

【UN GRAIN】贅沢なひとつまみで、華やぐクリスマスの夜を。**冬の限定商品11月1日(土)より予約受付開始**

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、11月1日(土)よりクリスマス限定商品「プティ ノエル 2025」の予約受付を開始いたします。今年は「誕生～種・花・実～」をテーマに、一粒の種から花が咲き、やがて実を結ぶまでを表現した6種のミニアルディーズが登場。種・花・実のそれぞれの素材を活かした個性あふれる世界観が、クリスマスの夜を華やかに彩ります。今年は、WEBからのご予約も承ります。さらに、店頭での早期ご予約には、特典もご用意しておりますので、この機会をお見逃しなく。UN GRAINのミニアルディーズとともに、大切な人と過ごす特別なひとときを、お楽しみください。

**「プティ ノエル 2025」商品情報****商品名：プティ ノエル 2025**

価 格：5,760円(税込)

予約開始日：＜店頭＞ 11月1日(土)～

＜WEB＞ 11月20日(木)～

受け取り日：12月20日(土)～25日(木)

- * 予約後の受取日の変更不可
- * 数量限定のため、早期予約をお勧めいたします。
- * WEBでの予約方法につきましては、改めて公式HP、SNS等でお知らせします。

**＜早期予約特典＞**

11月1日～19日の期間、店頭でのご予約・ご入金いただいた方に、オリジナル保冷バックをプレゼント！

「プティ ノエル 2025」 セット内容

種



【種～ノワゼット～】

ヘーゼルナッツをふんだんに使い、オレンジとチョコレートを加えたケーキ。ヘーゼルナッツの香ばしさや食感を、粒ごと、ペースト、プラリネなど様々なテクスチャーで表現。ヘーゼルナッツたっぷりで、しっかりとした素材感がありながらも程よい甘さで軽やか。最後の一口まで飽きずに楽しめます。



【種～ピスターシュ～】

ローストし香ばしさを引き出したピスタチオのクルスティアン(※注1)、お酒が効いたグリオット風味のババ(※注2)、そこに酸味のあるグリオットのコンフィチュールを入れ、濃厚でナッティな香りのピスタチオのクリームで全体を包みました。ババには香ばしいピスタチオとグリオットの酸味を重ね、見た目にも緑と赤の配色をしクリスマスらしさを感じる一品です。

花



【花～ヴィオレット～】

スマイレの華やかな香りが広がるしっとりとしたバニラ風味の生地に、香ばしいヘーゼルナッツのクルスティアン(※注1)、爽やかな柚子のクリーム、洋梨とカモミールのジュレを忍ばせました。ムースにもスマイレの香りを加え、洋梨の甘さ、柑橘の爽やかさとあわせることで、余韻の残る奥深い味わいをお楽しみ頂けます。ホワイトクリスマスを感じる真っ白なフォルムに仕上げました。



【花～ローズ～】

中心に桃のジュレ、その周りをフランボワーズのバタークリームが包み込み、天面で薔薇の香りを大胆に加えたジュレを重ねています。桃のフレッシュ感、フランボワーズの香りとバタークリームのまろやかなテクスチャーが薔薇の香りを心地よい余韻として残すように構成しています。クリスマスツリーのオーナメントに見立てた仕上がりです。

実



【実～ベルガモット～】

高知県産のベルガモット素材や和紅茶を贅沢に使ったケーキ。ベルガモットの爽やかな香りに、ホワイトチョコレートのもろやかなガナッシュを合わせました。一口ごとに広がるベルガモットの香りと和紅茶の深みが軽やかでありながらも奥行きのある味わいになっています。



【実～アブリコ～】

アブリコットのフルーティーさを全面に出したジュレとチーズの酸味を引き出したムースを中心に入れ、チョコレートムースで覆うことで全体が調和するように構成しました。天面の球体はアブリコットのセミドライを砕いてジュレにし、チョコレートでコーティング。かみ砕くとアブリコットが口の中で炸裂するよう食感も楽しめる仕立てにしました。

※注1：サクサクとした食感の生地

※注2：発酵生地に洋酒をしみこませたフランス発祥の菓子

季節限定！クリスマス仕様の「ミニャルディーズセット～Noël～」

今年も、人気の定番焼菓子をクリスマスらしい赤い箱に入れて、ご用意いたします。スパイスが効いた風味豊かな「サブレ エピセ」は、この時期だけの特別仕様で登場。他にも見た目や味わいから季節を感じていただける焼菓子をセレクトしました。季節限定の“焼菓子の贈り物”として、心あたたまるひと箱を、大切な方へプレゼントしてみたいはいかがでしょうか。



商品名：ミニャルディーズ6個セット～Noël～

（マカダミア プロヴァンサル、ネージュ バニージュ、サブレ エピセ、ムラング フランボワーズ、フロランタン カフェ、サブレ パルムザン）

価 格：3,370円(税込)

発売日：11月21日(金)～

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。



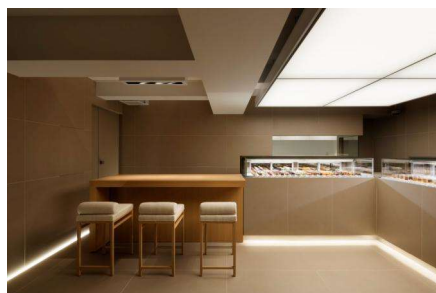
岡澤 高志（おかざわ たかし） 〓 シェフ パティシエ

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年4月 シェフパティシエに就任



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

※11月19日(水)は15時まで営業、代わりに11月20日(木)は休業いたします。なお、12月24日(水)は営業いたします。

www.ungrain.tokyo
Instagram : ungrain_tokyo