

2026年1月7日

BENOIT NIHANT

ベルギーの工房から届く、新作ポンボン
ブノワ・ニアン 2026年バレンタインのご案内



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 NIHANT（ブノワ・ニアン）」より2026年のバレンタインに新作ポンボンショコラと日本初登場のポンボンショコラを発売いたします。

ベルギーの工房から、新たな味わいが届きました。今年のバレンタインは、ブランドの原点に立ち返り、ベルギーの工房で培われてきたものづくりに改めて焦点を当て、ビジュアルには“ブノワ・ニアンブルー”を主役に据えることで、ブランドらしさを表現しました。

ブノワ・ニアン初の自社農園のカカオを使用した〈FINCA LUIS DE SISA（フィンカ ルイ デ シサ）〉は、ジャスミンを思わせる花の香りから始まり、プラムやチェリーのようなフルーティーな香りからスパイシーな余韻まで、香りの変化が楽しめるポンボンです。また、やさしい甘さのマスコバド糖を使用したプラリネノワゼット、爽やかなシトロンが香るプラリネアマンドという3種の新作ポンボンをご用意しました。さらに、日本ではこれまで販売のなかった6種のポンボンショコラも新たに登場します。

一粒の中に広がる香りや余韻が、静かな高揚感と豊かなひとときをもたらします。素材と製法にこだわった多彩なショコラの奥深い魅力を、心ゆくまでお楽しみください。

予約開始日：2026年1月7日（水） 公式オンラインショップにて予約受付（1月26日（月）より順次発送）

販売開始日：2026年1月10日（土）

取扱店舗：ブノワ・ニアン直営店（銀座店、虎ノ門ヒルズ店、西武池袋店）公式オンラインショップ、全国催事場にて

新作3種



フィンカ ルイ デ シサ



プラリネ アマンド エ シトロン



プラリネ ノワゼット エ マスコバド

日本初登場6種



サン ホセ
デ ボカイ



クヤグア
ヴィラージュ



マンゴー &
ピモン デスプレット



プラリネ
キャトル エピス



カネルド
セイロン



カシス & ガナッシュ
ベネズエラ

ニカラグア産カカオを使用。アブリコットのような果実の独特な香りと甘さが感じられるガナッシュ。

ガナッシュにベネズエラ産カカオを使用。シナモンやクローブのようないぐいん香りでフルーティーな香り高いガナッシュ。

エスプレッソペッパー（フルーティーなトウガラシ）を加え、マンゴーの甘くまろやかな風味を引き出しました。

8種のスパイスをきかせたヘーゼルナッツ＆アーモンドに、サクサクのクレープを重ねたジンジャーブレッド風味のプラリネ。

繊細でやさしい風味のセイロンシナモンが甘く香る、まろやかなミルクガナッシュ。

カシスの濃厚なゼリーとベネズエラ産カカオのダークガナッシュを重ねた、フルーティーで力強い風味の2層立てポンボン。

<商品概要>

- 「ブノワ・ニアン ボックス 3個入」(3種3個入)／1,890円

新商品

新作3種をひと箱に詰め合わせた、ブノワ・ニアン 2026年シーズンの象徴的なアソート。

それぞれの素材が持つ個性を生かし、ショコラティエの感性と技で調和させた3つの味わいをお楽しみいただけます。



〈フィンカ ルイ デ シサ〉

自社農園カカオの繊細な花の香りと、プラムを思わせるフルーティーさが広がるガナッシュ。移ろう香りの重なりに、テロワールがそっと息づいています。

〈プラリネ ノワゼット エ マスコバド〉

マスコバド糖の深みある甘みと香ばしさを引き出したプラリネ。やわらかな口あたりと、素材そのものの風味が広がります。

〈プラリネ アマンド エ シトロン〉

キャラメリゼしたアーモンドに、手作業で削ったレモンの果皮を合わせたプラリネ。香ばしさと爽やかな酸味が織りなす、エレガントな味わい。

- 「グランクリュ ボックス 6個入」(6種6個入)／3,672円

新商品・日本初登場ポンボン入



ブノワ・ニアンが世界各地で出会った、個性豊かなカカオの魅力をひと箱に詰め合わせたアソート。

自社農園〈フィンカ ルイ デ シサ〉の新作に加え、日本初登場の〈サン ホセ デ ボカイ〉〈クヤグア ヴィラージュ〉を含む6種のポンボンショコラをセレクトしました。産地ごとに異なる香りや酸味、余韻を通して、カカオが持つテロワールの多様な表情をお楽しみください。

- 「ブノワ・ニアン ボックス 14個入」(14種14個入)／7,776円

- 「ブノワ・ニアン ボックス 24個入」(24種24個入)／12,960円

新商品・日本初登場ポンボン入



新作と日本初登場のポンボンショコラを贅沢に詰め合わせた、多彩な味わいを堪能できるアソートです。

14個入りには、新作〈プラリネ アマンド エ シトロン〉に加え、日本初登場の〈マンゴ&ピモン デスプレット〉〈カネル ド セイロン〉〈プラリネ キャトル エピス〉など、素材の個性を生かしたフレーバーをセレクト。

