

東京 23 区待望の 2 店舗目！全国で 45 店舗目となる新店

**コナズ珈琲 板橋店 2024 年 10 月 24 日（木）10 時オープン**

ハワイで人気のドーナツ“マラサダ”専門店「PALM WAGON」を初めて併設！  
さらに、都内では初めて「アサイーボウル」など“フルーツボウル”4 種を販売！

株式会社 KONA'S（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：阿部 和剛）が展開する、食の感動体験を追求し「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」は、全国 45 店舗目となるコナズ珈琲 板橋店を 2024 年 10 月 24 日（木）10 時にグランドオープンします。



コナズ珈琲 板橋店 正面イメージ ※一部変更される可能性があります

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」を体感いただけるハワイアン カフェ・レストランとして、ハワイで過ごす休日のような心地よく楽しい時間とお食事を提供しています。これまで東京 23 区では 2018 年に足立店をオープンし、6 年経った今でも、平日や休日関わらず待ち時間が発生する（※2024 年 8 月 1 日～31 日の期間）ほど、連日多くのお客さまにご来店いただいております。「案内してくれた店員さんがとても素晴らしかったです！またお友達や家族を連れてお伺いしたいなと思います！」「もともと子供も私も大好きなお店でしたが、より好きになりました！」など、お褒めの言葉を多くいただいております。

これまで、お客さまから都内への更なる出店に関するご要望をいただいていたことから、板橋店のオープンが実現しました。板橋店では、ハワイで人気のもちもちドーナツ“マラサダ”のテイクアウト専門店「PALM WAGON」を初めて併設いたします。さらに、ハワイ気分を味わえるフレッシュフルーツをふんだんに使った「フルーツボウル」として「アサイーボウル」「マンゴーボウル」「ピタヤボウル」「パインココナッツボウル」の全 4 種類をテイクアウトのみで販売いたします。これまで御殿場店限定として販売していましたが、都内では初めての販売となります。



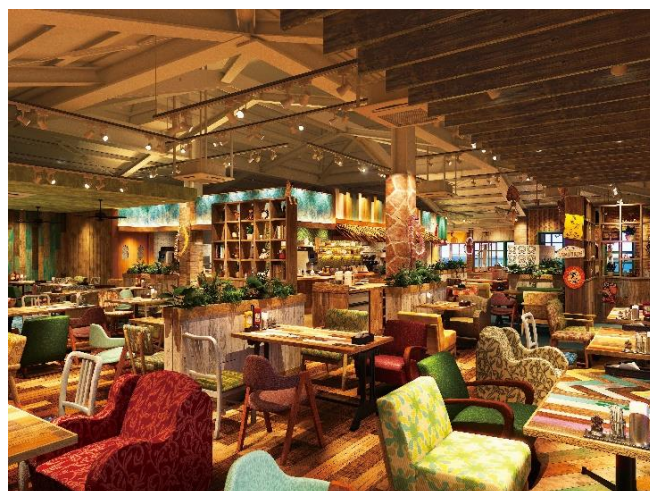
【コナズ珈琲 板橋店 外観・内観イメージ】



コナズ珈琲 板橋店 外観イメージ ※一部変更される可能性があります



コナズ珈琲 板橋店 内観イメージ ※一部変更される可能性があります



コナズ珈琲 板橋店 内観イメージ ※一部変更される可能性があります

## 【コナズ珈琲 板橋店 概要】

店舗名 : コナズ珈琲 板橋店  
所在地 : 東京都板橋区志村 2-12-3  
営業時間 : 平日 10:00-22:00 (L.O21:00) / 土日祝 9:00-22:00 (L.O21:00)  
定休日 : なし ※年末年始を除く  
席数 : 店内 90 席  
※テイクアウトのお客さまへテラスに 8 席をご用意していますのでご自由にご利用ください  
駐車場 : 28 台

## 【マラサダ専門店 PALM WAGON】



マラサダは、店内で生地から手づくりするこだわりの逸品です。水分をできるだけ多く含ませ、さらに低温発酵させることで、柔らかくしっとりもちもちとした食感を実現しました。高温の油で一気に揚げることで、外側はサクツとした食感も楽しめます。

