

2019年11月28日

報道関係各位

株式会社カネカ

IR・広報部

カネカ ベルギー高級チョコレートを輸入販売
ーショコラティエ BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)氏とー

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：角倉 護）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：古長 玄一郎）は、ベルギー出身のショコラティエである BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)氏のチョコレートを輸入販売いたします。日本の高級チョコレート市場にベルギーチョコレートの本物のおいしさをお届けします。

このほど11月27日（水）に、ベルギー大使館においてバレンタインシーズンに向け BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)氏を招いて商品発表会を開催いたしました。12月より「BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)」ブランドサイトにおいて本格販売を開始し、2020年1月中旬からバレンタインにかけては、三越伊勢丹グループおよび全国37の百貨店の特設会場で販売いたします。

BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)氏のチョコレート作りは、世界のカカオ産地をめぐり直接生産者と繋がることによってより良いカカオ豆を選ぶ素材へのこだわりや、自らの工房でカカオ豆からチョコレートを一貫して作る「Bean to Bar」という製法が特長です。カカオ本来の香りと味わいを引き出すチョコレート作りが高く評価されており、ベルギーで5店舗を展開しています。

当社は、ベルギーの Pur Natur 社と技術提携し、牛乳、ヨーグルト、発酵バターといった特長ある各種乳製品を展開しています。新たに世界的に有名なベルギー高級チョコレートの輸入販売を行い、ベルギーの食文化を伝えることで、Nutrition Solutions Unit のビジョンである「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する」ことを推進してまいります。

以上

BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)ブランドサイト：<https://benoitnihant.jp>



BENOIT NIHANT ギフトボックス

<BENOIT NIHANT(ブノワ・ニアン)氏について>



ベルギー出身。元エンジニアという異色の経歴のショコラティエ。チョコレート作りでは、産地や品種をブレンドせずに単一の農園、品種のカカオ豆を用いる素材へのこだわりや、カカオ豆（Bean）から板チョコレート（Bar）に仕立てるまで一貫して手がける「Bean to Bar」の製造スタイルが特長。