

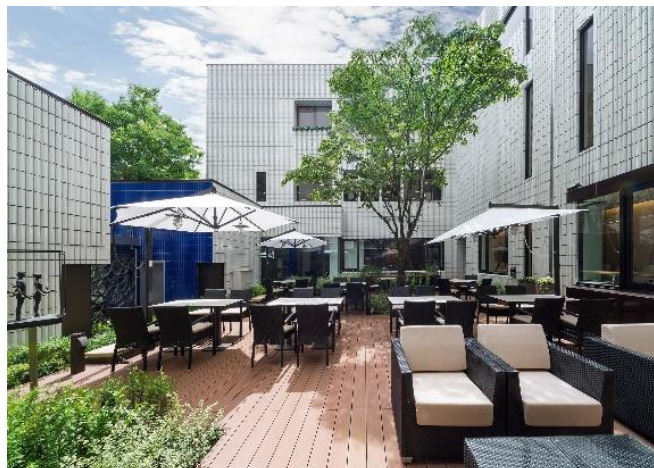
2026年7月31日
株式会社ヨックモック

【昭和時代に愛されたスイーツを、現代の感性で再構築】
ヨックモック青山本店「ブランマンジェ」「ダックワーズ」が
8月8日(土)より、新たな装い&期間・数量限定で復刻！

株式会社ヨックモック(本社：東京都千代田区、代表取締役：藤縄 武士)は、2026年8月8日(土)～8月30日(日)まで、ヨックモック青山本店にて、昭和時代に愛された「ブランマンジェ」と「ダックワーズ」に現代的なアレンジを加え、期間・数量限定で販売します。「ブランマンジェ」は、芳醇な香りの桃のコンポートや甘酸っぱいフランボワーズソースなど、さまざまな味わいが重なり合う「ブランマンジェ ア ラ モード」に。「ダックワーズ」は、ピスタチオのパルフェをサンドし、ナッツの豊かな風味と華やかな味わいを楽しめる「ダックワーズ パルフェ ア ラ ピスターシュ」に仕上げました。また、ヨックモック青山本店SHOPでは、お持ち帰り可能な「ダックワーズ アソート」もご用意。ヨックモックの設立記念日である8月8日を祝した特別企画として、当時のレシピをもとに蘇らせ、職人の想いを受け継ぎながら現代の感性で再構築した二品を、ぜひこの機会にご賞味ください。



東京・南青山でゆったりとした時間、昭和に愛された味わいとともに。



『お客様に出来立てのお菓子とまごころのサービスを提供したい』という想いをもって、昭和53（1978）年に開店したヨックモック青山本店。定番のクッキーはもちろん、季節ごとに変化する彩り豊かなケーキや焼菓子など、ここにしかないお菓子たちとの出会いをお届けしています。そんな青山本店で昭和時代から人気を博した二大メニュー「ブランマンジェ」と「ダックワーズ」が今年は現代の感性をもとにブラッシュアップされ、新たな装いで復刻します。職人がまごころを込めて作った変わらぬおいしさをたくさんのお客様に届けたいという想いから、設立記念日である8月8日より期間・数量限定で発売いたします。代表商品「シガール®」と同様に、シンプルな材料の中で素材の味を最大限に引き出しています。期間限定のヨックモックならではの味わいを、ぜひお楽しみください。

復刻商品ラインナップ



LOUNGE

「ブランマンジェ ア ラ モード」

1980年代頃に発売していた、ヨックモックの「ブランマンジェ」を、華やかにアレンジしました。アーモンドを丁寧に煮出して、限界までやわらかく仕上げた「ブランマンジェ」は、なめらかでとろけるような食感です。芳醇な香りの桃のコンポートや甘酸っぱいフランボワーズソース、香ばしいアーモンドなどをあわせた奥行きのある一品です。お好みで、すっきりとしたキルシュのソースをかけて召し上がりください。

◆ 商品概要

価 格 : 税込 ¥1,980

展開期間: 2026年8月8日(土)～30日(日) ※数量限定

■開発担当のこだわりポイント

「ブランマンジェ」は、贅沢に生のアーモンドを使用し、牛乳で煮出すことで、アーモンドの旨みを抽出しました。ゼラチンの量を固まるギリギリに抑えることで、くちどけとくちあたりの良さにこだわっています。



LOUNGE

「ダックワーズ パルフェ ア ラ ピスターシュ」

1980年代頃に発売していた、ヨックモックの半生菓子「ダックワーズ」を、華やかにアレンジしました。表面はサクッ、中はふわっとした食感のダックワーズ生地に、軽くてなめらかなピスタチオのパルフェをサンド。ピスタチオのコクに、フランボワーズの甘酸っぱい味わいが絡みあいます。さわやかなライムジュレやライチのエスプーマなど多彩な素材をあわせながら、味の変化をお楽しみください。

◆ 商品概要

価 格 : 税込 ¥1,650

展開期間: 2026年8月8日(土)～30日(日) ※数量限定



SHOP

「ダックワーズ アソート」

1980年代頃に発売していた、ヨックモックの半生菓子「ダックワーズ」。「シガール®」のように素材のおいしさを最大限にいかした、ヨックモックオリジナルの復刻レシピです。当時の人気フレーバー「モカ」と「プラリネ」に加え、「ピスターシュ」の3種アソートで展開します。さっくりと軽い生地の食感が、バタークリームの濃厚な味わいを一層引き立てます。

◆ フレーバー

プラリネ : 皮付きのローストアーモンドの香ばしさが引き立つバタークリーム

モカ : コーヒーの香りとコクが引き立つ、濃厚な味わいのバタークリーム

ピスターシュ: ピスタチオ香る、奥深い味わいのバタークリーム

◆ 商品概要

入 数 : 3個入(プラリネ×1、モカ×1、ピスターシュ×1)

価 格 : 税込 ¥1,320

展開期間: 2026年8月8日(土)～30日(日) ※数量限定

■開発担当のこだわりポイント

「ダックワーズ」の生地作りはメレンゲを重視し、卵白をさらっと仕立てることで、軽い食感を実現しました。中のクリームはクラシックなレシピで、卵黄を使用したコクのあるバタークリームにしています。発売当時のレシピは残っていたものの、人気だったダックワーズを再現するために何度も試作を重ねました。製法を一から見直し、当時を知る社員のアドバイスも参考に、味わいや食感を理想のレベルに近づけることができました。職人のこだわりが詰まった「復刻ならではの」味わいをこの機会にお楽しみください。

ヨックモック青山本店



住所 : 東京都港区南青山5-3-3
電話番号 : 03-5485-3330(SHOP)
03-5485-3340(LOUNGE)
営業時間 : SHOP 10:00~19:00
LOUNGE 10:00~19:00(L.O.18:30)
定休日 : 年末年始

株式会社 ヨックモック 会社概要

社名 : 株式会社ヨックモック
所在地 : 東京都千代田区九段北1丁目8番10号 住友不動産九段ビル
ホームページ : <https://yokumoku.co.jp/>
オンラインショップ : <https://yokumoku.co.jp/pages/ec>
公式Instagram : https://www.instagram.com/yokumoku_jp
公式X : https://twitter.com/yokumoku_jp
公式note : https://note.com/yokumoku_jp/
公式LINE : <https://page.line.me/?accountId=yoku-moku>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ヨックモック マーケティング部 ブランドコミュニケーショングループ
MAIL: kouhou_ym@yokumoku.co.jp