



2025年12月17日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

ベネズエラ産カカオマスやフルーツ、ナッツの贅沢マリアージュ 濃厚ショコラの“ちょこっとリッチ”を楽しむ バレンタイン限定の“本格ショコラドーナツ”5種

2026年1月14日(水)より期間限定発売

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、バレンタインシーズンに向けて、産地にこだわったチョコや、チョコとの相性が良い素材を使用した“本格ショコラドーナツ”5種を、クリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗^{※1}にて、2026年1月14日(水)から期間限定で販売します。

※1 一部催事及びKKD店舗以外の小売店を除く。



今年のバレンタインは「バレンタインだからこそ食べたい、ちょっと贅沢なチョコレートドーナツ」をテーマに、産地や素材の組み合わせにこだわり、いつもより少し特別な“贅沢チョコレート体験”をお届けします。

バレンタインシーズンに使用するビターチョコは通常販売しているレギュラードーナツも含めて「ベネズエラ産カカオマス」を使用。ナッツのような香ばしい風味や深いコクが特徴的で従来品と比べてリッチで奥行きのある濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

また、カカオの風味を引き立てるフルーツの香りや食感を楽しむナッツなど、チョコレートの魅力をさらに楽しむことができるさまざまな素材を組み合わせ、まるでショコラトリーのチョコレートのような贅沢なおいしさをお届けする、バレンタイン限定の“本格ショコラドーナツコレクション”を全5種類のラインナップで展開します。

『フォンダン ショコラ リッチ』は、例年人気のフォンダンがベネズエラ産カカオマスを使用しリッチになって再登場。ハート型の生地にベネズエラ産カカオマス入りのビターチョコを重ね、キャラメル風味のコーティングでくるくると模様を描き、白いシリアルチョコを真ん中にのせて華やかさを添えました。中に詰めたベルギー産チョコ入りクリームは、レンジで11秒温めるとチョコがとろ~りとろけてまさにフォンダンショコラのような濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

『生チョコ モンブラン』は、贅沢に絞った生チョコ入りクリームを楽しむモンブランケーキのようなドーナツです。チョコ生地のドーナツに、生チョコを練り込んだなめらかなチョコクリームをモンブラン風にぐるっと絞り、真ん中にパリッとした食感のビターな板チョコをのせました。仕上げにココアシュガーをかけて、冬らしい仕上がりに。チョコレート好きにおすすめしたい、濃厚なチョコレートの味わいを楽しむことができる商品です。

『オランジェット リッチ』は、チョコレート専門店の定番「オランジェット」をイメージした、オレンジのフルーティーな酸味が爽やかなドーナツです。チョコ生地のドーナツにベネズエラ産カカオマス入りのビターチョコでコーティングし、さらに甘酸っぱいオレンジナバージュを重ね、仕上げにオレンジダイスを添えました。オレンジのナバージュがつやつと光る、本格ショコラトリーのような見た目もリッチな商品です。

『ジャンドゥーヤ クリーム』は、イタリア発祥の“ジャンドゥーヤ”をイメージしたドーナツです。チョコ生地のドーナツに、カカオマスとヘーゼルナッツペーストを練り込んだコクのあるジャンドゥーヤクリームをぐるっとしぶり、チョコレートと相性の良いローストしたヘーゼルナッツと香ばしいキャンディングアーモンドを贅沢にトッピング。ナッツの香りと食感を楽しむことができる贅沢な一品です。

『ルビー & ストロベリー』は、ピンクが華やかなバレンタインらしいハート型のドーナツです。ハート型の生地をピンク色のほんのり酸味のあるルビーチョコ入りのコーティングで包んで、ストロベリーピューレ入りナバージュでラインを描きました。フリーズドライストロベリーとピスタチオをのせて華やかな彩りを添え、ストロベリーシュガーをかけてさらにピンク色に仕上げるとともに、甘酸っぱいアクセントをプラスしました。

さらに、人気のレギュラードーナツもこの時期だけの“リッチな仕様”で登場。「チョコ カスター」はハート型に、「オールドファッショング チョコレート」「チョコ クランチ」は芳醇なベネズエラ産のカカオマス入りチョコで華やかにアップデートしています。