店名の“PALM”には、ハワイをはじめ南国を象徴するようなヤシの木（パームツリー）の意味や、たなごころ（手のひら）の意味があり、マラサダを手で包み込む温かいアロハの精神を表しています。また、今後、全国各地に“WAGON”として広げていきたいという願いを込めました。「PALM WAGON アメリカンビレッジ店」（沖縄県）に次ぐ 2 店舗目となります。

### 「シュガー」税込 280 円

細かいグラニュー糖をまぶし、オーソドックスな甘さが楽しめます。

### 「シナモン」税込 280 円

グラニュー糖にシナモンを加えたことで、甘さがありながらもスパイシーな香りが楽しめます。

### 「ココナッツシュガー」税込 360 円

甘くクリーミーな香りのココナッツパウダーにグラニュー糖を加えた、南国の雰囲気ただよう味わいです。

### 「カスタード」税込 380 円

たまごをふんだんに使用したオリジナルのカスタードクリームが詰まっています。

### 「カフェクリーム」税込 420 円

ミルククリームをベースに、コーヒー豆の苦みが効いた大人の味わいで、オリジナルのカフェクリームです。

### 「レモンクリーム」税込 420 円

レモンピールが入ったオリジナルのクリームで、さっぱりとした果実味が楽しめます。

### 「ストロベリーチーズ」税込 420 円

濃厚なチーズクリームに、ストロベリーの甘酸っぱい香りを効かせたオリジナルのストロベリーチーズクリームです。

### 「ショコラクリーム」税込 420 円



カスタードクリームをベースにしたチョコレートクリームでオリジナルのショコラクリームを作りました。

## 「マラサダ 8 種ボックス」税込 2,880 円

8 種類のマラサダが全てお楽しみいただけるボックスプランです。

※テイクアウトのみとなります。

※ご購入後はお早めにお召し上がりください。

## 【フルーツボウル】

コナズ珈琲では、ハワイで人気を集めるアサイーに着目し、2013 年の 1 号店オープン時からアサイーボウルをご提供してまいりました。近年、コナズ珈琲および世間的にもアサイーボウルの人気が増していることを受けて、「フルーツボウル」として全 4 種類にバージョンアップいたします。これまで御殿場店限定で販売しており、都内では初めての販売となります。

### 「アサイーボウル」1,380 円（税込 1,490 円）



2013 年の 1 号店オープン時から販売している人気の「アサイーボウル」をアップデートしました。アマゾンで採れたアサイーから作られたソルベを厳選し、フレッシュフルーツと組み合わせて構成したコナズオリジナルの「アサイーボウル」。アサイーやいちご・ブルーベリー・ライムの酸味と、バナナのねっとりした甘さ、カカオニブのほろ苦さが合わさった絶妙なコラボレーションをお楽しみいただけます。また、グラノーラによる食感の変化もお楽しみください。

### 「マンゴーボウル」1,480 円（税込 1,598 円）



マンゴー果肉を 100%使用したピューレで、舌触りがなめらかなコナズ珈琲オリジナルのソルベを作りました。さらに、キウイ・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングし、さっぱりした爽やかな風味でありながらも濃厚な味わいを実現しました。

### 「ピタヤボウル」1,280 円（税込 1,382 円）



爽やかで酸味の効いたピタヤ（別名：ドラゴンフルーツ）に、さとうきびから作られたコクのある赤砂糖や、グアバジュースを加えることで豊かな香りのするコナズ珈琲オリジナルのソルベを作りました。マンゴー・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングすることで見た目も鮮やかに、甘酸っぱい味わいに仕上げています。

### 「パインココナッツボウル」1,280 円（税込 1,382 円）



甘い香りと濃厚な風味を楽しめるココナッツクリームと、パイナップルを組み合わせたソルベ。さらに、ハワイの海のようなブルーを演出するために何度も改良を重ね、藍藻類「スピルリナ」から抽出した天然由来の着色料を採用しました。パイナップル・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングし、まさにハワイを感じる 1 品です。

