

2026 年 9 月 24 日

Press Release

株式会社 KONA'S

ご好評につき 6 年目突入！コナズ珈琲秋の定番パンケーキ
イタリア産栗 100%の搾りたてモンブランクリームで味わう
「KONA'S クラシックモンブランパンケーキ」

2026 年 10 月 1 日（木）より全国のコナズ珈琲にて期間限定販売

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、秋の期間限定で「KONA'S クラシックモンブランパンケーキ」を 2026 年 10 月 1 日（木）から全国のコナズ珈琲(※)で販売します。

※大高インター店では販売いたしません。



コナズ珈琲の秋の定番として毎年ご好評いただいている「モンブランパンケーキ」が、今年で 6 年目を迎えます。これまでさまざまなアレンジを重ねながら進化を続けてきた「モンブランパンケーキ」。6 年目となる今年は、改めて栗そのもののおいしさと向き合い、素材の魅力を存分に楽しめる、王道の一皿にたどり着きました。栗本来の豊かな風味を存分に活かした、この時期ならではのパンケーキです。秋の訪れを感じながら、ぜひご堪能ください。

[商品名] KONA'S クラシックモンブランパンケーキ
[価格] 1,790 円（税込 1,969 円）
[販売期間] 2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）予定
[フェアページ URL] <https://konas-coffee.com/menu/>

※イートイン限定商品となります。

※大高インター店では販売いたしません。

※+税込 110 円でビスケットの追加トッピングが可能です。

※香りづけのため洋酒を少量使用しております。

■直径わずか 1mm で、ご提供の直前に絞る、ふわっと軽やかなモンブランクリーム

秋にぴったりな、栗を主役にした限定パンケーキです。自家製のモンブランクリームには、イタリア産の栗を100%使用し、バターと合わせて店内で仕立てることで、栗の豊かな風味となめらかな口どけを引き出しました。さらに、ほんのり塩味を効かせることで、栗本来のやさしい甘みをより一層引き立てています。ご提供の直前に、直径わずか 1mm の細さで丁寧に絞り出し、ふわっと軽やかな食感に仕上げました。



■栗の豊かな風味とラムの芳醇な香り、多彩な食感が織りなす秋だけの贅沢

全体を覆うモンブランクリームの内側には、ふわふわな 2 枚のパンケーキと、食感のアクセントとなる砕いたココアビスケットを重ねました。その上に、刻んだ天津甘栗と、ハワイ産のラム酒で香りづけしたラムレーズン、ラム酒風味のホイップクリームをまとわせたジェノワ生地（スポンジ生地）をたっぷりとトッピング。さらにその上から、マロンアイスクリームを重ねることで、栗の味わいをより一層感じられる一皿に仕上げました。

一口食べれば、栗の豊かな風味とラムの芳醇な香りが広がり、食べ進めるごとにザクザク、ふわふわ、ひんやりと変化する食感や口当たりもお楽しみいただけます。なめらかなホイップクリームや爽やかなココナッツアイスクリームと合わせれば、南国らしいアクセントが加わり、最後の一口まで余すことなくご堪能いただけます。



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を演出します。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提供しています。

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/>