

“ FARM & CRAFT to BAR ” カカオの生産と豆の個性を最大限に引き出した究極のシングルオリジン  
ベルギー発ブランド「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」  
2022年バレンタインコレクションを1月19日(水)より限定販売

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：田中 稔）は、グループ会社のカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：古長 玄一郎）が日本国内で取り扱い運営する、ベルギー発ブランド「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」の、2022年バレンタインコレクションを期間限定ストア(全国取扱い27店舗)にて1月19日(水)より発売いたします。バレンタイン限定商品を含むボンボンアソートBOX 11種 / タブレット9種 / 焼き菓子・チョコ菓子5種の全25種を展開。本ストアは、日本では店舗を持たないブノワ・ニアンチョコレートを楽しめる希少な機会となります。

【特設サイト：<https://benoitnihant.jp/pages/2022vd> インスタグラム：@benoitnihant\_japan】



ベルギーで近年注目を集める「BENOIT NIHANT (ブノワ・ニアン)」は、自身をカカオ職人と称するショコラティエ「ブノワ・ニアン氏」によるブランド。世界でも数少ない、エコサイクルを考えた農園を保有し、ブノワ氏自ら農園へ訪れカカオを選定。カカオのブレンドは一切行わない、シングルオリジン、農園の土地ならではのカカオの個性を最大限に引き出すヴィンテージマシーンをつかって、丁寧に時間をかけた製法により生まれるカカオの純粋な香りと繊細な味わいが魅力のチョコレートです。カカオの生産、選定と豆の個性を引き出す製法のこだわりによって生まれるブノワ・ニアンはFARMと、CRAFT両面を備え『FARM & CRAFT to BAR』と形容できます。

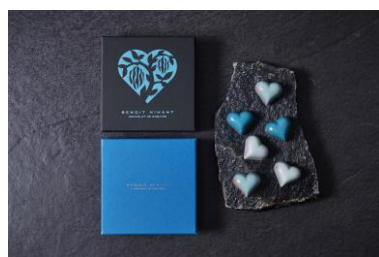
また、フランス発祥のレストランガイドGault & Millau (ゴ・エ・ミヨ) が発行するベルギー・ルクセンブルグ版の別冊『Guide Chocolatiers 2021』では、ワロン地方唯一の「ショコラティエオブザイヤー」に選ばれています。カカオの個性を最大限に引き出す『ブノワ・ニアン』だからこそ実現するハイレベルな味わい。ぜひこの機会にご堪能ください。

■ 日本初・VD限定 『Inca Collection インカ コレクション』



三越伊勢丹グループ限定商品「Inca Collection インカコレクション」。古代インカ帝国があったペルーの素材を使用し、ピンクベリーやヘーゼルナッツ、パッションフルーツなどの様々なフレーバーが楽しめる注目の逸品です。ドーム4種×3粒(12粒入り)  
価格：6,480円(税込) \* 三越伊勢丹グループ限定

■ 日本初 『Bleu de toi ブルー デトワ』



阪急うめだ本店  
限定BOX

西武池袋本店、小田急百貨店新宿店、  
そごう千葉店、大丸東京、大丸札幌  
グランデュオ立川、ながの東急百貨店  
限定BOX

阪急うめだ本店、西武池袋本店、小田急百貨店新宿店、大丸東京店、大丸札幌店、そごう千葉店、グランデュオ立川、ながの東急百貨店の限定BOX「Bleu de toi ブルー デトワ」。ドミニカ産カカオをふんだんに使った「ブルー デトワ」は、バレンタインならではの「あなたに夢中」という情熱的な想いが込められています。阪急うめだはハートモチーフの限定BOXで販売。3種×2粒(6粒入り) 価格：3,564円(税込)

## VALENTINE'S DAY ASSORTED BOX

### Heart Collection

日本初

日本限定  
BOX



高島屋グループ限定商品「Heart Collection ハートコレクション」。ドミニカ産のカカオを使用し、花をイメージしたアソートBOX。バラの花びらのエキスをを使用した香り豊かなガナッシュや、ラベンダーの香りがビターチョコレートに華やかさをプラスしたエレガントなチョコレートです。