※テイクアウトのみとなります。

※ご購入後はお早めにお召し上がりください。

## ご参考：コナズ珈琲 足立店 人気メニュー

コナズ珈琲全店にて一番人気の「ストロベリー&バナナホイップパンケーキ」（税込 1,749 円）をはじめ、オリジナルソースを使った「アボカドハンバーグロコモコ」（税込 1,749 円）、肉汁たっぷりの「コナズチーズバーガー」（税込 1,639 円）、じっくり火入れして旨みを引き出した「ガーリックシュリンププレート」（税込 1,859 円）など、お食事からデザートまで、幅広くご好評をいただいています。また、日替わりでご用意する「本日のコーヒー」（税込 605 円）や、ドリップコーヒーに濃厚なミルクを合わせた「Kona's オレ」（税込 880 円）なども併せてご注文される方が多くいらっしゃいます。



「ストロベリー&バナナホイップパンケーキ」



「アボカドハンバーグロコモコ」



「コナズチーズバーガー」



「ガーリックシュリンププレート」



「本日のコーヒー」(ICE)



「Kona's オレ」



## コナズ珈琲が提供する感動体験「いちばん近いハワイ」

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストランです。ハワイで過ごす休日のような心地よい時間と、おいしい食事がもたらす感動体験をお届けしています。

カラフルなハワイアン雑貨やサーフボードが飾られ、遊び心のあるソファやテーブルなどのこだわりのインテリアが、まるで、ハワイのローカルのリビングにいるような雰囲気演出します。ゆったりとくつろげる空間で、日本にいながらハワイ気分を味わえます。

見た目からワクワクするメニューは、シグネチャアイテムである手づくりのハワイアンパンケーキのほか、お腹いっぱい満たされるロコモコ、ハワイ定番料理のガーリックシュリンプなど、コナズ珈琲こだわりのハワイアンフードをご用意しています。さらに、コナズ珈琲の代名詞でもある店内焙煎したコナコーヒーをはじめ、リゾート気分が味わえるハワイアンカクテルなど豊富なドリンクメニューをご提供しています。

また、To Go メニュー（テイクアウトメニュー）のご提供や、ハワイアングッズコーナーにてオリジナルグッズやコーヒー豆を取り揃えています。お店以外の場所でも、コナズ珈琲が提供するハワイ体験をお楽しみいただけます。

さまざまなシーンでご利用いただける雰囲気と、バリエーション豊かなメニューで、昼夜を問わず思い思いのハワイ時間をお過ごしください。



### こだわりのふわふわしっとりパンケーキ

素材にこだわったパンケーキは、店内で生地から手づくりし、オーダーが入ってから一枚ずつ丁寧に焼き上げます。コナズ珈琲オリジナルレシピのパンケーキは、ふわふわしっとりやわらかな口当たりが特徴です。ほのかな塩味をきかせており、スイート系はもちろん、ミール系との相性も抜群です。



### こだわりの自家焙煎コーヒー

コナズ珈琲で使用するコーヒー豆は、ハワイのコナコーヒーをはじめ世界中の厳選した生豆を取り寄せ、店舗ごとに焙煎しています。程よく熟成されたコーヒー豆は、オーダーが入ってからコーヒー豆を挽き、一杯一杯丁寧に淹れることで香りがより引き立ち、コーヒー豆本来の味を感じられます。

店内でお楽しみいただいたコーヒー豆は、店頭にて販売しております。ご自宅でもコナズ珈琲のおいしいコーヒーをお楽しみください。



公式 HP | <https://konas-coffee.com/>  
Instagram | @konas\_coffee [https://www.instagram.com/konas\\_coffee/](https://www.instagram.com/konas_coffee/)  
Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>  
X | @konas\_coffee [https://x.com/konas\\_coffee](https://x.com/konas_coffee)

※写真はすべてイメージです。

#### 【トリドールホールディングスについて】

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>