PRESS RELEASE

May. 2025
株式会社ヨックモック

【UN GRAIN】初夏の爽やかさが広がる新パフェ
『パルファン パルフェ・スリーズ ジュビレ』が楽しめるのは5月23日からの3日間限定！

～”幾重にも重なる香りと層”にこだわったパフェの継承に岡澤シェフが初挑戦～

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）が運営するミニャルディーズ（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」は、3代目シェフパティシエ岡澤高志（おかざわ たかし）による、人気のお手持ちパフェシリーズ『パルファン パルフェ・スリーズ ジュビレ』を5月23日(金)～25日(日)の3日間限定で発売します。UN GRAINで長年継承してきた幾重にも重なる香りと層にこだわったパフェ「Parfum Parfait（パルファン パルフェ）」に岡澤が初挑戦。甘味と酸味が織りなす爽やかな味わいとともに、心奪われるひとときをお楽しみください。

「ミニャルディーズから生まれた」UN GRAINパフェの贅沢な融合

パルファン パルフェは、2020年よりテイクアウトでも楽しめるパフェとして誕生。年に数回、期間限定で販売しており、各回担当するシェフやパティシエの個性が光るため、新作を心待ちにするファンの多い人気商品です。店内にスタンディングテーブルも設置し、気軽にお召し上がりいただけます。

今回岡澤は、シェフ就任を機に発売したミニャルディーズ「スリーズ ジュビレ」（画像右）を、UN GRAINならではのパフェに仕立てました。芳醇なバニラのアイスやアメリカンチェリーのコンポート、酸味が引き立つグリオットのソルベなど、10種類以上の精緻なパーツで構成し、甘味と酸味の繊細なバランスが初夏の爽やかさを演出。食べ進めるごとにクランブルの食感やアクセントとなるキルシュの香りを感じながら、味わいと香りの変化を存分にお楽しみいただけます。「スリーズ ジュビレ」と比較しながら味わいたくなるような魅力の詰まったパルファン パルフェを心ゆくまでご堪能ください。

商品名　：『パルファン パルフェ・スリーズ ジュビレ（Parfum Parfait ・Cerise Jubilé）』
展開期間：2025年5月23日(金)～25日(日)　＜L.O.17:00＞
価格　　：2,000円（税込）
※数量限定の為、売り切れの場合はご了承ください。
※予約不可

PRESS
RELEASE

May. 2025
株式会社ヨックモック

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月アングランに入社
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月よりシェフパティシエに就任

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に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