

【UN GRAIN】秋の味覚に、新たな魅力を。**栗とピスタチオ、それぞれを主役にした新作ミニアルディーズ9月17日(木)登場**

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、秋の素材が引き立つ「ル モン ブラン」「タルト レーヌ」を2026年9月17日(木)より発売します。栗やピスタチオなど旬の素材を主役に、細部までこだわり抜いて丁寧に仕上げるUN GRAINのミニアルディーズ。今回は、秋の味覚にUN GRAINならではの感性を加え、新たな魅力を引き出した2品をご用意しました。栗と柚子の意外な組み合わせによる新たな調和が広がるモンブランと、ピスタチオをメインにした奥深い味わいのショコラタルト。素材同士の掛け合わせが生む、これまでにない味わいとの出会いをお楽しみください。

**ル モン ブラン || Le Mont Blanc**

秋の定番モンブランに柚子を際立たせたミニアルディーズ。モンブランのスタイルはそのままに、柚子のパートドフリュイが品の良い塩梅で加わり、栗の滋味深い味わいが柚子の酸味や香りと調和し、ふんわりと華やかな余韻が残ります。下のメレンゲはアーモンドのコクが出るように仕立てました。

価格：720円(税込)

**タルト レーヌ || Tarte Reine**

ピスタチオのコクのある味わいの中にフランボワーズやグリオットチェリー、カシス、赤スグリのジュレをアクセントに加えました。厚めに入れたピスタチオのフィアンティーヌのザクザクとした食感が、ショコラタルト生地 of 食感を後押しします。「レーヌ」という名の通り、ナッツの「女王」と呼ばれるピスタチオをメインに使い、上品さと美しいグリーンが目目を惹く一品に仕上げました。

価格：720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
イスリーで、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