

【UN GRAIN】新年を祝うフランスの伝統菓子で運試しを！
「ガレット デロワ ナチュラル」 12月1日(月)からご予約受付開始
～今年は宅急便でのお届けも承ります～

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、2025年12月1日(月)より、『ガレット デロワ ナチュラル』のご予約を開始いたします。今年もシェフ岡澤こだわりの発酵バターを使用したパイ生地、アーモンドの香り豊かなフランジパーヌを合わせた、香ばしく食べごたえのある一品に。ミニアルディーズをモチーフに、UN GRAINのスタッフがひとつひとつ心を込めて手作りするオリジナルフェーブとともにお届けします。今年からはオンライン予約による配送も可能となりました。新しい年のはじまりに、ご家族やご友人と囲みながら、幸運を分かち合うひとときをお楽しみください。



「ガレット デロワ ナチュラル」 概要

商品名：ガレット デロワ ナチュラル

価 格：4,800円(税込)

サイズ：直径約18cm

- * オリジナルフェーブ、王冠（紙製）各1個付き
- * 予約販売のみ・予定数量に達し次第終了

《店頭受取》

予約期間：2025年12月1日(月)～2026年1月12日(祝・月)

受取期間：2025年12月26日(金)～2026年1月20日(火)

※水曜定休日、年末年始期間を除く

予約方法：店頭・TableCheck https://www.tablecheck.com/ja/ungrain-pickup/reserve/message?utm_source=media2



《配送受取》

予約期間：2025年12月15日(月)～2026年1月12日(祝・月)

受取期間：2026年1月6日(火)～2026年1月20日(火) ※水曜定休日出荷を除く

予約方法：オンラインショップBASE <https://ungrain.theshop.jp/>

フランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」

フランスの新年には欠かせない伝統的な焼菓子「ガレット デ ロワ」。「ガレット」は“円形のお菓子”、「ロワ」は“王様”を意味し、“王様のお菓子”を指します。1月6日のエピファニーと呼ばれる祝祭日に、家族や友人が集まる際に食べられる、フランスの新年の風物詩です。

● UN GRAINこだわりの「ガレット デ ロワ」



年に一度、エピファニーのこの時期にだけ味わうことのできるUN GRAINの「ガレット デ ロワ」。アンヴェルセ製法※で作ったパイ生地には、発酵バターと数種類の小麦粉をブレンドし、香ばしく歯切れのよい、コク深い味わいが特徴です。パイ生地に合わせて程よい食べ応えを意識したクリームは、アーモンドクリームとカスタードクリームを合わせたもの。カスタードクリームの中にバニラとラムを贅沢に加えることで香り高く、満足度の高い一品に仕上がっています。

※アンヴェルセ製法…小麦粉の生地をバターで包んで折る、“逆さ折込み”の製法で、さっくりした食感が特徴

● 幸運を呼ぶ小さなフェーブ



ガレット デ ロワの中には、“フェーブ”と呼ばれる小さな陶器がひとつだけ隠されています。このフェーブが入ったピースを引き当てた人は、その年の王として王冠をかぶり、皆から祝福され、一年間幸福になると言われています。今年のフェーブは、シェフ岡澤のUN GRAINデビュー作である「スフェール」がモチーフ。今年も陶芸教室atKilnさんのご協力のもと、ひとつひとつ手作りしています。UN GRAINのガレット デ ロワで新年の運試しをしてみたいはいかがでしょうか。

※UN GRAINのガレット デ ロワは、フェーブの代わりにアーモンドが一粒入っており、フェーブは別添えになっています。

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 UN GRAIN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 Ⅱ 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。また、誕生月にご利用いただけるバースデークーポンもございます。

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。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

※12月24日(水)は休まず営業いたします。

年末年始休業期間：2025年12月30日～2026年1月4日

※12月29日(月)17時閉店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