

ベルギーチョコレートブランド「BENOIT NIHAMT（ブノワ・ニアン）」 2026年クリスマス限定商品のご案内

2026.10.23(FRI)



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 NIHAMT（ブノワ・ニアン）」により、クリスマスシーズン限定商品のアドベントカレンダーおよびクリスマスケーキ2種を発売いたします。アドベントカレンダーは11月1日（日）より予約受付を開始いたします。

商品概要

「ブノワ・ニアンアドベントカレンダー2026」



2026年のアドベントカレンダーは、カカオの世界をめぐる旅を描いたオリジナルデザインです。カカオが実るジャングルや個性豊かな動物たち、そして船が描かれた幻想的な世界が広がります。ブノワ・ニアンが大切にするカカオへの探究心や、産地とのつながりを感じられるデザインに仕上げました。

クリスマスを迎えるまでの24日間、毎日ひとつずつ扉を開けて、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。

価格（ショッパー付き） | 13,900円（税込）

公式オンラインショップ | 予約期間：11月1日（日）10時～11月15日（日）

| 予約品お渡し開始日：11月20日（金）以降順次

直営店

| 販売開始日：11月20日（金）

※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。

クリスマスケーキ「ショコラノワール」



ショコラとベリーの味わいを楽しむクリスマス限定のムースケーキです。艶やかなグラサージュの中に、マダガスカル産カカオのチョコレートを使用し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を重ねました。さらに、フィヤンティーヌショコラの食感と甘酸っぱいベリーのジュレがアクセントを添え、それぞれの素材が織りなす異なる食感と味わいがひとつに重なります。ショコラの豊かな風味とベリーの爽やかな酸味が調和する、この時期だけの特別な味わいをお楽しみください。

ホールケーキ（4号／直径12cm）※予約制

価格（ショッパー付き） | 5,778円（税込）

予約期間 | 銀座店：11月1日（日）～12月14日（月）

| 虎ノ門ヒルズ店：11月12日（木）～12月14日（月）

| 西武池袋店、そごう横浜店：10月1日（木）～12月10日（木）

お渡し開始日 | 12月23日（水）～12月25日（金）

予約方法 | ブノワ・ニアン直営店受付（事前決済）

| 銀座店受取専用・オンライン予約専用ページ（事前決済）



—— ムースオショコラ
—— フランボワーズジュレ
—— フィヤンティーヌショコラ
—— ダックワーズショコラ

プティガトー（予約不要）

価格 | テイクアウト：1,188円（税込）

| イートイン：1,210円（税込）

店頭販売期間 | 12月23日（水）～12月25日（金）

販売店舗

| テイクアウト：銀座店、虎ノ門ヒルズ店、西武池袋店、そごう横浜店

| イートイン：銀座店、ルカフェ ブノワ・ニアン（西武池袋本店4F）



※ホールケーキ・プティガトーともに、店舗受取のみとなります。

事前予約店舗

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)

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 | 平日 11:00 - 20:00、土日祝 11:00 - 19:00

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1F=デパチカ

アクセス | 各線 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

BENOIT NIHANT そごう横浜店 (ブノワ・ニアン そごう横浜店)

住所 | 〒220-8510 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店 地下2F=食品売場

アクセス | 各線 横浜駅 東口より徒歩3分

営業時間 | 10:00 - 20:00 ※そごう横浜店の営業時間に準ずる



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が手がけるチョコレートブランドです。2004年に製鉄メーカーのエンジニアを辞めてショコラティエを志し、2007年にベルギーで1号店をオープンしました。

ブノワ・ニアンは、世界中の農園を巡り、「単一農園」「単一品種」のカカオ豆を厳選しています。こうして選び抜いたカカオ豆から、伝統製法と独自の感性によって、それぞれの土地（テロワール）の個性を繊細に表現したチョコレートを生み出しています。

また、カカオ生産者とのフェアトレードを大切にしています。ペルーに保有する自社農園では、森林や生態系の再生を図りながらカカオを栽培するなど、環境に配慮した農園づくり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」に選出されました。



カナカ食品株式会社

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：カナカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日指定休日を除く 10:00 - 17:00）

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>