ハート4種×2粒(8粒入り) 価格：4,320円(税込)。

※高島屋グループ限定

### Pink & Red

日本限定  
BOX



赤いハートのボンボンが日本限定のパッションフルーツのガナッシュでドミニカ産のカカオ豆を使用。ピンクのハートはココナッツのザクザクした食感が、ミルクチョコレートの甘い風味のアクセントになっています。ハート2種×4粒(8粒入り) 価格：4,860円(税込)

### Special Collection

日本初

日本限定  
BOX



2022年ボンボン全商品入りのスペシャルコレクションは、7種の産地別のカカオ(ドミニカ産、マダガスカル産、エクアドル産、ホンジュラス産、グアテマラ産、ブラジル産、キューバ産)を含むショコラの詰め合わせ。

各店舗30セット前後の数量限定販売。(21粒入り) 価格：9,504円(税込)

### Cacao Collection

RECOMMEND  
BOX



三越伊勢丹グループ、西武池袋本店、そごう千葉、ながの東急、阪急うめだ、グランデュオ立川にて店舗販売商品「Cacao Collection カカオコレクション」。6種の産地別のカカオ(マダガスカル産、エクアドル産、ホンジュラス産、グアテマラ産、ブラジル産、キューバ産)のボンボンショコラ詰め合わせ、カカオの個性豊かな味わいを楽しめます。(6粒入り)

価格：2,970円(税込)

※三越伊勢丹グループ、西武池袋本店、そごう千葉、ながの東急、阪急うめだ、グランデュオ立川にて店舗販売

#### ▼ 主な期間限定ストア (全国27店舗) ▼

阪急うめだ本店	1月20日(木)～	
伊勢丹新宿店サロン・デュ・ショコラ	1月20日(木)～	
ジェイアール名古屋タカシマヤ	1月20日(木)～	
横浜高島屋	1月26日(水)～	
銀座三越	1月27日(木)～	
日本橋三越本店	2月2日(水)～	など

BENOIT NIHANT  
CHOCOLAT DE DOMAINE

【新作】 DE LA FEVE A LA TABLETTE



ACADEMY of  
CHOCOLATE

イギリスのアカデミーオブチョコレート  
銀賞受賞

**Madagascar 100%**

日本初

マダガスカル

[産地]マダガスカル

[特徴]

イギリスのアカデミーオブチョコレート銀賞受賞。マダガスカル アンボリカピキ農園のカカオ豆を100%使用したタブレットは、砂糖をあえて使用せず、マダガスカル産カカオの苦みをダイレクトに感じられます。

価格：2,376円(税込)



**NOIR AU LAIT**

日本初

**SAN FRANCISCO DE MACORIS 40%**

ノール オレ サンフランシスコ デ マコリス

[産地]ドミニカ

[コンチング]72時間

[特徴]

ドミニカ共和国サマナ半島で収穫されたカカオ豆を使用し、丁寧に72時間コンチング。甘みの中にカカオの苦みを感じるミルクチョコレートです。

価格：2,376円(税込)



ACADEMY of  
CHOCOLATE

イギリスのアカデミーオブチョコレート  
銀賞受賞

**POINTE DE SEL**

日本初

ポワント ドセル

[産地]マダガスカル

[特徴]

イギリスのアカデミーオブチョコレート銀賞受賞。マダガスカル産カカオと欧州産フルールドセル(海塩)を使用した、甘さの中に塩味がきいたミルクチョコレートです。

価格：2,376円(税込)



**Guatemala Lachua**

日本初

グアテマラ ラチュア

[産地]グアテマラ

[コンチング]68時間

[特徴]

伊勢丹新宿“サロン・デュ・ショコラ”限定、数量限定商品。グアテマラの熱帯林の中心部にあるラチュア ラグーナ湖の近くで採れたカカオ豆を使用し、丁寧に68時間コンチングしたタブレットは、フルーティーかつ、フローラルな風味に酸味と豊かさを兼ね備えています。

価格：2,376円(税込)





