

【UN GRAIN】伊勢丹新宿店『マ・パティスリー 2026』に出店！**7日間限定でミニャルディーズが織りなす贅沢な時間**

～シェフが目の前で仕上げる限定ミニパフェもご提供～

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、2026年5月26日(火)～6月1日(月)の7日間限定で、伊勢丹新宿店 本館6階 催物場にて開催されるスイーツの祭典「マ・パティスリー 2026」に出店いたします。会場では、シェフが目の前で仕上げる限定ミニパフェと、選りすぐりのミニャルディーズ18種をご用意いたします。南青山だけでなく、伊勢丹新宿店にて多くの方にミニャルディーズをお届けできること、心より楽しみにしております。ぜひ会場にて、繊細な味わいが織りなす贅沢な時間をお楽しみください。

**イベントについて**

昨年同様、この時期に開催されるスイーツあふれる”マパティ”の世界。イートインでパティシエの技にうっとりしたり、フードホールでつくりたてを頬張ったり、おうちでゆっくり味わったり…楽しみ方はいろいろ。多彩なスイーツが揃う会場で、UN GRAINでしか味わえないミニパフェやミニャルディーズの魅力を、ぜひご堪能ください。

**【出店概要】**

開催日：2026年5月26日(火)～6月1日(月)

営業時間：午前10時～午後8時 ※最終日は午後6時まで

場所：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場

販売商品：パルフェ ヴァシュラン グラッセ（ミニパフェ）、ミニャルディーズ18種

https://www.mistore.jp/shopping/event/shinjuku_e/mp_10

販売商品

■ 「パルフェ ヴァシュラン グラッセ」 (マ・パティスリー限定)



酸味の立つイチゴをメインに使用。上部にはイチゴとヨーグルトのソルベをのせ、軽やかな後味にまとめました。メレンゲの下には濃厚なバニラアイスを忍ばせ、ザクザクとした食感の中に、シュワっと広がるメレンゲが重なり合う新感覚の一品です。

この出店のためにつくられた、UN GRAINのこだわりと技、そして想いを詰め込んだミニパフェ。フランスの伝統的なデザートを、手軽に楽しんでもいただけるようミニサイズのパフェに仕立てました。シェフがブースにて、ひとつひとつ盛り付け、出来立てをご提供します。

価格：1,650円(税込)

■ 「土佐ベルガモットスパークリング」

ミニパフェやミニタルディーズと一緒に、お店で人気のノンアルコールドリンクもご用意いたしました。

UN GRAINとご縁のある高知県産・土佐ベルガモットを使用した、香り豊かなノンアルコールスパークリングドリンクです。シャンパンのようにきめ細やかな泡と、優雅なベルガモットの香りが、爽やかな初夏の訪れを感じさせます。この機会に、ぜひお試しください。

価格：801円(税込)



■ 「ミニタルディーズ 18種」



普段店頭に並ぶミニタルディーズの中から、生菓子8種、焼菓子10種を厳選してご提供します。シェフがこだわり抜いてつくり上げた、UN GRAINのシグネチャー商品から季節限定の商品まで、種類豊富に取り揃えました。お好みの一品を選ぶひとときも、お楽しみください。

価格：531円～771円(税込)

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

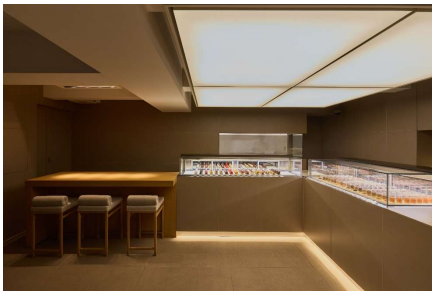
UN GRAIN || アン グラン

「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。



ミニマルディーズとは ||

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](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