

ベルギーチョコレートブランド「BENOIT NIHANT（ブノワ・ニアン）」

3月15日(金)新商品発売のお知らせ

～宇垣美里さん独占レポート～

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、昨年9月16日(土)に銀座にオープンした「BENOIT NIHANT GINZA（ブノワ・ニアン 銀座）」にて、ブリトール2種、トリュフ2種を3月15日(金)より発売いたします。

発売に先行し、大のチョコレート好きで「ブノワ・ニアン 銀座」のお客様第1号である宇垣美里さんを招いて試食会を行い、ベルギーから来日したブノワ・ニアン氏が、新商品の説明や開発秘話を披露しました。



（左より）ブノワ・ニアン氏、宇垣美里さん

宇垣さんには、新商品のブリトール2種とトリュフ2種を試食いただきました。



新商品を目の前に期待を膨らませる宇垣さん



（左より）「キャラメル サレ トリュフ」、「ピーカン ブリトール」、「アーモンド ブリトール」、「シャンパン トリュフ」

・ブリトール（ピーカン ブリトール、アーモンド ブリトール）

ピーカン ブリトールはブノワ氏がアメリカへの家族旅行中に、様々なお菓子にピーカンナッツとキャラメルが使われていたことに着想を得て開発した商品です。キャラメルの作り方はヨーロッパとアメリカで異なりますが、本商品はアメリカ式で作っています。「口の中で全部が調和する。永遠に食べてしまう…。これは危険！」と言いつつも、あまりの美味しさに感動する宇垣さん。



一方、アーモンド ブリトールはベルギーの伝統菓子に着想を得て開発した商品です。「キャラメルより先にチョコレートからドライフルーツの香りが感じられて、その後徐々にキャラメルが感じられます。薄さもちょうど良い。」と、ブリトールの味の違いを楽しまれていました。

・トリュフ（キャラメル サレ トリュフ、シャンパン トリュフ）

キャラメル サレ トリュフの試食では、ブノワ氏から「ひとくちでお召し上がりください。」とオーダーがありました。「んー！おいしい！すごい！パリッと周りのカカオがはじけたと思ったら、中からふわーっと液体のキャラメルが広がって！」と驚く宇垣さん。実はこの商品、本国ベルギーでも非常に人気が高く、「ガナッシュが入った通常のトリュフと違って、中に液体キャラメルを入れることで驚きを演出した。」と、ブノワ氏は開発秘話を語りました。

最後にシャンパン トリュフを試食。ブノワ氏は、「自分の理想とするシャンパン トリュフの味を実現するために、数ある中からフランス北東部のシャンパーニュ地方で生産されるシャンパン“ポール・グール”を使用しました。特にロゼが自分のカカオの味わいを引き立たせてくれます。生産者と話を重ねてレシピ開発を行いました。」と、開発当時のエピソードを情熱的に語りました。試食した宇垣さんは、「一口かんだ瞬間に、華やかなシャンパン独特の開いた香りを感じました。すごくノーブル（崇高）な気持ちになりました。」と、ご満悦なご様子でした。



チョコレートに使われているシャンパンで乾杯する2人

試食を終え、ブノワ氏は「今回の試食いただいた商品には、私が世界中を旅した際に出会い、開発を触発された数々の思い出が詰まっています。今後も挑戦を止めず、世界中を旅しながら皆さんに驚きと感動を味わっていただける商品を作っていきたいと思います。」と、チョコレート作りに対する熱いメッセージを語りました。

宇垣さんは、「新商品が販売されたら是非とも購入したい。」と楽しみにしていました。



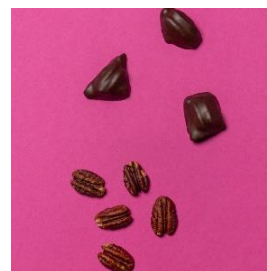
以上

【3月15日(金)発売 新商品概要】

▼ピーカン ブリトール

1,728 円（税込）/50g

薄いキャラメル層の上に、軽く塩味を付けたローストピーカンナッツを散りばめ、ニカラグア産のダークチョコレートでコーティング。香ばしいピーカンナッツと、甘くて食感が楽しいキャラメルの幾重にも重なる味わいをお楽しみください。



▼アーモンド ブリトール

1,728 円（税込）/50g

薄くスライスしたアーモンドをキャラメリゼし、ニカラグア産チョコレートでコーティングしました。一口かじると、カリカリとしたアーモンドと、 chewy なキャラメルが織りなすハーモニーがクセになります。



▼キャラメル サレ トリュフ

540 円（税込）/1 粒

フランス産フルール・ド・セルをひとつまみ加えた液体キャラメルを、ココアをまぶした濃厚なチョコレートの殻に閉じ込めました。口に入れた瞬間に中から溢れ出る少し塩気のきいたキャラメルソースと、ダイレクトにチョコレートの風味が口いっぱいに広がる美味しさをお楽しみください。



▼シャンパン トリュフ

540 円（税込）/1 粒

ブノワ・ニアン氏が Paul Goerg（シャンパーニュ・ポール・グール）と協働して開発したシャンパントリュフです。シャンパン“ポール・グール”ロゼのピュアで繊細かつフルーティーな香りは、ラズベリー、野イチゴ、スグリなどの新鮮な赤い果実の香りが際立ち、ザクロのアロマがアクセントになっています。チョコレートとの調和をお楽しみください。



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 月よりオスカープロモーションに所属。現在はフリーアナウンサー・俳優としてテレビ、ラジオ、雑誌、CM 出演のほか、週刊誌、WEB サイトで執筆活動も行うなど、幅広く活躍中。2021 年には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』を著している。

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。

■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)

■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 ギンザアクトビル 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：年末年始 および 2 月最終月曜 ※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/>
- ・ Instagram：https://www.instagram.com/benoitnihant_japan/
- ・ カフェ予約：<https://www.tablecheck.com/ja/benoitnihant-ginza/reserve/landing>