## 単一農園・単一品種のカカオから

ベルギーのショコラティエ『ブノワ・ニアン』は、世界中のカカオ農園の中から選りすぐった最高品質のカカオを使用し、一つのカカオ畑から、その畑にもっとも適した一品種のカカオだけを栽培する「単一畑・単一品種」の究極のシングルオリジン製法にこだわった、純粋な香りと繊細な味わいを引き出すチョコレートブランドです。現在は、ベルギー国内外5店舗を展開。単一農園・単一品種でのチョコレートづくりを実現するために、カカオ生産地選びから始まります。カカオ農家の生産者と手を携え、畑の土壌改良から栽培・収穫、さらには収穫後の発酵・乾燥に至るまで、そのすべての工程について、徹底してブノワ・ニアンがカカオの品質管理を行っています。



## “カカオ職人”でありたい

製鉄メーカーでチーフエンジニアの仕事をしていたブノワ・ニワンはチョコレートの魅力に取り憑かれ、古い文献などを紐解き、独自の研究を重ね、ショコラティエとして歩み始めました。極めれば極めるほどに、ショコラティエである前に、“カカオ職人”でありたいという想いが強くなり、カカオ豆が本来持つ個性を最大限引き出すため、必要な機械も一部は自分で製作し、一枚一枚、一粒一粒、いまでも心を込めて手づくりしています。



## シングルオリジンへのこだわり

カカオが本来持つ純粋な個性を引き出すために、チョコレートの生地（クーヴェルチュール）は、一切メーカーから購入することなく、すべて『ブノワ・ニアン』の工房で手づくりしたものを使用しています。さらに、単一畑・単一品種の“カカオの純粋性”を大切にするために、カカオのブレンドは一切行わず、「シングルオリジン」にこだわっています。「はじめにカカオありき」という思いのもと、栽培する生産者を大切に、カカオが放つ芳醇なアロマと繊細な味わいのニュアンスを最大限に表現することこだわってつくられています。



### <会社概要>

名称	カネカ食品株式会社
代表	代表取締役社長 古長 玄一郎
創立	2013年7月
本社所在地	東京都新宿区西五軒町13番1号
TEL	(03)5227-8530

### <本件に関するプレスお問い合わせ >

PEACH 担当：中村・井上 東京都渋谷区神宮前2-31-7 ヴィラ・グロリア403  
TEL：03-5411-2288 MAIL：inoue@peach-pr.com

SHOP LIST

▼ 2022 BENOIT NIHANT St.ValentineCollection (全国27店舗) ▼

《三越伊勢丹》

ジェイアール京都伊勢丹	『サロン・デュ・ショコラ』	1月19日(水)～
伊勢丹新宿本店	『サロン・デュ・ショコラ』	1月20日(木)～
新潟伊勢丹		1月20日(木)～
伊勢丹 立川		1月26日(水)～
岩田屋本店	『サロン・デュ・ショコラ』	1月26日(水)～
銀座三越		1月27日(木)～
丸井今井札幌本店	『サロン・デュ・ショコラ』	1月27日(木)～
仙台三越		1月28日(金)～
広島三越		1月29日(土)～
日本橋三越本店		2月2日(水)～
伊勢丹浦和		2月2日(水)～
静岡伊勢丹		2月2日(水)～

《高島屋》

ジェイアール名古屋タカシマヤ	『アムール・デュ・ショコラ』	1月20日(木)～
日本橋高島屋		1月26日(水)～
新宿高島屋		1月26日(水)～
横浜高島屋		1月26日(水)～
高崎タカシマヤ		1月26日(水)～
玉川高島屋		2月1日(火)～

《阪急阪神百貨店》

阪急うめだ本店		1月20日(木)～
---------	--	-----------

《西武・そごう》

西武池袋本店		1月20日(木)～
そごう千葉店		2月1日(火)～

《大丸松坂屋百貨店》

大丸札幌店		1月26日(水)～
大丸東京店		1月27日(木)～
GINZA SIX		2月1日(火)～

《東急百貨店》

ながの東急百貨店		1月27日(木)～
----------	--	-----------

《小田急百貨店》

小田急百貨店新宿店		1月22日(土)～
-----------	--	-----------

《ジェイアール東日本商業開発》

グランデュオ立川		1月29日(土)～
----------	--	-----------