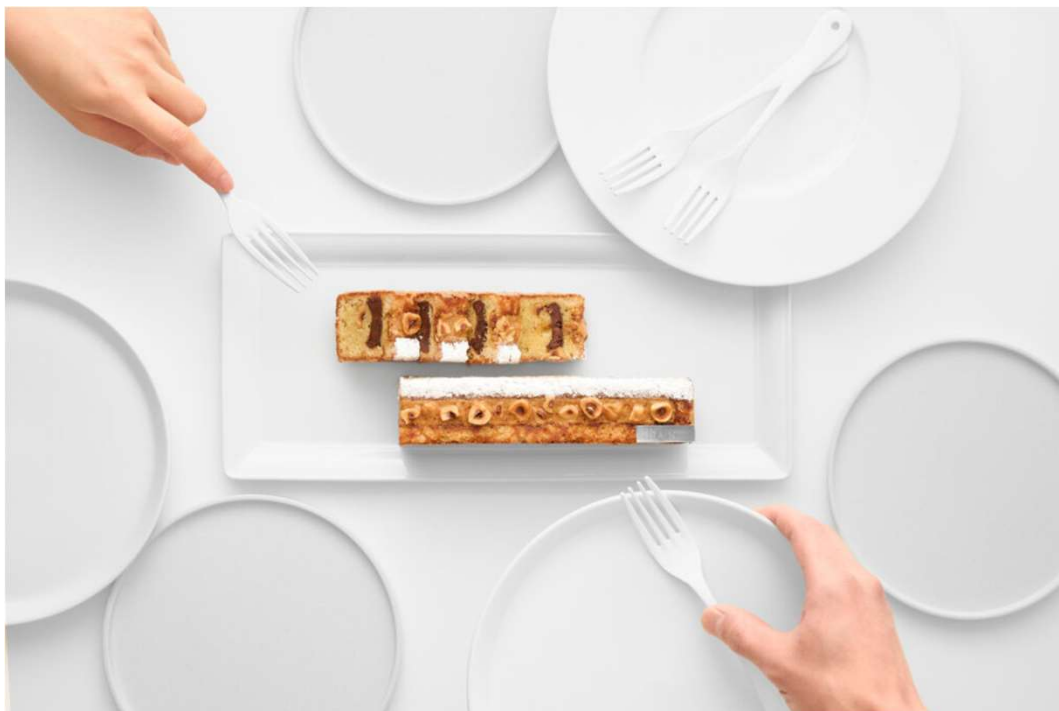


【UN GRAIN】冷やしても温めても楽しめるオンラインショップ初のケーキ みんなで一緒に！「グルマンディーズ ア トゥス」 9月6日より週末限定で販売



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、9月6日(土)より週末限定でオンラインショップ初のケーキ「グルマンディーズ ア トゥス」を数量限定で発売いたします。本商品は、店頭で人気の定番半生菓子「グルマンディーズ」をご家庭でも楽しめるようにアレンジしたケーキです。また、「グルマンディーズ ア トゥス」には、“みんなで一緒に食べていただきたい”想いが込められており、ホームパーティーなどにもオススメです。ミニアルディーズとはまた違った魅力を持つ、UN GRAINの新たな味わいを、ぜひご自宅でお楽しみください。

新登場の贅沢なケーキ「グルマンディーズ ア トゥス」の魅力

バニラとスターアニスの優美でエキゾチックな香りが特徴の生地に、ミルクチョコレートとヘーゼルナッツで作ったジャンドゥージャを加え、塩味の効いたクランブルを重ねています。表面にはヘーゼルナッツのプラリネとローストナッツをあしらひ、コクや食感のアクセントを加えました。UN GRAINのミニアルディーズ作りで大切にしている「食感・香り・余韻」を、この一品に閉じ込めています。



