

2025 年 10 月 31 日



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

2025 年クリスマス限定商品のご案内

～アドベントカレンダー予約は 11 月 1 日（土）スタート～

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 NIHAANT（ブノワ・ニアン）」のアドベントカレンダーの予約受付を、11 月 1 日（土）から開始いたします。

また、クリスマスケーキ「ショコラルージュ」の予約受付は、11 月 15 日（土）から開始いたします。



<商品概要>

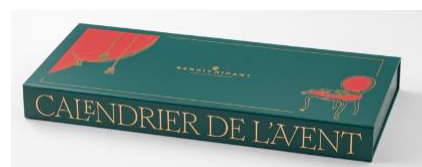
「ブノワ・ニアン アドベントカレンダー2025」

2025 年のテーマは「オペラ」。舞台の幕が上がるように、ひとつずつ扉を開けながら 12 月の日々を彩るブノワ・ニアンのオリジナルアドベントカレンダーです。舞台上の俳優やオーケストラ、観客が描かれた華やかなデザインは、まるでクリスマスの劇場のワンシーンのよう。12 月 1 日からクリスマスまでの間、毎日 1 粒ずつ扉を開けながら、プラリネボンボンやトリュフなど、ブノワ・ニアンこだわりのチョコレートをお楽しみいただけます。

チョコレートを愛するすべての人へ贈る、特別なカレンダーです。

※数量限定でのお取り扱いのため、なくなり次第販売終了となります。

- ・ 価格（ショッパー付き）：13,900 円（税込）
- ・ 予約期間 ：11 月 1 日（土）10 時～11 月 14 日（金）10 時
 ※予約ページは 11 月 1 日（土）公開予定
- ・ お渡し開始日：11 月 19 日（水）以降順次
- ・ 販売開始日 ：11 月 19 日（水）
- ・ 予約方法 ：
- └ 配送受取の場合 …公式オンラインショップ予約
- └ 店舗受取の場合 …公式オンラインショップ予約



クリスマスケーキ「ショコラルージュ」

今年のクリスマスケーキは、ショコラとベリーの共演が楽しめる華やかな赤いムースケーキ。

鮮やかなフランボワーズのグラサージュに包まれた中には、マダガスカル産カカオのチョコレートを贅沢に使ったなめらかなムースショコラと、しっとりとしたダックワーズショコラ。さらに、フィヤンティースショコラと、甘酸っぱいベリーのジュレがアクセントになっています。

異なる食感と味わいがひとつに調和する様子は、一流のオペラステージのよう。

贅沢なクリスマスのひとときをお届けします。

■ホールケーキ（5号／直径15cm）※予約制

- ・ 価格（ショッパー付き）：6,800円（税込）
- ・ 予約期間：11月15日（土）～12月14日（日）
※予約ページは11月15日（土）公開予定
- ・ お渡し期間：12月20日（土）～12月25日（木）
- ・ 予約方法：
 - ↳ ブノワ・ニアン直営店受付（事前決済）
 - ↳ 公式オンラインショップ 店舗受取予約専用ページ（事前決済）



■カットケーキ（予約不要）

- ・ 価格：900円（税込）
- ・ 店頭販売期間：12月20日（土）～12月25日（木）

※ホールケーキ・カットケーキともに、店舗受取のみとなります。



<店舗概要>

■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（カフェ 11:00～19:00 L.O.18:30）
- 定休日：なし（年末年始休）

■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
- アクセス：日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅 徒歩1分
- 営業時間：11:00～20:00

■BENOIT NIHANT 西武池袋店（ブノワ・ニアン 西武池袋店）

- 住所：〒171-8569 東京都豊島区南池袋 1-28-1 西武池袋本店 地下1階＝デパチカ 菓子売場
- アクセス：池袋駅 徒歩1分
- 営業時間：10:00～20:00 ※西武池袋本店の営業時間に準ずる

公式オンラインショップ：<https://benoitnihant.jp/>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/benoitnihant_japan/

LINE 公式アカウント：<https://lin.ee/jssY1Lt>

<BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)について>



「BENOIT NIHANT」は、元エンジニアという異色の経歴を持つベルギー出身のカカオ職人ブノワ・ニアン氏*1 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。

<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）