

2025 年 1 月 6 日



ベルギーチョコレートブランド「BENOIT NIHAM (ブノワ・ニアン)」
2025 年バレンタイン商品 発売のお知らせ
～新作のテーマは「アフロディジック (愛の妙薬)」～



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 (ブノワ・ニアン)」より 2025 年のバレンタイン商品を発売いたします。

2025 年のバレンタインテーマは「Aphrodisiac /アフロディジック (愛の妙薬)」。ギリシャ神話の愛の女神アフロディテが語源になっており、カカオとスパイスの出会いから生まれた特別なボンボンショコラで“愛と官能”を表現しました。グランクリュのカカオと、サフラン、バニラ、コリアンダーシードなど、カカオ職人ブノワ・ニアンがこのコレクションのために特別に選んだスパイスを官能的なレシピで組み合わせました。スパイスとショコラの情熱的な出会いをお楽しみください。

予約開始日：2025 年 1 月 6 日（月） 公式オンラインショップにて予約受付（1 月 27 日（月）より順次発送）

販売開始日：2025 年 1 月 8 日（水）

取扱店舗：ブノワ・ニアン 銀座、公式オンラインショップ、全国催事場にて

※表記価格は全て税込価格となります。

※一部、催事のみでのお取り扱いとなる商品がございます。催事での商品販売開始日は、各催事に準じます。

●「アフロディジャック」(3種6個入り) / 3,456 円

新商品



- ・アナナス&カネルド セイロン (ミルクチョコレートガナッシュ)
パイナップルと砂糖、シナモンを組み合わせることで、ヨーロッパの綿菓子(バーバパパ)のようなポップな味わいが生まれました。
- ・サフラン&バニユド マダガスカル (ミルクチョコレートガナッシュ)
口に含んだ瞬間、大地に咲くサフランの自然な香りが広がります。ミルクチョコレートとマダガスカル産バニラがサフランの複雑な風味を引き出します。
- ・ノワゼット&グレン ド コリアンドル (プラリネ)
柑橘系のフレーバーノートを持つコリアンダーシードをローストし、ヘーゼルナッツのプラリネと爽やかに合わせました。ほのかにレモンのようなシトラスの風味を感じられます。ベルギーの工房でナッツの選別から製造まで全て手掛けた自家製プラリネです。

●「クール ボックス」(6種6個入り) / 3,672 円

新作アフロディジャック入り

6つのハートボンポンを詰め込んだ愛があふれる華やかなコレクション。新作アフロディジャック「ノワゼット&グレン ド コリアンドル」をはじめとする食感が楽しいプラリネボンポン、パッションフルーツやオレンジなどのフルーツと組み合わせたボンポン、ローズがふんわり香るボンポン入り。



●「ブノワ・ニアン ボックス 24 個入」(24種24個入り) / 11,880 円

新作アフロディジャック入り

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、ブノワ・ニアンのカカオへの情熱が込められた24個の詰め合わせ。新作「アフロディジャック」の3種のボンボンショコラのほか、日本初登場のボンボン「アールグレイ」、「ピモンド ジャマイク」、「マスパン シュプリーム」入り。



●「ブルー デ トワ」(3種6個入り) / 3,672 円

人気 No.1

毎年人気のシリーズ「ブルー デ トワ」が今年も登場。"あなたに夢中"という意味をもつ情熱的なコレクション。サクサク食感のピスタチオプラリネボンポン、カシスのミルクガナッシュボンポン、ハチミツとオレンジブロッサムボンポン入り。味わう人々を優しく魅了する、甘く柔らかい風味をお楽しみください。



●「トリュフ 3種」(3種9個入り) / 5,400円

三越伊勢丹グループ限定

ニカラグア産カカオ豆を使用したアプリコットのような果実やナッツの香りが特徴の「トリュフ グランクリュ」、ローストしたピーカンナッツとダークチョコレートにフルール ド セルを加えた「トリュフ ペカン」、フルーティーなロゼ シャンパンとダークチョコレートを組み合わせた「トリュフ シャンパーニュ」。

「トリュフ グランクリュ」と「トリュフ ペカン」は日本初登場。

取扱店舗：伊勢丹新宿店、銀座三越、広島三越の催事限定



●「生チョコレート」(1種9個入り) / 2,160円

新商品

ブノワ・ニアンから生チョコレートが新登場。カカオの芳醇な香りとまろやかな味わいが広がります。リオ ドゥルセとホンジュラス マヤン レッドの2種をご用意しました。ホンジュラス マヤン レッドは阪急うめだ本店限定品です。

(写真はリオ ドゥルセ)



●「クッキー オ モルソー ド ショコラ」 / 713円

催事限定・出来立て商品

生地の中にガナッシュチョコレートを丸々1粒包み、上には単一品種のチョコチップを乗せて焼き上げた、濃厚な味わいの焼き立て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をぜひご賞味ください。

取扱店舗：阪急うめだ本店、銀座三越、そごう横浜店、西武池袋本店の催事限定
(※阪急うめだ本店ではイトインにて726円(税込：税率10%)でのご提供)



●「プティ ショコラパフェ」 / 2,200円

伊勢丹新宿店限定・イトイン商品

ブノワ・ニアン 銀座の店舗でしか味わえないショコラパフェが、プティサイズで登場。〈ホンジュラス マヤン レッド〉を使用したチョコレートアイス、カカオパルプソルベ、さくさく食感のフィヤンティーヌショコラなどを重ねた”カカオを丸ごと味わう”がコンセプトのサロン・デュ・ショコラ限定パフェ。

取扱店舗：伊勢丹新宿店の催事限定



●「グランクリュ ボックス」(3種3個・3種3枚入り) / 2,916円

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

ブノワ・ニアンが選り抜いた3種の産地別カカオを、ボンボンショコラとミニショコラ(タブレット)で食べ比べできる一箱です。ボンボンショコラはなめらかなくちどけの濃厚なガナッシュ、ミニショコラはすっきりとした味わいの薄い板状のチョコレートです。カカオによってコンチング時間や豆の焙炒温度にもこだわるブノワ・ニアンの技が詰まった贅沢な一箱。

取扱店舗：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



<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/>
- 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 2006 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)