

【UN GRAIN】オンラインショップ限定！アーティスト西淑氏コラボノベルティ付き 「ミニャルディーズ6個セット～デビュータン～」8月1日(金)より新発売

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）が運営するミニャルディーズ（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」は、8月1日(金)よりオンラインショップ限定で初めてのUN GRAINセット「ミニャルディーズ6個セット～デビュータン～」を発売いたします。



ひとつまみのお菓子から広がる物語の世界に想像を膨らませながら、お客様に楽しく幸せなひと時を過ごしていただきたい。そんな思いから、今回アーティスト西 淑（にし しゅく）氏とコラボレーションし、様々な素材の魅力を組み合わせて作り上げるミニャルディーズや、10年という時を経ながら継承してきたパティシエの技術、そしてお客様とともに歩んだ歳月をイメージしながらデザインいただき、このコースターが誕生しました。UN GRAINのミニャルディーズと、そこから広がる新たな物語。私たちのテーマである「創造を共に楽しむ」。パティシエとアーティストの創り出す世界をお楽しみください。

オンラインショップでしか手に入らない「焼菓子×アート」の限定セットが誕生

■はじめのひと箱、「初めてのUN GRAINセット」

初めてUN GRAINの焼菓子を召し上がる方にもおすすめの、バリエーション豊かな限定焼菓子セットをご用意。バニラやメープルシュガーを使用した定番のものから、ハーブやチーズを効かせた塩味のものまで、UN GRAINならではの幅広い味わいを楽しめます。6種の中には、新作「サブレ パルムザン」も仲間入りして、数量限定の特別なセットをお届けします。

さらに今回は、アーティスト西 淑氏がUN GRAINのために特別にデザインしたオリジナルコースターが付いてきます。焼菓子と共にいただく、日常のティータイムが一つのアートとして調和しています。



■ UN GRAINの物語をのせたオリジナルコースター

西 淑氏がデザインしたコースターは、UN GRAINが10年間積み重ねてきた歳月やパティシエの技と想いの重なりをイメージし、描き下ろしていただいた特別な1枚です。素材には、上品に輝く白雲石を使用し、光沢感のあるアートワークを表面に施し、素材と質感にまでこだわりました。私たちのテーマである「創造を共に楽しむ」をぜひご自宅でも感じていただければと思います。



「西 淑 / nishi shuku」

イラストレーター、絵描き

福岡県生まれ 雑誌、広告、パッケージ、CDジャケット、書籍の装丁などのイラストレーションを手がける。

Instagram : @nishi_shuku

【商品名】「ミニャルディーズ6個セット～デビュタン～」

【内 容】焼菓子6種&コラボノベルティコースター

(写真左から：サブレ エピセ、サブレ エラブル、マカダミア プロヴァンサル、サブレ パルムザン、サブレ バニージュ、フロランタン カフェ)

【価 格】3,480円(税込)

【販売期間】8月1日(金)～ ※なくなり次第終了

こちらの商品はオンラインショップでのみ購入可能です。

<https://ungrain.theshop.jp/items/113681015>

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.ungrain.tokyo/products/#section07>

焼菓子とアートが織りなすこの世界観を体験できる本商品は、ご自宅用にはもちろん、大切な方への贈り物にも最適です。遠方の方も、この機会にぜひお楽しみください。

ABOUT UN GRAIN



岡澤 高志（おかざわ たかし） || シェフ パティシエ

2016 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 卒業

2016 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 渡仏

ベルサイユ Au chant Du Coq にて研鑽を積む

2024 UN GRAIN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 シェフパティシエに就任

UN GRAIN
MAISON DE MIGNARDISES
FONDÉE EN 2015

UN GRAIN Ⅱ 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に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。



ミニアルディーズとは Ⅱ

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も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。



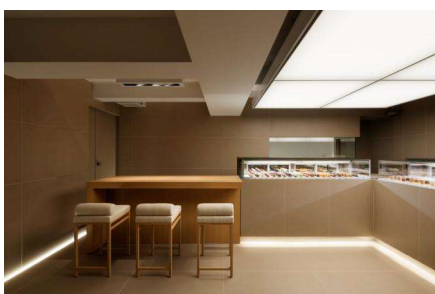
メンバーズ会員のご案内 Ⅱ

年会費・入会費無料でメンバーズ会員にご加入いただけます。購入価格1,000円ごとに1ポイント加算いたします。また、誕生月にご利用いただけるバースデークーポンもございます。

特典1：不定期に開催される「シェフズカウンター」がご利用いただけます。

特典2：会員限定で「アソルティモン プルミエ Ⅱ」をご購入いただけます。

その他にも、ポイントに応じてミニアルディーズとの引き換えや各種特典をご用意。詳細は公式HPにて。 <https://www.ungrain.tokyo/member-ship/>



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

※8月13日(水)～20日(水)まで夏季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