

【UN GRAIN】伝統を受け継ぐ、シェフ岡澤の代表作がついに登場。10月2日(木)発売

～チョコレートとベルガモットをテーマにした2つの代表作～

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、10月2日(木)より新作生菓子「ディニテ」「シロンス」を発売します。オープン当初から、UN GRAINを象徴するチョコレートケーキとベルガモットケーキ。伝統を守りながらも進化を続けるこの2品が、岡澤によって、より洗練された味わいで登場します。歴代の想いを受け継ぎ、これまでの魅力を大切にしつつ、岡澤ならではの視点を効かせた新しい味わいに仕上げました。時を重ねて進化するUN GRAINのものづくり。今後の展開にもご期待ください。



■ UN GRAINの象徴、1年かけた2つの代表作



今回新たに登場する「ディニテ」と「シロンス」は、開店当初から受け継がれてきた、チョコレートと土佐ベルガモットをテーマにした2品です。どちらも“UN GRAINらしさ”を大切にしつつ、岡澤ならではのエッセンスを加えるために試行錯誤を重ね、1年の歳月をかけて完成させました。

「ディニテ」は、品位、尊厳という名を冠したミニアルディーズ。岡澤がお菓子作りで大切にしている基本であり奥深い素材を使いながらその魅力を存分に引き出し、丁寧に仕上げた大人のチョコレートケーキ。

「シロンス」は、静寂、静けさという名を冠したミニアルディーズ。高知県の土佐ベルガモットの爽やかで華やかな香りを引き出し、生産者との絆も表現した一品。

・素材の魅力を存分に引き出し、丁寧に仕上げた大人のチョコレートケーキ

緻密な層を重ねることで余韻や奥行きを出すUN GRAINのミニアルディーズ作りの技がぎゅっと詰まった一品。チョコレートにヘーゼルナッツとオレンジを合わせた、なじみのある組み合わせでありながら奥深い味わい。柑橘の果実や花のような香りが特徴のカカオハンターズ「エレガンテ」を使用し、オレンジの爽やかな酸味とヘーゼルナッツの香ばしく濃厚な味わいを様々なパーツに施し、層を重ねました。ひと口サイズに凝縮された気品ある味わいと、つややかで美しくたたずむシルエットが、高貴なチョコレートの世界を表現しています。

商品名：「ディニテ（Dignité）」

価 格：770円(税込)

発売日：10月2日(木)～通年販売



・土佐ベルガモットの芳醇な香りを引き出しながら、生産者との絆も表現



UN GRAINで使用するベルガモットは、日本で初めて本格生産に取り組んだ高知県の柑橘農園のもの。生産者の素材作りへの想いも込めた一品。

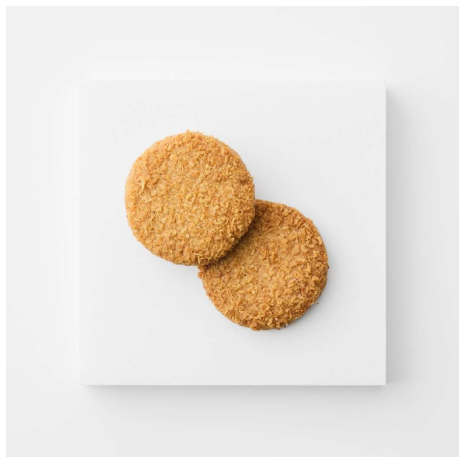
爽やかで華やかな香りが特徴。その個性である土佐ベルガモットを最大限に引き出すため、ヨーグルトで酸味を軽くし、煎茶でベルガモットの苦みを抑えながらやさしい渋みで奥行きを加え、和心を感じさせる調和のとれた味わいに仕上げました。広大な自然の中で丁寧に育まれた果実と、それに向き合う生産者の想いも、白く凛とした姿に込めています。

商品名：「シロンス（Silence）」

価 格：720円(税込)

発売日：10月2日(木)～通年販売

■岡澤が手掛ける、初の焼菓子2品も登場！

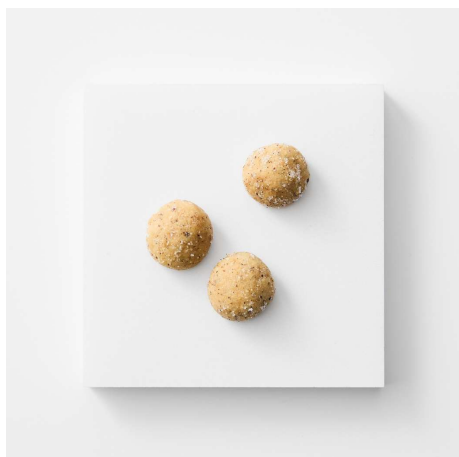


ココナッツの食感とほんのりとした甘さを楽しめ、シナモンの繊細で上品な風味が特徴のサブレ。

商品名：「サブレ ココ」

価 格：530円（税込）

発売日：10月2日(木)～



ヘーゼルナッツの香ばしさの中にレモンの爽やかさが香るやさしい食感のボール状のサブレ。

商品名：「ブルドノワゼット シトロン」

価 格：550円（税込）

発売日：10月2日(木)～

* 店頭、及びオンラインショップ（<https://ungrain.theshop.jp/>）にてご購入いただけます。

* オンラインショップでは、詰合せ商品のみの販売となります。

10月2日より、既存の詰合せ「グランベーシック」「TSUMAMI」につきまして、今回の新作焼菓子を含めた内容にリニューアルいたします。ぜひお試しください。

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年4月 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。

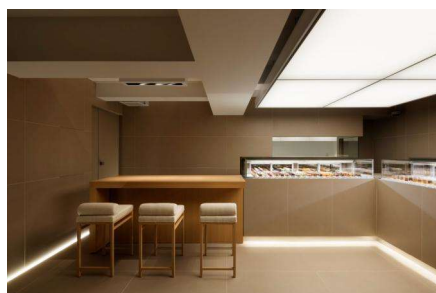


メンバーズ会員のご案内 Ⅱ

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

※10月19日(日)は臨時休業、11月19日(水)は休まず営業いたします。

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