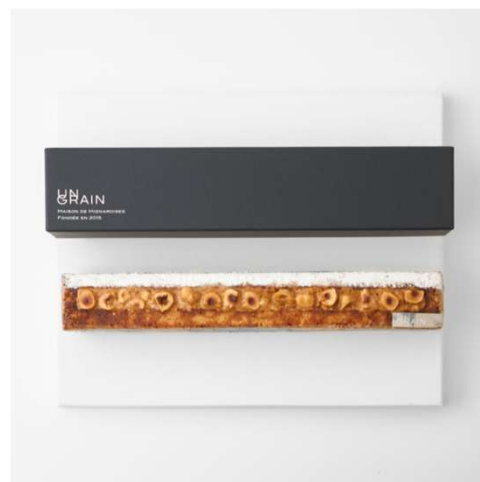
冷たい状態でお召し上がりいただくと、しっかりとした生地 of 食感とともに、ナッツの香りや甘みの余韻が口の中でゆっくりと広がります。また、少し温めていただくと、とろりと溶けたプラリネとジャンドゥージャが生地の香りと重なり、口いっぱいに豊かな風味が広がります。

フルーツやアイスを添えて、デザート仕立てにすると、おもてなしの幅も広がります。

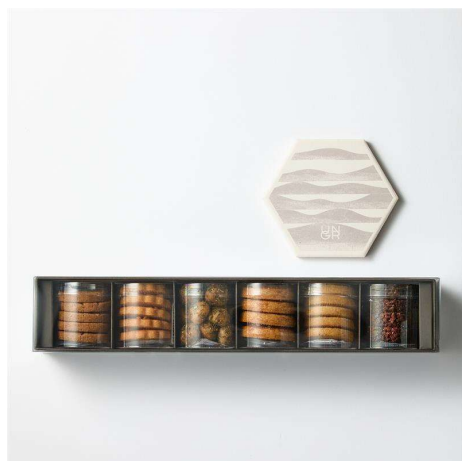
お好みのサイズにカットできるので、大人数でのパーティーはもちろん、大きめにカットしてちょっと贅沢な朝食としてもぴったりです。

- 【商品名】 グルマンディーズ ア トゥス
 【価 格】 4,800円(税込)
 【サイズ】 約26cm/本
 【販売期間】 9月6日(土)から週末限定 ※なくなり次第終了
 【販売場所】 UN GRAINオンラインショップ(BASE)限定
<https://ungrain.theshop.jp/>

※冷凍便でのお届けとなります。
 冷蔵庫で解凍の上、お召し上がり下さい。



その他オンラインショップでは焼菓子を販売中！



商品名：ミニャルディーズ6個セット～デビュタン～
 価 格： 3,480円(税込)
 販売期間：8月1日(金)～なくなり次第終了

期間限定！

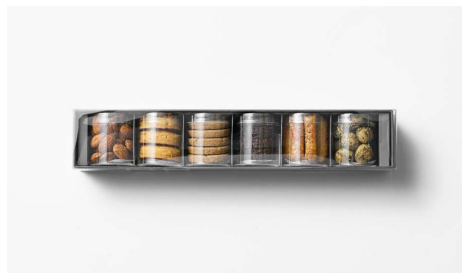
初めてUN GRAINの焼菓子を召し上がる方にもおすすめの焼菓子セット。アーティスト西 淑氏が特別にデザインしたオリジナルコースター付。

詳細はこちらをご覧ください。
<https://www.ungrain.tokyo/products/#section07>



商品名：ミニャルディーズ6個セット～ベーシック～
 価 格： 3,290円(税込)

定番の味わい6品を集めたセット。



商品名：ミニャルディーズ6個セット～TSUMAMI(ツマミ)～
 価 格： 3,480円(税込)

塩味と甘味をバランスよくお楽しみいただけるお酒とも相性の良いセット。



商品名：ミニャルディーズ12個セット～グランベーシック～
 価 格： 6,670円(税込)

ベーシックを主軸に店頭で人気の商品を詰合せた12個セット。

ABOUT UN GRAIN

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。



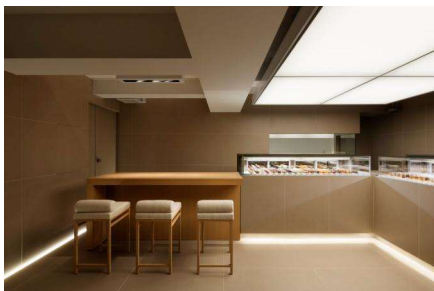
岡澤 高志（おかざわ たかし） || シェフ パティシエ

- 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に入店
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



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

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