

2024 年 9 月 10 日



「BENOIT NIHAM GINZA (ブノワ・ニアン 銀座)」オープン1周年！

「BENOIT NIHAM (ブノワ・ニアン)」から満を持して、ペルー自社農園タブレットが日本初登場！

オープン1周年を記念したアニバーサリー ボックスや限定コース料理も登場。

～9月10日（火）より予約受付開始～

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：藤井 一彦）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、ベルギーのチョコレートブランド「BENOIT NIHAM GINZA(ブノワ・ニアン 銀座)」のオープン1周年を記念して、「BENOIT NIHAM (ブノワ・ニアン)」がペルーに保有する自社農園「FINCA LUIS DE SISA (フィンカ ルイ デ シサ)」のタブレットチョコレートを9月20日（金）から日本で初めて発売します。さらに同日より「アニバーサリー ボックス」を数量限定で販売。9月22日（日）からは、ブノワ・ニアン 銀座にて期間・数量限定のカフェメニュー「Cours au Pérou (コース オ ペルー)」を販売します。（いずれも9月10日（火）より公式ホームページにて予約受付開始。）



（左：ペルー自社農園タブレット「FINCA LUIS DE SISA 72% (フィンカ ルイ デ シサ 72%)」)

（右：カフェメニュー「Cours au Pérou (コース オ ペルー)」)

～ペルー自社農園「FINCA LUIS DE SISA (フィンカ ルイ デ シサ)」カカオ収穫までの道のり～

最高のカカオ農園を求めて世界中を旅するブノワ・ニアン。南米・ペルーのサン・マルティンにて、アンデス山脈麓の起伏に富んだ美しい風景、住まう人々の温かさに魅了され、2016年に自社農園を開設。ブノワ氏の息子ルイにちなんで、「フィンカ ルイ デ シサ (シサのルイ農園)」と名付けました。

かつては麻薬の違法栽培地となっていましたが、「持続可能な森林再生」という野心的なプロジェクトに挑んだ結果、オオハシ、ヘビ、蝶、ハチドリもこの地域に戻って来ました。かつての生態系が息を吹き返し、カカオ豆が収穫できるまでには7年の歳月が費やされました。

ブノワ・ニアンのカカオ農園は、飽くなき探求心により育まれているのです。

<商品概要>

「FINCA LUIS DE SISA 72% (フィンカ ルイ デ シサ 72%)」



ペルーの自社農園「FINCA LUIS DE SISA」で収穫されたカカオ豆を使用。口に含んだ最初の印象はジャスミンを思わせる花の香り。その後プラムやチェリーのようなフルーティーな香りが広がり、最後にスパイシーな香りが感じられます。豊かなテロワール（土地の個性）をご体感ください。

■価格 : 5,400 円 (税込)

■発売日 : 9 月 20 日 (金)

※9 月 10 日 (火) より予約開始。

※1 日 10 枚限定。

9 月 20 日 (金) ~ 9 月 23 日 (月) は 1 日 30 枚限定。

■販売店舗: BENOIT NIHANT GINZA (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

「Anniversary Box (アニバーサリー ボックス)」



1 周年を記念した特別なアソート BOX。焼き菓子のビスキュイやフィナンシェ、ハート型ボンボンショコラ、そして 3 月に発売後 2 週間で完売したピーカン ブリトールを詰め合わせた数量限定 BOX です。

■価格 : 5,500 円 (税込)

■発売日 : 9 月 20 日 (金)

※9 月 10 日 (火) より予約開始。なくなり次第終了。

■販売店舗: BENOIT NIHANT GINZA (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

「Cours au Pérou (コース オ ペルー)」



ペルー農園「FINCA LUIS DE SISA」までの道のりをブノワ・ニアンと共に冒険する様子を一皿ずつ表現したこだわりのコース料理。

伝統的なペルー料理カウサをイメージしたイモのスイーツや、アロス コンレチュをイメージしたお米のスイーツ、「FINCA LUIS DE SISA 72%」のチョコレートを使用したビスキュイなどをご用意しました。

1 日 8 名限定のコース料理です。

■価格 : 平日 6,300 円 (税込)、土日祝 6,800 円 (税込)

■提供期間: 9 月 22 日 (日) ~ 10 月 31 日 (木)

※9 月 10 日 (火) より予約開始。

※事前予約制: 14 時 30 分~16 時の回

(最終予約受付 ご予約日の 2 日前 20 時まで)

■販売店舗: BENOIT NIHANT GINZA (ブノワ・ニアン 銀座)

<その他 9 月新商品情報>

タブレット「FINCA ORQUIDEA 74% (フィンカ オルキデア 74%)」



産地 : ベネズエラ

コンチング : 65 時間

品種 : ポルセラナ

ベネズエラのマラカイボ湖の南で収穫されるこのカカオ豆は、サヤの色が磁器色であることからポルセラナ（磁器）と名付けられました。

ビスケットとホットチョコレートの香りがするユニークな風味のチョコレートです。

タブレット「SAN JOSÉ DE BOCA Y 73% (サン ホセ デ ボカイ 73%)」と「CUYAGUA VILLAGE 74% (クヤグア ビレッジ 74%)」も同時発売。

■価格 : 2,376 円 (税込)

■発売日 : 9 月 20 日 (金)

「TABLETTE FOURRÉE (タブレット フレ)」



本物のチョコレートバーの体験と、昔ながらのプラリネの美味しさを組み合わせたチョコレートバーをお客様に提供したいという思いから生まれたプラリネ入りタブレット。

「プラリネ アーモンド エ シトロン」と「プラリネ ノワゼット フルールドセル」の2種類。

■価格 : 5,400 円 (税込)

■発売日 : 9 月 20 日 (金)

「Orangettes (オレンジット)」



香り高い砂糖漬けのオレンジピールをニカラグア産ダークチョコレートでコーティング。

濃厚かつ柔らかなフルーツをチョコレートの薄い層で覆い、コントラストのある味わいを楽しめます。

オレンジット（オレンジ）の他、パンプルムース（グレープフルーツ）、ジャンジャンブル（ジンジャー）も同時発売。

■価格（オレンジット） : 2,800 円／40g (税込)

■価格（パンプルムース） : 2,400 円／40g (税込)

■価格（ジャンジャンブル） : 2,100 円／40g (税込)

■発売日 : 9 月 20 日 (金)

<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 : 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/>
- ブノワ・ニアン 銀座1周年記念スペシャルサイト: <https://benoitnihant.jp/pages/ginza1st>
- 予約ページ : <https://benoitnihant.jp/pages/store-ginza>
- 公式Instagram: https://www.instagram.com/benoitnihant_japan/
- 公式LINE : <https://lin.ee/jssY1Lt>



<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>

- 本社 : 東京都新宿区
- 事業内容: 製パン製菓、加工食品向け原材料の仕入れ販売、機械販売
コンシューマー向け商品、および関連品の企画・開発、販売、ライセンス事業、店舗運営
EC販売、およびECモール運営
- 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)