



2025年1月9日  
クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

累計販売数約70万個以上の大人気シリーズ「Kome-Dough」より  
2月6日の“抹茶の日”に先駆け、早春を感じる新商品が登場  
『Kome-Dough 抹茶クリーム』  
2025年1月15日(水)より期間限定販売

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:若月 貴子、以下:KKDJ)は、日本で開発した国産米粉入りミックス使用のドーナツ『Kome-Dough 抹茶クリーム』を、クリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗<sup>※1</sup>で、2025年1月15日(水)から販売します。<sup>※1</sup> 催事及びKKD店舗以外の小売店を除く。

国産米粉入り生地は、日本ならではのおいしさを求め国内で開発し、2023年11月より販売を開始いたしました。日本の食文化の中で最も親しまれている“米”に注目し、ドーナツをかけ合わせることで、日本ならではのドーナツ体験の提供を目指しました。お米由来の自然な甘みと、もち〜りとした新食感がお楽しみいただけます。

発売当初は「Komeco」として発売していましたが2024年11月より「Kome-Dough」という名称に変わり定番化。以降さらに人気を集め、累計販売数約70万個<sup>※2</sup>を超える大人気シリーズとなっています。<sup>※2</sup> 2023年11月以降発売の「Komeco」シリーズ、2024年11月以降発売の「Kome-Dough」シリーズの累計販売個数(2024年12月時点)。

今回、期間限定で登場する新商品『Kome-Dough 抹茶クリーム』は、2月6日の“抹茶の日”に先駆けて、日本の食文化の代表とも言える抹茶のクリームをたっぷりとのせ、その上に上品な甘さの小豆かのこをトッピングしました。お米と抹茶という日本ならではの組み合わせを楽しむことができる商品です。

柔らかくてもっちりとした「Kome-Dough」でしか体験できない食感をぜひお楽しみください。電子レンジで8秒<sup>※3</sup>温めることで“ほわっともち〜り”とした食感と風味がさらに引き立ちます。<sup>※3</sup> 600~700wでの目安時間です。



Kome-Dough 抹茶クリーム

《参考情報:商品情報》

『Kome-Dough 抹茶クリーム』

【販売期間】2025年1月15日(水)~2025年3月12日(水)以降なくなり次第終了

【販売価格】334円(イトイン 341円)

“国産米粉入りミックス”使用の「Kome-Dough」は、モチっとした口あたり。奥深い風味を感じる抹茶クリームとホワイトチョコをぐるりとトッピング。粉糖と小豆かのこを味のアクセントに。あたためてほわっともち〜りの新食感をお楽しみください。



※一次原材料として小麦粉は使用しておりませんが、小麦デンプンを使用しております。

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※販売方法は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※価格は税込み価格です。