

2025年9月18日

Press Release

株式会社 KONA'S

秋限定の人気パンケーキが、5年目を迎えてさらにバージョンアップ！
香り豊かなマロンと、濃厚なチョコレートのダブルクリームが楽しめる
ハワイ仕立ての「チョコレートモンブランパンケーキ」新発売
2025年10月1日（水）から全国のコナズ珈琲(※)にて期間限定で販売

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、食の感動体験を探求し「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、「チョコレートモンブランパンケーキ」を2025年10月1日（水）から全国のコナズ珈琲(※)で新発売します。

※西荻窪店、鎌ヶ谷店、郡山店では販売いたしません。



秋の限定メニューとして毎年好評をいただいている“コナズモンブランパンケーキ”シリーズは、今秋で5年目を迎えます。今年は、香り豊かなマロンに加えて、ほろ苦く濃厚なチョコレートガナッシュのダブルクリームとしてバージョンアップしました。秋らしい「チョコレートモンブランパンケーキ」は、ホイップクリームをのせてクリーミーに、ココナッツアイスクリームをのせてハワイアンで爽やかな味わいをお楽しみください。



【商品概要】

【商品名】チョコレートモンブランパンケーキ

【価格】1,880円（税込2,068円）

【発売期間】

2025年10月1日（水）～11月30日（日）

【フェアページ URL】

<https://konas-coffee.com/fair/>

※フェアページへの掲載は2025年9月29日（火）となります。

※イートイン限定商品となります。

※西荻窪店、鎌ヶ谷店、郡山店では販売いたしません。

※堺店、小平店では2025年11月16日（日）終売となります。

※香りづけのため、洋酒を少量使用しております。

何度も食べたくなる魅力の詰まった「チョコレートモンブランパンケーキ」

モンブランクリームは、イタリア産の栗を100%使用したマロンペーストと、発酵バターなどを混ぜあわせたコナズ珈琲オリジナルです。塩味を加えることで栗のもつ味わいを引き立たせました。さらに今年は、ほろ苦く濃厚なチョコレートガナッシュがとろり。オーダーをいただく度に直径わずか1mmで絞り出すことで、ふわとした滑らかなくちどけを実現しています。



全体を覆うチョコレートモンブランクリームの内側には、ラム酒クリームや、ほくほくとした天津甘栗、ハワイ産のラム酒で香りづけしたラムレーズン、ふわふわのジェノワ生地（スポンジ生地）、さらにひんやりとしたマロンアイスクリームや、サクサクとした粗挽きココアビスケットがたっぷり詰まっています。食べる度に新しい食感に出会い、何度も食べたくなってしまうこと間違いなし。



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。

外観や内観は、店舗ごとにこだわった「100 店舗 100 デザイン」を目指しています。新店や、既存店のリニューアルでは、コナズ珈琲の魅力がさらに増すようなデザインを取り入れ、お客さまがご旅行の際に“コナズ巡り”をしたくなるような、ワクワクする空間をご用意しています。

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口コモコ、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用意しています。

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。



外観（八千代緑が丘店）



内観（板橋店）



内観（宇都宮店）



外観（香椎浜店）

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美味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/
Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>
X | @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、本能が飲む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/>