労わる優しさが込められた一箱。

2 種 (4 粒入り) / 2,200 円 (税抜)

ブノワ・ニアン 銀座、ブノワ・ニアン公式オンラインショップ限定

「Heart Collection '24 | ハート コレクション '24」

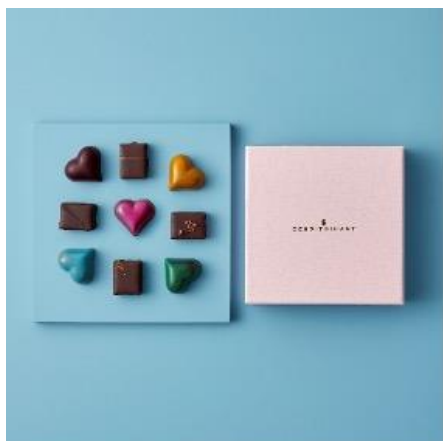


6 つのハートを詰め込んだ、愛があふれる「ハート コレクション」は、ブノワ・ニアン 銀座とブノワ・ニアン公式オンラインショップ限定品。新作のチェリー & シナモンは「情熱」をイメージした深く落ち着いたダークレッドのハートボンボン。甘酸っぱいグリオットチェリーを使用し、セイロンシナモンが上品に香る一品です。また、新作のピスタチオをはじめとした食感が楽しいプラリネボンボンや、フルーツと組み合わせた甘く優しい風味のボンボンを詰め込みました。見ているだけで幸せな気分になるボンボンは、大切な人へ贈るギフトとしておすすめ。

6 種 (6 粒入り) / 3,300 円 (税抜)

三越・伊勢丹グループ限定

「Coeur Collection '24 |クール コレクション '24」

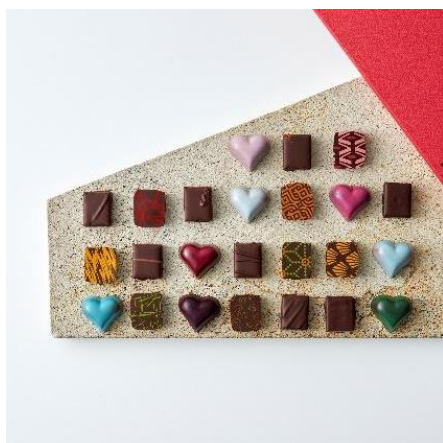


カカオ生産者への想いを込めた「クール コレクション」が新登場。単一品種のカカオ豆を使用したグランクリュボンボンとカラフルなハートボンボンのアソートです。明るい太陽のようなイエローのハートは三越・伊勢丹グループ限定。風味豊かで爽やかな香りの甘酸っぱいユズのフレーバーです。他に、カカオ農園に茂る草木のようなグリーンのハートは新作のライム&バジル。甘酸っぱく爽やかな清涼感で幸せな気分になれる一粒です。カカオ農園に想いを馳せながら、カカオ豆と素材との組み合わせをじっくりと堪能できる一箱。

9 種（9 粒入り） / 4,500 円（税抜）

ブノワ・ニアン 銀座 限定

「Special Collection '24 |スペシャル コレクション '24」



ブノワ・ニアンのカカオへの情熱が込められた 24 粒を詰め合わせました。飽きのこない定番のボンボンショコラから、素材を生かしたもの、産地違いのカカオ豆の風味を感じられるものまで、存分に味わえる BOX です。チョコレートが好きな方はもちろん、大切な方への贈り物にも喜んでいただけます。

心のときめきを感じるスペシャルな時間をお届けします。

24 種（24 粒入り） / 10,000 円（税抜）

▼全国 22 店舗予定▼

《三越伊勢丹》

丸井今井札幌本店 『サロン・デュ・ショコラ』	1月27日(土)～
伊勢丹新宿店 『サロン・デュ・ショコラ』	1月18日(木)～
広島三越 『サロン・デュ・ショコラ』	1月27日(土)～
銀座三越	2月1日(木)～

《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18日(木)～
日本橋高島屋 S.C.	1月24日(水)～
新宿高島屋	1月24日(水)～
横浜高島屋	1月24日(水)～
高崎タカシマヤ	2月1日(木)～
京都タカシマヤ	1月19日(金)～

《西武・そごう》

西武池袋本店	1月19日(金)～
そごう広島店	1月23日(火)～
西武渋谷店	1月30日(火)～

《大丸松坂屋百貨店》

大丸札幌店	1月17日(水)～
大丸神戸店	1月24日(水)～
大丸東京店	1月25日(木)～

《阪急阪神百貨店》

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

《ジェイアール東日本商業開発》

グランデュオ立川	1月24日(水)～
----------	-----------

《東急百貨店》

ながの東急百貨店	1月25日(木)～
----------	-----------

《京王百貨店》

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

《近鉄百貨店》

あべのハルカス近鉄本店	1月18日(木)～
-------------	-----------

《その他》

明治屋広尾ストアー	2月7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、一つのカカオ農園から、その農園にもっとも適した一品種のカカオだけを栽培する「単一農園・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。

ブノワ・ニアンチョコレートづくりは、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、カカオの生産地選びから始まります。カカオ農家と手を携え、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おいて、ブノワ・ニアンがカカオの品質管理を徹底して行っています。



“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・ニアンは、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、独自の研究を重ねて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に、必要な機械も一部は自分で製作し、一枚一枚、一粒一粒、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

カカオ本来の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、単一農園・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：福崎 太

旗艦店 : BENOIT NIHANT GINZA



<店舗概要>

- ・店舗名 : BENOIT NIHANT GINZA (ブノワ・ニアン 銀座)
- ・住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-6-18 ギンザアクティブビル 1F、B1F
- ・アクセス : 銀座線・日比谷線・丸ノ内線 銀座駅 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。
- ・公式オンラインショップ : <https://benoitnihant.jp/>
- ・カフェ予約 : <https://www.tablecheck.com/ja/benoitnihant-ginza/reserve/landing>