24個入りは、新作3種と日本初登場6種を含むラインアップで、ブノワ・ニアンの世界観をより深く体験いただける内容となっています。

産地や素材が生む香りや酸味、スペイスのニュアンスなど、ポンボンごとに異なる表情をお楽しみください。

- 「トルチュ ボックス 4個入」(4種4個入)／2,160円

ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店限定



虎ノ門ヒルズ店で人気の〈トルチュ〉2種に、華やかなポンボン2粒を合わせた限定アソート〈トルチュ ボックス〉が登場。

ニカラグア産カカオ68%ならではのフルーティーな香りが広がる〈トルチュ ノワール〉と、キャラメルのような甘みをもつまろやかな〈トルチュ オ レ〉の2種に、赤いハートが印象的なパッショングルーツ、爽やかなテシトロンのポンボンを詰め合わせました。

遊び心あふれるカメのショコラと、鮮やかなポンボンの組み合わせが楽しい、虎ノ門ヒルズ店限定の特別なセットです。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 虎ノ門ヒルズ店

●「ブルー デ トワ」(3種3個入)／1,998円 (3種6個入)／3,780円

人気No.1



毎年人気の「ブルー デ トワ」に、今年は3個入りが仲間入り。

“ブルー デ トワ (=あなたに夢中)”という名のとおり、やさしく心をときめかせるアソートです。

いずれもミルクチョコガナッシュをベースにしたやさしい味わいです。サクサク食感のプラリネ ピスター・ショコラや、カシスのポンポン、ハチミツとオレンジブロッサムのポンポン3種が織りなす、まろやかな甘さと香りの調和をお楽しみください。

●「クール ボックス」(6種6個入)／3,780円



昨年のバレンタインで人気を集めたクールボックスが、今年はシックなブラウンの装いで登場します。

ブルーの煌めきが印象的な〈ブルー デトワ〉3種に、華やかな赤とピンクのポンポン——パッションフルーツ、アーモンド&ココナッツのプラリネ、ローズ——を組み合わせた6粒のアソートです。

可憐な彩りと味わいが揃った、バレンタインギフトにもおすすめの一品です。

●「クッキー オ モルソー ド ショコラ」／864円

できたて商品



〈クッキー オ モルソー ド ショコラ〉が催事に登場。

内側には単一品種ガナッシュのポンポンショコラを丸ごと1粒包んで焼き上げ、仕上げにチョコチップをトッピングしました。濃厚で贅沢なショコラートクッキーです。

焼き立てのやわらかな食感とショコラートの香りをお楽しみください。

取扱店舗：伊勢丹浦和店、伊勢丹立川店、銀座三越、そごう大宮店、東武百貨店 池袋店、京王百貨店新宿店、京都高島屋、大阪高島屋

●「クッキー オ モルソー ド ショコラ シトロン」／864円

できたて商品 京都高島屋・大阪高島屋限定



〈クッキー オ モルソー ド ショコラ シトロン〉が京都・大阪高島屋限定で新登場。

アールグレイの茶葉をまぶしたレモンピールを内側に包み込み、表面にも茶葉を散らして香り高く焼き上げました。

仕上げにニカラグア産カカオのミルクチョコチップとレモンピールをトッピングした、レモントリーのようなやさしい香りと味わいを楽しめる一品です。

取扱店舗：京都高島屋、大阪高島屋

●「パフェクールアクール」／2,200円

伊勢丹新宿店限定・イートイン商品



フランス語で“ハート&ハート”を意味する〈パフェクールアクール〉が、伊勢丹新宿店限定で新登場。

ニカラグア産カカオを使ったミルクショコラートアイスとショコラムースの濃厚な味わいに、ベリーソルベとミックスベリーの瑞々しい酸味、カカオニブ入りフィヤンティーヌショコラの香ばしい食感、カカオパルプジュレの軽やかな清涼感を重ねました。

ショコラの奥行きと果実の爽やかさが響き合う、バレンタインシーズンだけの特別なパフェです。

取扱店舗：伊勢丹新宿店

●「クッキー缶ノワール」／3,900円

ブノワ・ニアン 銀座・ジェイアール名古屋タカシマヤ限定



銀座店限定のクッキー缶が、期間限定でジェイアール名古屋タカシマヤにも登場します。サブレアマンドやショコラクラシックのほか、新たにマカダミアナッツ入りチョコチップクッキー、シナモン&ショコラを加え、内容をリニューアルしてお届けします。発酵バターの香り豊かな4種のクッキーをお楽しみください。

取扱店舗：ブノワ・ニアン 銀座（2月1日発売開始）、ジェイアール名古屋タカシマヤ（1月16日発売開始）

※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。

<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 : 11:00～20:00 (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 直結
- ・ 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/>

■バレンタイン特設サイト : <https://benoitnihant.jp/pages/2026vd>

■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）の特徴を織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。

※ 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)