PRESS RELEASE

November. 2026
株式会社ヨックモック

【UN GRAIN】クリスマスの街角で見つけるサンタクロースの忘れ物。“クリスマス限定”6種のミニャルディーズセット11月2日(月)予約開始

～家族や友人と楽しめる、遊び心あふれるクリスマスケーキ～

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11月2日(月)より、クリスマス限定商品「プティ ノエル 2026」の予約受け付けを開始いたします。今年は、「サンタクロースの忘れ物」をテーマに、家族や友人と過ごすクリスマスを彩る6種のミニャルディーズをご用意しました。サンタクロースがプレゼントを届ける旅の終わりに残していった忘れ物を、ひとつまみサイズのケーキで表現した限定セットです。 6 種それぞれ異なる味わいや食感に仕上げており、家族や友人と過ごすクリスマスにもぴったり。どれを選ぼうか迷う時間や、ひとつひとつの個性を発見する楽しさも、このセットならではの魅力です。大切な人と会話を弾ませながら、サンタクロースの忘れ物を見つけるような、心くすぐるクリスマスをお過ごしください。



「プティ ノエル 2026」商品情報

商品名： プティ ノエル 2026
価　格： 6,480円(税込)
予約開始日： 11月2日(月)～ ※店頭・WEB
受け取り日： 12月19日(土)～25日(金)

ご予約はこちら▼
https://x.gd/WyleY?utm_source=media2

＊予約後の受取日のキャンセル・変更不可
＊12月23日(水)も受け取り可能
＊数量限定のため、早期予約をお勧めいたします。



「プティ ノエル 2026」セット内容



【トナカイ】
～赤鼻のトナカイに見立てたミニャルディーズ～

フランス菓子をはじめ洋菓子の世界で定番の組み合わせである洋梨とヘーゼルナッツは相性抜群。そこにムースショコラキャラメルを加えた一品。洋梨のジューシーで瑞々しい上品な甘さに、ヘーゼルナッツの深いコクが合わさることで、味に立体感と奥行きが生まれます。



【ベルト】
～サンタクロースのベルトに見立てたミニャルディーズ～

アールグレイのムースリーヌの中にフランボワーズや桃のジュレを忍ばせた一品。桃の芳醇な甘い香りがアールグレイの気品ある香りと重なり、心地よい風味を生み出します。ベルガモットのコンフィチュールをプラスすることで更に芳醇さを際立たせています。



【クリスマスツリー】
～クリスマスツリーに見立てたミニャルディーズ～

抹茶のシャンティの下には、カシスのジュレやクレームフロマージュを忍ばせました。抹茶のほろ苦く濃厚な風味と、カシスの甘酸っぱさが絶妙に調和する大人向けの味わいです。



【帽子】
～サンタクロースの帽子に見立てたミニャルディーズ～

まろやかなマロンクリームの中に加えたパッションフルーツの酸味が全体をキリっと引き締めます。栗の深みのある甘みやコクに、パッションフルーツ特有の鮮烈な酸味と華やかな香りが合わさることで栗の味わいをすっきりとまとめた一品。



【プレゼント】
～クリスマスプレゼントに見立てたミニャルディーズ～

フランスでクリスマスの時期によく食べられる伝統菓子「パンデピス」から着想を得てつくり上げた一品。濃厚なチョコレートムースに無花果と洋梨がごろっと入ったスパイスの効いた赤ワインコンポートを合わせました。チョコレート生地にも赤ワインシロップを染み込ませ、大人のチョコレートケーキに仕上げました。箱を開けた時に出てくるプレゼントをごろっとしたフルーツで表現しました。



【サンタクロースの袋】
～サンタクロースの袋に見立てたミニャルディーズ～

クリスマスの定番、ショートケーキのような白に赤が映える一品。バニラムースに苺のジュレと苺のクリームの二層を入れることで苺をしっかりと感じられます。上に乗ったフルーツを袋の中に入ったたくさんのプレゼントに見立てワクワク感を表現しました。

クリスマスまでのミニャルディーズ焼菓子セットも登場！

今年も、UN GRAINで人気の定番焼菓子を詰め合わせたクリスマスまでの限定セットを販売します。スパイスが香る人気の焼菓子「サブレ エピセ」は、この時期だけの特別仕様で登場。そのほかにも、クリスマスオーナメントのような可愛らしい見た目の「ムラング フランボワーズ」や、まるで粉雪をまとったような「ネージュ バニーユ」、塩味がアクセントの焼菓子も楽しめるラインアップをご用意しました。ご自宅でのクリスマスを彩る一品としてはもちろん、遠方の大切な人へ想いを届けるギフトとしてもおすすめです。



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 バニーユ・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)
店頭販売：11月26日(木)～
予約販売：11月2日(月)～



ご予約はこちら▼
https://x.gd/WyleY?utm_source=media2

＊WEB予約の受け取り日は、11月26日(木)以降をご指定いただけます。
＊店頭・TableCheckでの予約購入のみ、赤箱でご提供いたします。

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 ‖ 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。

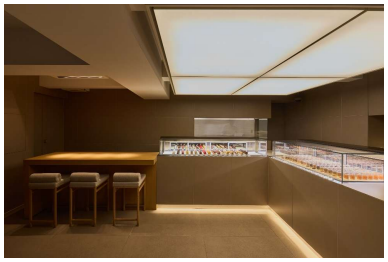


メンバーズ会員のご案内 ‖

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ャ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23日(水)は臨時営業となります。

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