

【UN GRAIN】 ミニアルディーズ専門店、銀座エリア初登場！**7月1日(水)よりGINZA SIXにてポップアップ出店**

～上質なお手土産で、幸せなひとときをお届け～

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、2026年7月1日(水)～27日(月)の期間限定で、GINZA SIX地下2階にてポップアップを出店いたします。先月の新宿のイベントに続き、銀座でも初の登場となります。上質なお買い物やお食事を楽しまれる方が集うエリアで、ミニアルディーズの魅力をお届けできることを楽しみにしております。選りすぐりの多種多様なミニアルディーズ24種をご用意しておりますので、ぜひこの機会にお立ち寄りください。

**銀座エリアで初の期間限定出店！**

2015年の開店以来、南青山で育んできたブランドの魅力を、初の銀座でのポップアップストアを通じて発信いたします。UN GRAINが大切にしてきた「一粒」に込める美意識や、「選ぶひとときの楽しさ」を、新たな舞台においてもご体験いただけます。南青山に構える店舗同様、銀座においてもブランドの世界観を大切にしながら、上質なお手土産を通して、幸せなひとときをお届けします。

【出店概要】

期 間：2026年7月1日(水)～27日(月) 10時半～20時半

会 場：GINZA SIX 地下2階

所在地：東京都中央区銀座6丁目10-1

販売商品：ミニアルディーズ（生菓子12種、焼菓子12種）※なくなり次第終了

販売商品

■爽快な果実感×濃淡と香りの変化を楽しむ味わい

初夏に寄り添う、清涼感あふれる2つの味わいが楽しめる新作ヴェリーヌがGINZA SIXポップアップにも登場。みずみずしいジュレや軽やかなクリームを重ねたグラスデザートは、食べ進めるごとに異なる食感と風味が広がり、暑さを忘れる爽やかな味わい。異なる2種類の食べ比べもお愉しみください。この時期ならではの味わいをぜひお試しください。



■ ヴェリーヌ エクラン ||

トップの桃のコンポートを宝石のルビーのような装いに見立て、桃の果実感とベルベンヌの清涼感を一つにまとめたヴェリーヌ。桃の下に忍ばせたベルベンヌのババロアが程よい清涼感を与えてくれます。アクセントにカシスソースを重ねることで全体の味わいを引き立たせています。

価格：750円(税込)



■ ヴェリーヌ ベレテ ||

夏らしいグレープフルーツを使った一品。ピスタチオを軸にココナッツリキュールやオリーブオイル、ディルなどを使い、味の濃淡や香りの変化を楽しむように仕立てました。爽やかで瑞々しいヴェリーヌが夏の暑さを和らげ、素敵な夏を過ごせますようにと想いを込めました。

価格：720円(税込)

■ ミニアルディース 24種

本店の店頭に並ぶミニアルディースの中から、生菓子12種、焼菓子12種を厳選してご提供いたします。シェフがこだわり抜いて作り上げたUN GRAINのシグネチャー商品から季節商品まで取り揃えた生菓子。生菓子同様のひとつまみサイズで味わい豊かに取り揃えた焼菓子。お好みの一品を選ぶひとときも、ぜひお愉しみください。

価格：530円～770円(税込)

※一部土日祝のみの販売商品あり



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

UN GRAIN
MAISON DE MIGNARDISES
FONDÉE EN 2015

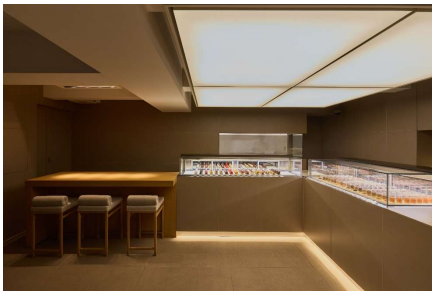
UN GRAIN || アン グラン

「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。



ミニアルディーズとは ||

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](https://www.instagram.com/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