

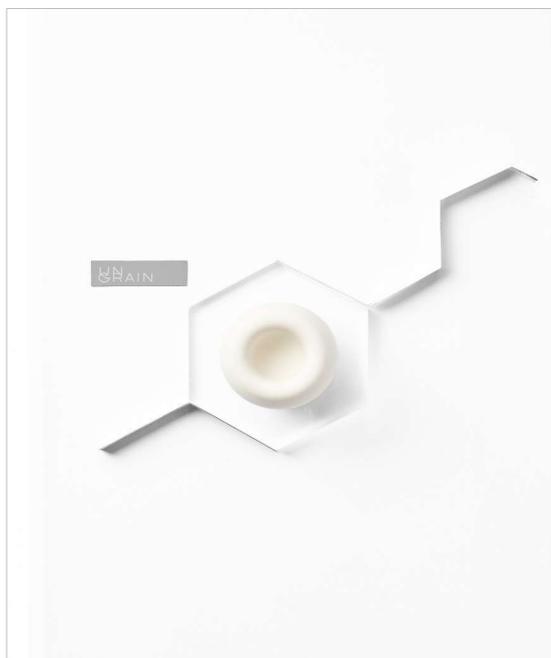
## **【UN GRAIN】3代目シェフパティシエに岡澤高志 就任。**

### **新シェフが手掛ける新作ミニアルディース4月4日(金)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、ミニアルディース（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」は、2025年4月1日付で岡澤 高志(おかざ わたかし)が3代目シェフパティシエに就任したことをお知らせいたします。就任に伴い、岡澤が手掛ける新定番ミニアルディース3品（スフェール・スリーズ ジュビレ・モカ）を発売します。シェフとしてのクリエイション発表第一弾として素材の可視化を試みた今作は、皆さまに食べた時の印象や余韻から素材の味わいを探求してもらうきっかけになればという思いから生み出されました。“味覚と記憶の余韻を大切に”をモットーに生み出された岡澤の最新作3品により、新生UN GRAINの新たな挑戦が始まります。



「常に前進し続ける」 新たな試み



#### ■ **ミニアルディースの構成の可視化**

フランス語で「一粒の種」を意味するUN GRAINは、これまで育ててくれた歴代のシェフやパティシエたちのものづくりへの熱い想いや技を大切に継承しながら、ミニアルディースでさらに進化を続けます。

ミニアルディースとは、フランスで食後の余韻を楽しむために出される小さなお菓子のこと。アン グランでは、このひとつまみサイズのお菓子に職人の情熱やこだわりの技を凝縮させ作品を完成させています。

今回のシェフ就任にあたり岡澤が意識しているポイントは、ひとつのミニアルディースを作る上で、様々な素材を掛け合わせ、層を重ねながら、味・食感・香りを通じて、最後に余韻を残すこと。これまでも、これからも、お客様に単純に美味しく召し上がっていただきたい気持ちは変わりませんが、印象から遡って素材を意識する機会があっても面白いのではないかと考え、お菓子を構成する素材の可視化をしたいと思いました。

## 新たな試みから生み出された商品

## 『スフェール』 …ブルーベリー×ライム×リュバーク



ブルーベリーの味わいを楽しんで頂きたいミニアルディーズ。ブルーベリーをふんだんに使用したヴァイオレットカラーの球体の中には、ブルーベリームースと酸味の引き立て役にライムのクレーンを忍ばせています。また、トップに見えるブルーベリーと白グロゼイユの下には、リュバークのコンポートとカシスのジュレを敷き詰め、フレッシュな味わいを下から支えています。ブルーベリーの酸味と甘みをお楽しみ頂けるケーキです。

※原料調達状況によっては数量限定で販売させていただきます。

価格：720円(税込)

## 『スリーズ ジュビレ』 …バニラ×チェリー



イギリスのヴィクトリア女王即位50周年の祝宴（ゴールデンジュビリー）の料理を任されたオーギュスト・エスコフィエが考案したデザート「チェリージュビリー」へのオマージュ。バニラの濃厚なムースの中にキルシュのきいたパバロア、スリーズ（チェリー）をメインにしたフルーツジュレのジュレ、トップにはスリーズのコンポートジュレをあしらいました。アン・グランの3代目シェフ就任を機に発売する商品として想いを込めました。

価格：630円(税込)

## 『モカ』 …コーヒー×ノワゼット×ショコラ



コーヒーの風味を存分に味わって頂きたいミニアルディーズ。天面にあるガナッシュで苦みとココのアクセントを、その下には優しく口当たりの良いムースノワゼットがあり、ムースを頬張るとそこからエスプレッソのジュレがあらわれます。ジュレに使っているコーヒー豆は、「カフェ ファゾン」のアン・グランブレンドを使用。店内でエスプレッソを抽出し香り高いうちに作られるジュレが、香りの余韻となっています。

価格：680円(税込)

## 3代目UN GRAINシェフパティシエとしてのミニアルディーズ



## ■ “岡澤流”ミニアルディーズの発信

この度アン グランの3代目シェフに就任した岡澤です。

入社前にアン グランの店頭で取り扱いがある全種類のお菓子を食べ、心から美味しいと思えたのはもちろん、モノ作りの考え方や繊細さ、奥深さに興味を抱きました。ここで自分の持っている感性や技術をプラスしたら、よりアン グランは高みを目指せると思いました。

ミニアルディーズは、ひとつまみのサイズ感だからこそ様々なシーンにフィットし、大切な時を刻む場で味わっていただくことが多く、だからこそ一つ一つのお菓子が印象深くなるように作りこんでいきたいです。皆さまの大切な時の記憶が、アン グランのミニアルディーズとともに残るようなお菓子作りを目指しています。

また、フランス流のミニアルディーズ文化を広げるのではなく、“日本流のミニアルディーズ文化”をアン グランが根付かせ、それを世界に逆発信していきたいと考えています。見えない細部までも手間暇かけて作る日本の伝統工芸品や、相手への気遣いを感じられる所作など、華美ではなく洗練された美しい日本の文化要素をミニアルディーズで表現できたら、日本だけでなく海外の方にも喜んでいただけたらと考えます。

## ■ 岡澤のプロフィール



1995年に群馬県で生まれ、2016年に埼玉ベルエポック製菓調理専門学校を卒業後、前職のパティスリーパティセヴェイユへ入社しキャリアをスタート。金子シェフのもと、製菓技術だけでなくお菓子の向き合い方や人となりなども学びながら8年間勤務。

2023年に渡仏、同社フランス店のベルサイユ「Au chant Du Coq」にて2か国でフランス菓子の基礎からデセールに至るまで経験を積む。

2024年にUN GRAINに入社。一年かけてアン グランの文化を継承し、2025年4月にシェフ就任。昨年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。

## 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。

## 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。

## メンバーズ会員のご案内 ||

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。

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しております。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  
※ 4月3日(木)は、イベント開催のため臨時休業とさせていただきます。なお、GWは休まず営業いたします。(水曜定休除く)

[www.ungrain.tokyo](http://www.ungrain.tokyo)

Instagram : ungrain\_tokyo