

2026年4月14日

Press Release

株式会社 KONA'S

東北初出店！マラサダ専門店「PALM WAGON 仙台駅西口店」

2026年4月27日(月)グランドオープン！

ハワイで人気のマラサダやアヒポキ、フォーを展開

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」を手がける株式会社 KONA'S（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：阿部 和剛）は、マラサダ専門店「PALM WAGON 仙台駅西口店」を、2026年4月27日(月)にグランドオープンします。



「コナズ珈琲」は、全国に53店舗*を展開するハワイアン カフェ・レストランです。そんな「コナズ珈琲」の姉妹ブランドとして、2024年に誕生した「PALM WAGON」では「手のひらサイズのハワイ」をコンセプトに、ハワイで定番の『マラサダ』のテイクアウト販売を行ってまいりました。現在、沖縄県・アメリカンビレッジ店、東京都・板橋店を運営しており、このたび仙台駅西口店は東北エリア初進出、全国で3店舗目の展開となります。

※2026年4月14日時点の店舗数

■仙台限定！“ずんだ”フレーバーのマラサダを販売！

仙台駅西口店では、定番の『マラサダ』に加え、『アヒポキ』や『フォー』も販売します。『マラサダ』は全11種をラインアップし、当店限定となる『仙台ずんだ』と『ずんだホイップ』もご用意しています。仙台ならではの特別なフレーバーを、ぜひお楽しみください。

仙台駅直結という利便性の高い立地で、一部イートインエリア（全8席）も完備。店内でのご利用はもちろん、テイクアウトしてオフィスやご自宅など、日常のさまざまなシーンで気軽にハワイの味をお楽しみいただけます。



『マラサダ』や『アヒポキ』『フォー』も販売



仙台限定『仙台ずんだ』

《マラサダ》

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、柔らかくふわふわ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、外側はサクッとした食感も楽しめます。

ラインアップは全 11 種。仙台ならではのずんだ、濃厚なカスタード、チーズケーキクリームなど、さまざまな味わいをご用意しております。



仙台限定！

■仙台ずんだ 454 円

枝豆の食感と風味を生かした「ずんだ餡」をたっぷり詰め込んだ、仙台ならではのマラサダ。

■シュガー 270 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。

■ハワイアンカスタードクリーム 378 円

濃厚カスタードにハワイアンラムを効かせた自家製ハワイアンカスタードクリームをたっぷり詰め込みました。

■ストロベリー 410 円

苺の酸味と香りを感じる自家製ストロベリーチョコをたっぷりコーティングしました。

■抹茶クリーム 410 円

自家製濃厚抹茶クリームをたっぷり詰め込みました。上から抹茶パウダーをたっぷりかけて、一口目から抹茶の風味が口いっぱいに広がります。

■ティラミスクリーム 410 円

マスカルポーネ風味のホイップクリームをつめこんだマラサダに、刺さったスポイトを絞ればじゅわっとエスプレッソシロップが溢れます。

仙台限定！

■ずんだホイップ 454 円

枝豆の食感と風味を生かした「ずんだ餡」とホイップクリームをたっぷり詰め込んだ仙台ならではのマラサダ。

■シナモン 270 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。

■チョコレート 378 円

スイートチョコをたっぷりコーティング。上にはとろける生チョコレートをのせました。

■ココナッツ 378 円

ココナッツクリームをかき混ぜたホワイトチョコをコーティング。上にはパリパリのココナッツフライをのせました。

■チーズケーキクリーム 410 円

濃厚チーズクリームに甘酸っぱいベリーソースをトッピング。クリームの隠し味にハワイアンソルトを合わせて、奥深い味わいに。

※価格はすべて税込です。

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

《ハワイアンエスニックフォー》

牛骨スープや鶏ガラのだしに、数種類のスパイスをあわせた複雑な味わいがクセになる本格フォー。

つるっとのど越しの良いもちもちのライスヌードルとスープを絡めてお召し上がりください。



■BEEF (牛肉) 1,050 円

牛骨をベースにレモングラスやシナモン、クローブ、コリアンダーなどスパイスをかき混ぜた牛肉スープと、もちもちのライスヌードル、牛バラ肉や薬味をたっぷりトッピングしたオリジナルの牛肉フォー。

■CHICKEN (鶏肉) 1,050 円

鶏ガラをベースにオリジナルスパイスとナンブラーで仕上げたチキンスープに、低温調理で仕上げた鶏チャーシューをトッピングしました。

■BEEF SPICY (辛口) 1,150 円

牛肉スープをベースに、魚介のうま味を重ね、赤唐辛子と青唐辛子の辛味をアクセントとして加えました。しっかりとした辛さと奥行きのあるコクが特長です。

※価格はすべて税込です。

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

《ハワイアンポキ》

ハワイのローカルフードである「アヒポキ」を、全 17 種のバリエーションをご用意しています。新鮮な海鮮やチキンを使用し、醤油ベースの王道フレーバーからピリ辛テイストまで、幅広い味わいをお楽しみいただけます。

ハーフ&ハーフで 2 種類を組み合わせることも可能なため、その日の気分に合わせて“自分だけの一杯”をお楽しみください。



■キハダマグロポキ 1,150 円～

(醤油/スパイシーマヨ/わさびマヨ)

赤身の旨みが楽しめるキハダマグロに、風味豊かな 3 種のソースからお選びいただける定番ポキです。

■ビンチョウマグロポキ 980 円～

(醤油/スパイシーマヨ/わさびマヨ)

ねっとり柔らかく、甘みがあるビンチョウマグロを相性抜群の 3 種のソースで楽しめるポキです。

■サーモン 1,150 円～

(醤油/スパイシーマヨ/わさびマヨ/コリアン)

脂のりの良いサーモンを使用。4 種のソースからお選びいただけます。マイルドからピリ辛まで幅広いテイストが楽しめます。

■タコポキ 1,080 円～

(醤油/スパイシーマヨ/コリアン)

歯ごたえの良いタコを使った、食感が楽しいポキ。醤油・マヨ系・韓国風の 3 種のソースで個性ある味わいをご堪能いただけます。

■イカポキ 1,080 円～

(醤油/コリアン)

柔らかいイカの旨みを引き立てる、醤油とコリアンの 2 種のソースをご用意。

■チキンポキ 1,080 円～

(わさびマヨ/てりやきマヨ)

しっとり仕上げた鶏肉に、コクのあるマヨソースを合わせた一品。食べ応えのあるポキです。

※価格はすべて税込です。

※フレーバーにより価格が異なります。詳細は店舗にてご確認ください。

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます。

【店舗概要】

店舗名 : PALM WAGON 仙台駅西口店
所在地 : 宮城県仙台市青葉区中央 1-1-1 1F 北側
営業時間 : 8:00-21:00 (L.O20:30)
定休日 : 施設の営業日に準じる
席数 : 8 席

【PALM WAGON について】

「PALM WAGON」は、ハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」の姉妹ブランドです。「手のひらサイズのハワイ」をコンセプトに、テイクアウトを中心としたハワイアンフードの販売を行っています。現在、沖縄県・アメリカンビレッジ店、東京都・板橋店を運営しており、このたび仙台駅西口店は東北エリア初進出、全国で 3 店舗目の展開となります。

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。



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/>