本格ショコラトリーのような贅沢さと、クリスピーカー・クリーム・ドーナツならではのおいしさをかけあわせた濃厚な“ショコラドーナツ”で、今だけの特別な甘い幸せがふわっと広がる、心ときめくバレンタインをお届けします。

《参考情報:商品情報》

『フォンダン ショコラ リッチ』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】378円(イートイン385円)



ベネズエラ産カカオマス入りの特別なビターチョココーティングを、
ほんのり香ばしいキャラメルコーティングのラインとシリアルチョコで飾りました。
中に詰め込んだベルギー産チョコ入りクリームは、温めればとろ~りとろけます。
チョコ好きもクセになる味わいです。

*ベネズエラ産カカオマス入りチョコレート使用

『生チョコ モンブラン』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】356円(イートイン363円)



ふわっとしたチョコ生地のリングに、
生チョコを練りこんだなめらかなチョコクリームをモンブラン風にぐるり。
パリッと食感のほんのりビターな板チョコをのせて、ココアシュガーをかけました。

『オランジェット リッチ』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】334円(イートイン341円)

オランジェットをイメージしたドーナツ。

チョコ生地を芳醇なベネズエラ産カカオマス入りのビターチョコでコーティングして、
甘酸っぱいオレンジナバージュを重ねました。

さらにオレンジピールダイスをトッピング。

チョコとオレンジが織りなすハーモニーが絶品です。

*ベネズエラ産カカオマス入りチョコレート使用



『ジャンドゥーヤ クリーム』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】334円(イートイン341円)

チョコリングに、ヘーゼルナッツとチョコを混ぜた

コクのあるジャンドゥーヤクリームをのせて、

ローストしたヘーゼルナッツと香ばしいキャンディングアーモンドを飾りました。

ナッツの食感となめらかなクリームの食感が相性ぴったり。



『ルビー & ストロベリー』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】378円(イートイン385円)

バレンタイン気分を盛り上げる華やかなドーナツ。

ほんのり酸味のあるルビーチョコ入りのコーティングに、

ストロベリーピューレ入りの甘酸っぱいナバージュでラインを描きました。

フリーズドライストロベリーとストロベリーシュガーが味のアクセント。

ピスタチオで彩りを添えました。



『バレンタイン ダズン ハーフ(6個)』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】1,944円(イートイン1,980円)

生チョコ モンブラン、ルビー & ストロベリー、オランジェット リッチ、
フォンダン ショコラ リッチ、ジャンドゥーヤ クリーム。

バレンタイン限定ドーナツ5種に、

定番のチョコレート グレーズドを合わせました。

友人や家族と、スイートなバレンタインをシェアしませんか。



『バレンタイン ボックス(3個)』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】1,036円(イートイン1,056円)

生チョコ モンブラン、ルビー & ストロベリー、オランジェット リッチ。

特別感のある限定ドーナツ3種入りのボックスです。

本格的なチョコレートを存分に楽しむバレンタインをお過ごしください。



《参考情報:商品情報》

人気のレギュラードーナツもこの時期だけの“リッチな仕様”で登場します。

『チョコ カスタード ハート』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】291円(イートイン 297円)

ハート型ドーナツの中に、北海道産ミルクを使ったコクのあるカスタードクリーム入り。
なめらかなチョコアイシングをコーティングした、スペシャルハート。



『オールドファッション チョコレート リッチ』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】313円(イートイン 319円)

チョコ感たっぷりのオールドファッション生地は、カカオの華やかな香りと豊かなコク。
ビターなチョココーティングには、この時期限定の芳醇なベネズエラ産カカオマスを使用。
カカオ風味が口の中いっぱいに広がります。
温めると、ガトーショコラのような濃厚なおいしさに。
*ベネズエラ産カカオマス入りチョコレート使用



『チョコ クランチ リッチ』

【販売期間】2026年1月14日(水)～2月15日(日)

【販売価格】291円(イートイン 297円)

ふんわりイースト生地に、
この時期だけの特別なベネズエラ産カカオマスを使用したチョココーティング。
リッチなチョコの風味と、香ばしいアーモンド入りクランチのザクザク食感をお楽しみください。
*ベネズエラ産カカオマス入りチョコレート使用



※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。

※店舗により価格が異なる場合がございます。

※なくなり次第終了となります。

※価格は税込み価格です。