



2025年3月19日
クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

日本限定・国産米粉入り生地ドーナツ「Kome-Dough」の新商品 「米」×「茶」の“和ペアリング”が織りなす“日本を味わう”ドーナツ 『Kome-Dough ほうじ茶ラテ』 『Kome-Dough 玄米茶クリーム』

同時販売の限定“和ドリンク”含む全6商品「Kome & Cha」、2025年4月2日(水)より販売開始

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、日本独自開発の国産米粉入り生地ドーナツ「Kome-Dough」シリーズより、「米」×「茶」の“和ペアリング”が織りなす“日本を味わう”ドーナツ2種『Kome-Dough ほうじ茶ラテ』『Kome-Dough 玄米茶クリーム』を期間限定で販売します。また、新商品に「米」と「茶」を使用した既存2商品を加えた4商品をフィーチャーする「Kome & Cha」プロモーションをクリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗※1にて、2025年4月2日(水)から期間限定で開催します。同プロモーションでは、ドーナツと相性の良い和の味わいを楽しめる“和ドリンク”2種も同期間に限定販売※2いたします。

※1 催事及びKKDJ店舗以外の小売店を除く。 ※2 一部店舗及び、催事、KKDJ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月より販売を開始したKKDJのオリジナル生地です。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～りとした食感が特徴です。

「Kome-Dough」シリーズならではの魅力を引き出す組み合わせとして、日本の食文化のもうひとつの代表ともいえる“茶”に着目。独特の香ばしさが特徴の「ほうじ茶」「玄米茶」と「Kome-Dough」をかけ合わせ、やさしい甘さの中に日本らしい茶葉の風味がふんわり香る“日本を味わう”ドーナツ『Kome-Dough ほうじ茶ラテ』『Kome-Dough 玄米茶クリーム』が誕生いたしました。

『Kome-Dough ほうじ茶ラテ』は、「Kome-Dough」シリーズで使用している米粉入り生地にはほうじ茶を練り込んだ、香ばしい“ほうじ茶と米粉入り生地”を使用しています。生地の上になめらかなバニラクリームをぐるりとのせることで、頬張るとまるでほうじ茶ラテの

お客様からのお問合せ先:クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社 お客様サービス室 Tel:0570-00-1072(土日、祝祭日を除く)

ような味わいが広がります。仕上げにほんのリビターなほうじ茶にぴったりのビターチョココーティングで線を描き、さらにチョコチップとクラッシュした黒糖味のかりんとうをのせて、アクセントをプラスしました。香ばしいほうじ茶とお米の自然な甘みのハーモニーを味わえるだけでなく、トッピングで使用した日本ならではの菓子「かりんとう」の甘みも感じられ、口いっぱい、和を楽しむことができるドーナツです。

『Kome-Dough 玄米茶クリーム』は、「Kome-Dough」シリーズのふわふわもちもちの米粉入り生地の上に、香ばしい玄米パフ入りの爽やかなクリームをぐるりとのせました。その上にミルクィな味わいのホワイトチョコで線を描き、仕上げにフリーズドライオレンジを散りばめました。米粉生地のやさしい甘さの中に、玄米茶の香りがふわりと広がる、春らしい爽やかな和を感じることができるドーナツです。

さらに、「Kome & Cha」プロモーションの一環として、「米」×「茶」の“和ペアリング”を楽しめる限定ドリンク2種『玉露入り煎茶レモネード』『クリスピー フローズン 加賀棒ほうじ茶』も同期間限定で販売※2します。 ※2 一部店舗及び、催事、KKD店舗以外の小売店を除く。

『玉露入り煎茶レモネード』は、KKDJで大人気の「レモネード」が“和ドリンク”として登場。熊本県産玉露を加えた国産煎茶（緑茶）の旨みをいかした、すっきりと爽やかな味わいのティーレモネードです。

