

【UN GRAIN】軽やかさと香りの記憶をそっと残す

シェフ岡澤による定番半生ミニアルデーズ6月5日(木)発売

株式会社ヨックモック（代表取締役社長：藤縄武士、本社：東京都千代田区）が運営する、ミニアルデーズ（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」では、ベルガモットやチョコレートを主軸とした半生菓子、「ケーキ 土佐ベルガモット」「ル ブラウニー」を6月5日(木)より発売します。芳醇なベルガモットの香りがジンとともに弾ける「ケーキ 土佐ベルガモット」と、夏でも軽やかにチョコレートを楽しめる塩味が効いた「ル ブラウニー」は、シェフ岡澤が軽やかさと香りを追求した2品です。見た目も味わいも全く異なる2品との出会いが、香りとともに新しい記憶をつくれます。



■ ケーキ 土佐ベルガモット 〓 550円(税込)



高知県産ベルガモットのコンフィチュールを練り込んだアーモンド生地、ベルガモット果汁とジンで仕立てたシロップをしっかりと染み込ませ、しっとりとしたケーキに仕上げました。酸味の効いたガラスロワイヤルのコーティングで生地のしっとりさをキープ。トップのベルガモットのパート ド フリュイは、見た目の華やかさに加え、酸味や食感のアクセントにもなっています。

■ ル ブラウニー 〓 630円(税込)

ビターチョコレートを使用し、季節を問わずお楽しみいただける軽やかなブラウニー。生地には、食感のアクセントとなるローストしたペカンナッツを加え、トップには塩味の効いたチョコレートサブレをあしらい、これぞブラウニーと思える満足感のある一品に。表面に散りばめられたカカオニブが、カカオ本来の風味を引き立てます。



ABOUT UN GRAIN



岡澤 高志（おかざわ たかし） || シェフ パティシエ

2016年 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 卒業
2016年 パティスリーパリセヴェイユ 入社 8年間勤務
在職中は生菓子の責任者を2年、焼菓子の責任者を1年歴任
フランス菓子の基礎を学ぶ
2023年 渡仏
ベルサイユ Au chant Du Coq にて研鑽を積む
2024年4月 アングランに入社
11月には内海杯の味覚部門にて賞を受賞するなど、
コンクールでも活躍の場を広げている
2025年4月 シェフパティシエに就任

UN GRAIN
MAISON DE MIGNARDISES
FONDÉE EN 2015



UN GRAIN || アン グラン

「UN GRAIN」とは、フランス語で【一粒の種】を意味します。
一粒の種から大切に育てられた食材を使い、作り手の想いととも丁寧に
仕上げられた一粒のお菓子は、やがてお客さまの中で新たな気持ちの種へ
と生まれ変わります。それぞれのお客さまに楽しく幸せなひと時を提案さ
せていただきながら、ゆっくりと大切に「UN GRAIN」という一粒の種を
育てていきたいという願いを込めて名付けました。キッチン併設型のパティ
スリーで、イートインスペースでは季節に合わせたイベントなども行っ
ています。



ミニャルディーズとは ||

フランス語で「上品さ、可憐さ」という意味を持つ、ひとつまみサイズ
のお菓子のこと。一般的にフレンチでコース料理の締めくくりとして食
後の飲み物とともに提供される小菓子のことを指しますがUN GRAINで
は食後に限らず、家族や友人など大切な人たちと過ごすひとときにおも
てなしの心を表してくれる、小さくシックなお菓子を総称して呼んでい
ます。



UN GRAIN

東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階
表参道駅B1出口より徒歩15分
TEL/FAX 03-5778-6161
営業時間 11:00～18:00 水曜定休
※6月24日(火)は臨時休業とさせていただきます。

www.ungrain.tokyo
Instagram : ungrain_tokyo

本件に関するお問い合わせ・取材ご依頼先
株式会社ヨックモック UN GRAIN広報担当 松本・庄司
TEL 080-6524-6369 MAIL kouhou_ym@yokumoku.co.jp