

【UN GRAIN】10周年祭！感謝を込めた特別な企画を実施

～テーマは「一粒の種、つながる創造」～

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、今年の11月19日に10周年を迎えます。これまで支えてくださった皆さまへの感謝の気持ちを込めて、「一粒の種、つながる創造」をテーマに、7月から11月にかけて様々な企画をご用意いたします。その第一弾として、UN GRAINに在籍していた縁のあるパティシエたちとのコラボパフェを、第二弾では外部イベントへの出店など、その後に続く第三弾、第四弾も、見逃せない企画が目白押しです。一粒の素材を生み出す生産者と、その想いをお菓子に表現したパティシエへと広がる創造をお楽しみください。



「一粒の種」が結んだご縁、創造でつながる10周年の祝祭

UN GRAINは、「一粒の種」から始まり、多くの方とのつながりの中で成長してきました。10周年という大きな節目を迎えるにあたり、開店当初より支えてくださった方々と共に、何かご一緒できないかと考えました。歴代のシェフやパティシエ、そして日頃からお世話になっている皆さまからのご協力を得て、これまでの感謝とこれからへの希望を込めて、UN GRAINらしい祝祭のかたちをお届けします。

■10周年祭プロジェクト

第一弾：「UN GRAIN卒業パティシエとのコラボパフェ」

①Wakana Nozawa（野澤シェフ）× UN GRAIN ②総造（畑谷シェフ）× UN GRAIN

第二弾：「外部イベント出店」

第三弾：「歴代ミニャルディーズの販売」

第四弾：「歴代シェフとのコラボパフェ」

①INFINI（金井シェフ）× UN GRAIN 岡澤 ②昆布屋孫兵衛（昆布シェフ）× UN GRAIN 岡澤

《第一弾》10周年だからこそ。 卒業パティシエとの夢の共演「コラボパフェ」

UN GRAINの愛され商品であるお手持ちパフェ。今回特別に、在籍中はスタッフで独立したパティシエたちと、当ブランドの中核を担うパティシエたちとで共同開発し、期間限定で販売します。7月は「TOUMIN」シェフパティシエであり、自身のブランド「Wakana Nozawa」でも活躍する野澤 倭歌菜氏とのコラボレーションが実現。9月には、食べられる写真展「総造」を友人のフォトグラファーと立ち上げ、京都を拠点に活動されている畑谷 実咲氏とのコラボを予定しています。それぞれの個性と感性が光る、4日間限定の贅沢な逸品をぜひこの機会にご堪能ください。

■【Wakana Nozawa（野澤シェフ）× UN GRAIN】



ABOUT 野澤 倭歌菜（のざわ わかな）

2013「ヒルトン東京お台場」
2016「UN GRAIN（アン グラン）」
2018「パスカル・ル・ガック東京」
2021 同店シェフパティシエに就任
2023「TOUMIN」シェフパティシエ
個人ブランド「Wakana Nozawa」としての出店でも活躍中

《パフェテーマ》

香り豊かでみずみずしい桃に、小夏の酸味とミントの爽やかさを重ね、夏の始まりにふさわしい軽やかなパフェ。紫蘇や生姜、青梅などの和素材も加え、洋と和がやさしく寄り添った涼を楽しむ夏の情景をイメージしました。

《コメント》

UN GRAIN10周年という節目に参加させて頂きありがとうございます！金井さん、昆布さんをはじめここで学び得たことを最大限に生かし今が在ります。10周年祭の幕開けをトップバッターで皆様にお披露目させていただきます。皆様にお会いできるの楽しみにしております。

商品名：「パルファンパルフェWakana Nozawa & UN GRAIN」

価 格：2,000円（税込み）

展開期間：7月18日(金)～21日(月・祝) ※コラボパフェ期間中はイートイン予約をクローズさせていただきます。

■【総造（畑谷シェフ）× UN GRAIN】



ABOUT 畑谷 実咲（はたたに みさき）

2017「ヒルトン東京お台場」
2019「Pâtisserie sLier」
2021「UN GRAIN（アン グラン）」
2024「MAVO bloom」シェフパティシエ
2025 食べられる写真展「総造」を共同立ち上げ
現在は京都を拠点に、シェフパティシエとして活動中

《パフェテーマ》

9月は、夏の終わりと秋の始まりを感じられる月。夏から秋への移り変わりをパフェで表現。“季節を食べる”というテーマで、食べ進めていくにつれて夏から秋を感じる味わいへと変わっていきます。このパフェを食べて、夏の終わりに思いを馳せ、秋を迎える準備になればいいと思います。

《コメント》

今回、UN GRAINの記念すべき10周年の周年祭に参加させて頂けて本当に嬉しいです。恩返しという思いも込めて、少し成長した私のスイーツをお届け出来たらと思っています。感謝と愛を込めて、皆様にお会い出来る事を楽しみにしております。

商品名：「パルファンパルフェ総造 & UN GRAIN」

価 格：2,000円（税込み）

展開期間：9月12日(金)～15日(月・祝) ※コラボパフェ期間中はイートイン予約をクローズさせていただきます。

《第二弾》 初の出店となる外部イベントへの参画決定

今回、初の出店となる大規模な外部イベントに挑戦いたします。10年を経て、これまで支えてくださった皆様への感謝の気持ちをお伝えするとともに、UN GRAINをより多くの方に知っていただく機会をつくりたいという思いから、これまでにない新たな試みとして出店を決定いたしました。イベントの詳細は、確定次第、公式HPやInstagram等でお知らせいたします。

《第三弾》 歴代ミニアルディーズの販売

10周年祭にふさわしい企画として、これまでに登場したミニアルディーズが期間限定で一部再登場します。当時お楽しみいただいた方には懐かしさと親しみを、初めて出会う方には新たな発見をお楽しみいただけるような、魅力あふれるラインナップを予定しています。どのミニアルディーズが復活するのか、皆さまどうぞご期待ください。詳細は、公式HP、Instagram等で順次お知らせいたします。

《第四弾》 歴代シェフの集結！ 創造でつながる、贅沢な共演「コラボパフェ」

UN GRAINの初代シェフであり、現在は九品仏のパティスリーINFINIを手掛ける金井 史章氏と、2代目シェフであり、現在福井県の「昆布屋孫兵衛」を営む昆布 智成氏とともに、3代目シェフパティシエ・岡澤がそれぞれのコラボレーションから生み出した特別なパフェをご提供。展開期間は11月を予定しております。詳細は、公式HP、Instagram等で順次お知らせいたします。この時だけの、贅沢なひとときをぜひご期待ください。

ABOUT UN GRAIN



岡澤 高志（おかざわ たかし） || シェフ パティシエ

- 2016 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 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 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 Ⅱ

フランス語で「上品さ、可憐さ」という意味を持つ、ひとつ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。

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
※8月13日(水)～20日(水)まで夏季休業とさせていただきます。

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