『クリスピー フローズン 加賀棒ほうじ茶』は、香り高い加賀棒ほうじ茶を使用したフローズンミルクティーに、香ばしく煎り上げた食感も楽しい玄米をトッピング。国産の茎茶のみを浅煎り焙煎して生まれるすっきりとした香味がドーナツとの相性ぴったりです。

日本の食文化の代表ともいえる「米」と「茶」をかけ合わせた、KKDJでしか味わうことができない日本らしい“和のペアリング”をお楽しみください。

《参考情報:商品情報》

『Kome-Dough ほうじ茶ラテ』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 356円(イートイン 363円)

国産米粉入りの「Kome-Dough」は、“あたためて ほわっと もち～り”の新しい味わい。米粉生地と相性の良いほうじ茶を練りこんだ香ばしい生地を、なめらかなバニラクリームでぐるりと飾り、ほうじ茶ラテのように気持ちがホットするドーナツが誕生しました。ビターチョコのストライプとチョコチップ、黒糖味のクラッシュかりんとうで食感を楽しむアクセントをプラス。



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

『Kome-Dough 玄米茶クリーム』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 356円(イートイン 363円)

国産米粉入りの「Kome-Dough」は、“あたためて ほわっと もち～り”の新しい味わい。カリカリ食感の玄米あられが入った玄米茶クリームを、ぐるりと飾りました。ホワイトチョコのミルクィストライプに、仕上げはふわっと香るオレンジピールで爽やかに。



『米と茶 ダズン ハーフ(6個)』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 1,738円(イートイン 1,771円)

米と茶が出会う6個入り。国産米粉入りの Kome-Dough ほうじ茶ラテ、玄米茶クリーム、黒蜜きなこの3種と、人気のオールドファッション 宇治抹茶、チョコ スプリンクル、定番のオリジナル・グレーズド®が勢ぞろい！友だちや家族とシェアして、ほっこり笑顔の春へ。



『米と茶 ボックス(3個)』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 896円(イートイン 913円)

米と茶が会おう国産米粉入りの2種、Kome-dough ほうじ茶ラテと玄米茶クリームと、定番のオリジナル・グレーズド®の3個入り。箱を開くと米とお茶の新しいおいしさがふわっと香ります。



『オールドファッション 宇治抹茶』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～9月上旬予定

【販売価格】 313円(イートイン 319円)

石臼で挽いた宇治抹茶2種を選び、生地のおまみと渋みを深めました。抹茶チョコのコーティングは生地にすっきりした味わいをプラス。生地とチョコが合わさって、贅沢な香りと深い味わいに。



『Kome-Dough 黒蜜きなこ』

【販売期間】 通年

【販売価格】 313円(イートイン 319円)

“国産米粉入りミックス”使った「Kome-Dough」は、モチっとした口あたり。きなこ風味のコーティングに黒みつソースを重ね、仕上げもきなこで香ばしく。あたたためて ほわっと もっち～りの新食感をお楽しみください。



『玉露入り煎茶レモネード』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 529円(イートイン 539円)

クリスピー・クリーム オリジナルレシピのレモネードが、玉露入り煎茶と出会いました。茶葉に覆いをかぶせて大切に育てられた熊本県産玉露の深い香りに、すっきりとしたレモンの酸味と香りがやさしく溶けあって、心まで透き通るような味わいに。今だけお楽しみいただける、特別なおいしさです。



『クリスピー フローズン 加賀棒ほうじ茶』

【販売期間】 2025年4月2日(水)～5月上旬予定

【販売価格】 637円(イートイン 649円)

期間限定のフローズン。香り高さが人気の国産茎茶だけを浅煎りした加賀棒ほうじ茶で淹れたミルクティーは、まろやかな甘さと香ばしい後味が魅力です。ふわふわのホイップクリームにトッピングした玄米あられが、香りと食感の楽しさをアップ。



※店舗により価格が異なる場合がございます。 ※一部店舗及び、催事、KKD店舗以外の小売店では販売していません。

※価格は税込み価格です。 ※なくなり次第終了となります。 ※販売方法は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。