

ミニアルディーズ専門のパティスリー「UN GRAIN | アン グラン」

クリスマスに、冬の集いに  
秋冬の新作3種 販売スタート



株式会社ヨックモック（本社：東京都千代田区 代表取締役社長 藤縄武士）は、骨董通りにほど近い南青山6丁目に位置する、生菓子、半生菓子、焼菓子等のミニアルディーズを取り揃えるキッチン併設型パティスリー「UN GRAIN | アン グラン」にて、11月1日（火）より、新商品3種の発売を開始します。

今回の新商品は、マルシェ・ド・ノエル（クリスマス市）に着想を得たスパイスショコラケーキのパンデピスや、赤ワインで煮たイチジクのプチプチとした食感が心地よいブロンドチョコレートのムース、フランスの伝統菓子であるオペラを表現したマカロン3種。大切な人と少しほっこりしたい季節にぴったりなラインナップをご用意いたしました。コーヒーや紅茶のお供にはもちろん、大人の集いにシャンパンやフルボディの赤ワインなどと合わせていただくこともおすすめです。

秋冬のひと時を彩るミニアルディーズ。これからの季節にお楽しみください。

販売開始日：2016年11月1日（火） 予定

展開アイテム：全3種

商品概要、価格：次頁に記載

配送：不可

Press Release

## 商品概要



**商品名：パンデピス 価格：420円（税込）**

フランスの古典菓子であるパンデピスをアレンジしたスパイスショコラケーキ。UN GRAINの自家製オレンジ・コンフィ（オレンジピール）を生地全体に混ぜ込み、日本でも冬の定番ドリンクになりつつあるヴァン・ショー（ホットワイン）で煮込んだドライフルーツを飾っています。フランスの冬では風物詩であるマルシェ・ド・ノエル（クリスマス市）をイメージしたクリスマスにもぴったりの新作です。



**商品名：フィグ カシス 価格：470円（税込）**

カシスの酸味と、赤ワインで煮たイチジクのプチプチとした食感が心地よいブリンドチョコレート・ムース。UN GRAINでは素材として初めて登場し、市場では『第四のチョコレート』と言われている芳醇なキャラメルがする琥珀色のブリンドチョコレートを使用。シナモンの香りをアクセントに、素材同士の相性を追及した秋冬にお薦めの新作です。



**商品名：マカロン オペラ 価格：470円（税込）**

マカロン生地とフランスの伝統菓子であるオペラで使用するジョCOND生地（アーモンド粉末の入った生地）の材料がほぼ同じであることに着目し、2つの要素を融合させて再構築するという、マカロンの可能性に挑戦したUN GRAINならではの新作です。マカロンにあしらったリング状のチョコレートがジュエリーのように、クリスマスやバレンタインに向けて大切な方へのさりげないプレゼントとしてもお薦めの新作です。

年末年始のギフトシーズンに  
ご注文後に心を込めてパティシエがつくる  
焼き菓子詰め合せ「Assortiment Premier | アソルティモン プルミエ」



UN GRAINにとって初の詰め合せを記念し、フランス語で「はじめての」を意味する「Premier」と名付けました。焼き菓子の中でも特に人気の高い6種に、この詰め合せにのみ入る新たな6種を加えました。お客様よりご注文いただいてからひとつひとつ丁寧に焼き上げ、UN GRAINならではの繊細な香りや味わいを閉じ込めています。配送も承りますので、親しい方に心を込めて贈るギフトに、ホームパーティのお手土産に、大切な方と過ごすひと時を彩るお菓子として、様々な場面でご活用ください。



内容

ブルドネージュ\*、リンツァー\*、ダイヤモンド、ガレットナンテ、  
ヴィエノワショコラ、チュイルベルガモット\*、クロッカ\*、サブレエピセ、  
メレンゲフランボワーズ、サブレオランジュ、ピスターシュスクレ\*、  
フロランタンカフェ

\*は「アソルティモン プルミエ」にのみ入る限定の焼き菓子

商品名：「Assortiment Premier | アソルティモン プルミエ」

価格：4,300円（税込）

配送：可

ご予約方法：

予約制の商品となっております。

店頭、もしくは、お電話にてご予約をお願いいたします。

UN GRAINメンバーのお客様に限らせていただきます。

UN GRAINメンバーは入会無料、ご予約時にご入会いただくことも可能です。



Press Release

## 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仕上げられた一粒のお菓子は、やがてお客さまのなか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とき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。

### ミニアルディーズとは...

フランス語で【上品さ、可憐さ】という意味をもつ、ひとつまみサイズの菓子のこと。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共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。

### シェフ パティシエ：金井 史章（かない ふみゆき）

1978年埼玉県生まれ。1998年国立辻製菓専門カレッジ卒業、同年株式会社ビゴ東京へ入社。2009年に渡仏し、三ツ星レストラン「レストラン ギイ・サヴォアパリ」に入社。世界各国からセレブリティが訪れる環境で、上質なデセールを学ぶ。また、在籍中には同グループの一ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフ パティシエ代理も兼務。2011年に帰国後、アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京・青山のビストロ「ブノワ」にシェフ パティシエとして入社。2014年「UN GRAIN」シェフ パティシエ就任。共同著作に『デザート・バイブル』（ナツメ社）がある。2015年より発足した全日本マカロン協会の理事を務める。



### スーシェフ パティシエ：昆布 智成（こんぶ ともなり）

「オーボン・ヴュータン」にて、フランス菓子の基礎を学ぶ。その後、「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」を経て、2012年に渡仏。南仏エクサン・プロヴァンスにあるMOF（国家最優秀職人章）パティシエ「リエデレ」や2ツ星レストラン「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」にてデセールを担当。2014年「UN GRAIN」スーシェフ パティシエに就任。2011年メープルスイーツコンテスト入賞の経歴をもつ。



## UN GRAIN 店舗概要

住所：東京都港区南青山6-8-17 プルミエビル1階  
電話/FAX：03-5778-6161  
営業時間：11:00-19:00  
イートイン・カウンター：3~4席。予約可能。

最寄駅：東京メトロ 表参道駅 B1出口より徒歩10分  
URL：<http://www.ungrain.tokyo>  
定休日：不定休

お客様からのお問い合わせ先、及びクレジット：

UN GRAIN | アン グラン Tel. 03-5778-6161 URL：<http://www.ungrain.tokyo>

本件に関するお問い合わせ先：

UN GRAIN（アン グラン）PR事務局 / HOW INC.

〒107-0062 東京都港区南青山2-22-14 フォンテ青山401 TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. [ungrain@how-pr.co.jp](mailto:ungrain@how-pr.co.jp)