

【UN GRAIN】20種から選ぶ楽しさで、特別な贈り物に。 春を彩る限定ラインナップ 2月16日(月)より展開

株式会社ヨックモック（代表取締役社長：藤繩武士、本社：東京都千代田区）が運営するミニヤルディーズ（ひとつまみサイズのお菓子）専門店「UN GRAIN（アン グラン）」から、ホワイトデーや春のギフトシーズンにおすすめの春限定ラインナップを、2026年2月16日(月)より展開いたします。定番の人気商品から季節限定品まで全20種あるUN GRAINの焼菓子の中から、贈る相手やシーンに寄り添いながらお選びいただけます。さまざまなギフトボックスをご用意しました。“選ぶ楽しさ”を感じていただき、贈る方にも受け取る方にも心に残る贈り物とともに、大切な人とかけがえのないひとときをお過ごしください。



UN GRAINをまるっと楽しむ、おすすめセレクション

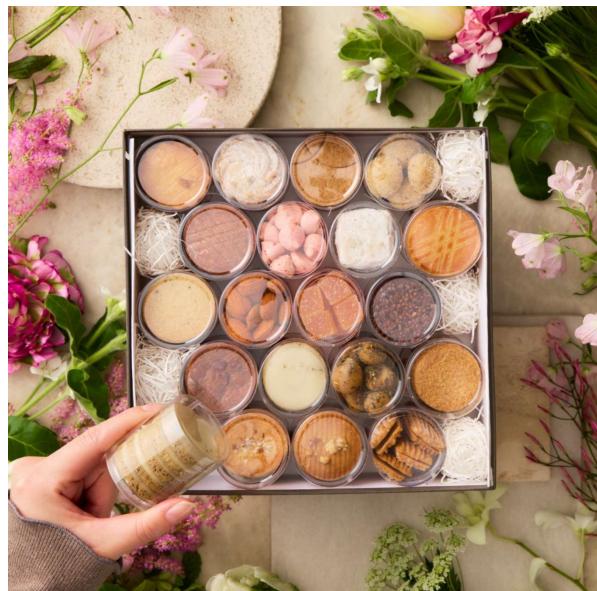
店頭では、20個入り・6個入り・3個入りの3種類の詰め合わせ箱をご用意しております。

UN GRAINの焼菓子全20種を一度にお楽しみいただける「スペシャルボックス」は、職場など大人数へのギフトに最適。6個入りは、大切な人に心を込めて届ける特別な贈り物に、3個入りは気軽に渡せる上品なちょっとしたプレゼントに。店頭に並ぶお好みの商品を、贈るシーンや用途に合わせて自由に選ぶ楽しさとともに、想いをそっと届けるひと箱をお選びください。

また、店頭ではおすすめのセット商品、オンラインショップでは期間限定商品、そしてメンバーズ会員向けの限定商品もご用意しております。UN GRAINの焼菓子の魅力を味わえるセットとして、ぜひお試しください。



«店頭販売» 選べるギフトボックス



【20個箱】スペシャルギフトボックス

UN GRAINの焼菓子全20種をすべて堪能できる、夢のギフトボックス。全種類の詰め合わせはもちろん、お好きな焼菓子を20個自由にセレクトいただくこともできます。職場などの“大人数向けギフト”に、選べる楽しさも一緒に届けてみませんか。箱を開けた瞬間の、心弾むひとときをお楽しみください。

<おすすめセット>

スペシャルギフトボックス全20種入り

価格 11,270円(税込)

*詰め合わせ内容により価格は変動



【6個箱】ギフトボックス

店頭で一番人気の6個入りボックス。お好きな焼菓子を自由にお選びいただくことも可能ですが、毎年この時期にご好評いただいている「ミニャルディーズ6個セット～サンセールモン～」もご用意しております。“大切な人”を想い浮かべながら選ぶ贈り物に、いかがでしょうか。

<おすすめセット>

ミニャルディーズ6個セット～サンセールモン～

価格 3,330円(税込)

*詰め合わせ内容により価格は変動



【3個箱】プチギフトボックス

今回特別にご用意した、3個入りギフトボックス。

人気の焼菓子3種をセットにしてご用意しました（写真は左から：ブールドノワゼットシトロン／フロランタン カフェ／サブレ テ ベルガモット）。事前予約なら、お好きな組み合わせにアレンジいただけます。日頃の感謝を伝える“プチギフト”にぴったりです。

<おすすめセット>

ミニャルディーズ3個セット

価格 1,950円(税込)

*詰め合わせ内容により価格は変動

*こちらの箱は有料（220円）にてご提供

«オンラインショップ販売» ミニャルディーズ6個セット～サンセールモン～



『心を込めて-sincèrement-』という想いを込めたミニャルディーズの詰め合わせ。甘酸っぱさ、くちどけのよさ、ほろ苦さなど素材の特徴がある彩り豊かなラインナップで、春の訪れとともに毎年好評の焼菓子セットです。パートドフリュイ パッションアブリコをはじめ、見た目も食感もお楽しみいただける選りすぐりの6品をセレクト。配送にてお届けいたします。

それぞれが個別の包装になっているので、異動や御礼など、複数の方へ感謝を届けるギフトとしてもいかがでしょうか。



商品名：ミニャルディーズ6個セット～サンセールモン～

内 容：（箱写真の左から）ネージュ バニーユ、ムラング フランボワーズ、サブレ カカウェット、フロランタン カフェ、パートドフリュイ パッションアブリコ、サブレ エラブル

価 格：3,330円(税込)

販売期間：2月16日(月)～3月31日(火)

購入方法：オンラインショップBASE

<https://ungrain.theshop.jp/>

«メンバーズ会員専用» アソルティモン プルミエⅡ

メンバーズ会員しか手に入らない「アソルティモン プルミエⅡ」。特別なギフトをお探しの方にぜひおすすめしたい一品です。素材をひとつひとつ丁寧に選び抜き、時間をかけて仕上げた焼菓子12種の詰め合わせは、この限定缶でしか味わえない焼菓子6種が入ったラインナップ。繊細な食感、豊かな香り、そして見た目の美しさも魅力のひとつです。缶を開けた瞬間の見た目の華やかさと、ひと口ごとに広がる個性豊かな味わいが、心に残る贈り物になります。



商品名：アソルティモン プルミエⅡ

内 容：計12種

(皿盛り写真：上から時計回り) ブールド ネージュ★、リンツァー★、サブレ バニーユ、ガレット ナンテ★、サブレ カカウェット、チュイルベルガモット★、クロッカン★、サブレ エピセ、ムラング フランボワーズ、サブレ カカオ、ピスターシュ スクレ★、フロランタン カフェ
※★の商品はこの缶だけの限定商品です。

価 格：5,800円(税込) *専用ショッパー付き



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 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に丁寧に仕上げられた一粒のお菓子は、やがてお客様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。



パティシエ募集 ||

UN GRAINでは、一緒にミニマルディーズを作ってくださるパティシエを募集しています。詳細はこちらからご確認ください。

<https://ats-entry.hito-link.jp/sites/yokumoku/matter/matters/100958>



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](https://www.instagram.com/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