

2025年4月3日



「BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店」を4月9日にオープン  
- 「TULLY'S COFFEE & TEA」「ROSE GALLERY」とのコラボレーション店舗 -

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、タリーズコーヒージャパン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：小林 義雄）とジャパンフラワーグループ株式会社（本社：東京都中央区、社長：松村 吉章）とのコラボレーション店舗「BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店（ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店）」を2025年4月9日（水）にオープンします。

「BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店」は、2023年9月16日にオープンしたBENOIT NIHANT GINZA（ブノワ・ニアン 銀座）に続く国内2号店です。世界中の農園を巡り選び抜いたカカオを使用したタブレットやボンボンショコラをはじめ、クッキー缶やフィナンシェなど、ビジネスシーンにも最適なギフト菓子を取り揃えます。さらに、虎ノ門ヒルズ店限定商品や新作も多数展開してまいります。

本店舗は、国際新都心・グローバルビジネスセンターを目指す虎ノ門ヒルズの「ガラスロック」1階にオープンします。紅茶メニューを拡充したコンセプトショップ「TULLY'S COFFEE & TEA」、1975年創業の高級バラ専門店「ROSE GALLERY」、 「BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店」がコラボレーションした初めての店舗です。ブランドや商品に対する情熱や考え方が一致し、「カフェ」と「チョコレート」、そこに彩りを添える「ローズ」を繋ぎ、お客様の日常を華やかに体験していただくことで「新日常」を創出いたします。今後季節に合わせたイベントなどを3店舗で連携して実施してまいります。

当社は「カネカは世界を健康にする。KANEKA thinks “Wellness First” .」という考えのもと、食の多様化や豊かな食に貢献するソリューションを幅広く提供しています。自然環境や労働環境の改善に取り組むブノワ・ニアン氏が手掛ける商品を拡販することで、地球環境課題の解決に貢献してまいります。

以上



BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店

#### <TULLY'S COFFEE & TEA 虎ノ門ヒルズ店>

TULLY'S COFFEE & TEA のフラッグシップストアです。虎ノ門エリアを行き交う情報感度の高い方にお楽しみいただくため、風味豊かなフレーバーティーや季節感を感じるフルーツティー、紅茶の美味しさがダイレクトに伝わるダージリンなど、店舗ならではの商品展開を予定されています。

#### <ROSE GALLERY 虎ノ門ヒルズ店>

「バラのあるライフスタイルをご提案したい」そんな思いから生まれた高級バラの専門店です。虎ノ門ヒルズ店発のエンカルブランド「re: ROSE」を併設しており、ローズギャラリーのために咲いたバラを余すところなく、その魅力を発信される予定です。

#### <商品概要>

※表記価格は全て税込価格となります。

#### **虎ノ門ヒルズ店限定「トルチュ」ノワール 400 円、オレ 400 円**

小さなカメの形を模したチョコレート 2 種が新登場。ニカラグア産カカオ 68% のダークチョコレートは、アプリコットのような果実の独特の香りと甘さが特徴。ニカラグア産カカオ 40% のミルクチョコレートは、キャラメルやバターのような甘みのある香り、トフィーのような香ばしさが特徴。まろやかでリッチな味わいです。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店



#### **虎ノ門ヒルズ店限定「トリュフ キャラメル サレ 6 個入」2,160 円**

濃厚なダークチョコレートのシェルの中に、フランス産のフルールドセルを使用したとろけるキャラメルを閉じ込みました。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店



## 虎ノ門ヒルズ店限定

焼きたて商品「フィナンシェ」プレーン 340 円/個、ショコラ 370 円/個

焼きたて商品「クッキー オ モルソー ド ショコラ」ノワール 864 円/枚、オ レ 810 円/枚

虎ノ門ヒルズ店で焼き上げるフィナンシェとクッキーが新登場。「クッキー オ モルソー ド ショコラ」は、生地の中にガナッシュチョコレート丸々1粒包み、単一品種のチョコチップやマシュマロなどをトッピングして焼き上げた濃厚な味わいのチョコレートクッキーです。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店



## テリーヌショコラ「ノワールリュクス」4,320 円

カカオの風味が凝縮された濃厚なテリーヌショコラ。

ブノワ・ニアン シングルオリジンチョコレート「アンボリカピキィ 72%」を使用した、なめらかな舌触りとカカオのしっかりとした風味が特徴。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 銀座、ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店



## <BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン) について>

「BENOIT NIHANT」は、元エンジニアという経歴を持つベルギー出身のカカオ職人ブノワ・ニアン氏<sup>\*1</sup>が2006年に立ち上げたチョコレートブランドです。世界中の農園を巡り、「単一農園」「単一品種」のカカオ豆を厳選。伝統製法と独自の感性でつくり上げるチョコレートは、カカオが育った土地（テロワール）の特徴を繊細に表現しています。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。



\*1. 2020年フランス発祥のレストランガイド Gault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) が発行するベルギー・ルクセンブルグ版の別冊『Guide Chocolatiers 2021』にて、ワロン地域唯一の「ショコラティエオブザイヤー」に選出された。

## <店舗情報>

- 店舗名 : BENOIT NIHANT 虎ノ門ヒルズ店 (ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店)
- 住所 : 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目22-1 虎ノ門ヒルズ グラスロック 1F
- 営業時間 : 11:00~20:00
- 電話番号 : 03-6257-2211
- 公式オンラインショップ : <https://benoitnihant.jp/>
- 公式 Instagram : [https://www.instagram.com/benoitnihant\\_japan/](https://www.instagram.com/benoitnihant_japan/)
- LINE 公式アカウント : <https://lin.ee/jssY1Lt>