



2026年2月10日

クリスピーカリームドーナツジャパン株式会社

“ザクぽろ・ふわフワ・ほわモチ” 食感で味わう春ドーナツ3種が新登場

新食感・定番・NEW米粉、生地の違いを楽しむ限定コレクション

2026年2月25日(水)より春を感じるティードリンク2種とともに販売開始

クリスピーカ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、異なる食感で味わう春のドーナツ3種の新商品を2026年2月25日(水)よりクリスピーカリームドーナツ(以下:KKD)全店舗※1で販売いたします。あわせて3種の新商品とのペアリングも楽しめる、春を感じるティードリンク2種も同日より限定販売※2を開始いたします。※1 KKD店舗以外の一部小売店及び催事を除く。※2 一部店舗及び、催事、KKD店舗以外の小売店を除く。



KKDはアメリカ発のドーナツブランドでありながら、日本でも長く愛され続けるブランドを目指し、アメリカらしさを大切にしながらも日本人の味覚に合わせた商品開発も行ってきました。「オリジナル・グレーズド®」をベースに、さらなるおいしさを追求して2016年に日本で誕生した「ブリュレ グレーズド」シリーズや、2023年に発売し2024年にはレギュラー商品化した、国産米粉入りの「Kome-Dough」シリーズなど、日本発の商品はお客様から高い評価をいただいている。

日本上陸20周年という節目に、"食感"のバラエティを求める日本のお客様のニーズにお応えすべく、米粉に次ぐ"新食感の生地"として「クルーラー生地」を開発、選べる楽しさをさらに広げました。

新開発の「クルーラー生地」は、さっくりとした食感が特徴で、これまでのKKDにはない「ザクぽろ」の食感をお楽しみいただけるドーナツです。主にパスタに使われるデュラム小麦粉を使用することで非常にサックリした食感になり、頬張る瞬間は「ザクッ」とした食感を感じますが、その奥に「ホロッ」としたやわらかな味わいを感じる"新食感の生地"が完成しました。

また同時に、従来の Kome-Dough シリーズの生地もアップデート。独自の改良を重ね、従来品と比較し、よりもっちりとした食感になりました。いち早く試食した KKD 社員の9割以上が「従来品よりもさらに美味しくなった」と回答※し、「生地のもちもち感が強くなった」「さらにもちもちした。生地だけでも美味しい。」と好評の声※があがっています。※2026年1月、当社従業員60名を対象とした社内アンケート(インターネット調査)による。

新しく登場した“ザクぱろ”食感の「クルーラ一生地」に加え、KKDの特徴である“ふわフワ”的イースト生地、アップデートした”ほわモチ”的Kome-Dough(米粉)生地、それぞれの異なる食感を春らしいフレーバーで楽しむ3種を2026年2月25日(水)より発売いたします。

『ピスタチオホワイトチョコレート』は、“ザクぱろ”食感が新しい、春らしい味わいのクルーラードーナツです。クッキーのようなクルーラ一生地をホワイトチョコでコーティングし、さらなる食感を楽しめるピスタチオとバター風味のクランブルをトッピング。生地の食感だけでなくトッピングの食感もダブルで楽しむことができる商品です。

『スプリング レモネード』は、KKDJ自慢のイースト生地をベースに、KKDJのドリンクでも人気のフレーバーである「レモネード」をかけ合わせた商品です。ふわふわのドーナツをホワイトチョコでコーティングし、さらに甘酸っぱいレモネード風味ナバージュでつつみました。ホワイトチョコでラインを描いてその上に角切りのレモンピールをトッピング。鮮やかなイエローカラーが春らしい見た目も華やかな春ドーナツです。

『Kome-Doughいちごミルク』は、よりほわっともっちりにアップデートしたKome-Doughの新商品。国産米粉入りの生地に、バニラクリームと「とちあいか」入りのいちごクリームをダブルで絞り、さらにホワイトチョコでぐるぐるとラインを描きました。トッピングには真っ赤なフリーズドライストロベリーを添えて、彩りと味わいにアクセントをプラスしました。いちごの甘さだけでなく、お米のほのかな甘さも感じるスイートな商品です。

3種のドーナツに加えて、春を感じるフレーバーのティードリンク2種も同日より販売を開始いたします。

『ストロベリージャスミンティー ラテ』は、可愛らしいピンクの見た目の春色のフルーツミルクティーです。華やかな香りのジャスミン茶に果肉入りストロベリーソースとミルクを加え、仕上げにバニラシロップでやさしい香りをプラスしています。すっきりとしたジャスミン茶と、甘いストロベリーとミルクが混ざり合う、風味豊かな春らしいドリンクです。

『玉露入り煎茶レモネード』は、昨年春に販売し大好評だった商品がおいしさをそのままに再登場します。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。



新しい食感との出会いや、変わらないおいしさの再発見など、生地の違いが生み出す味わいの楽しさを、春らしい限定のフレーバーでお楽しみください。

《参考情報:商品情報》

『ピスタチオホワイトチョコレート』

【販売期間】2026年2月25日(水)～4月上旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】356円(イートイン 363円)

オリジナルのクルーラ一生地は、“ザクぱろ”食感。

ミルキーなホワイトチョコでつつみ、バター風味のクランチでさらにザクザクをプラスしました。



『スプリング レモネード』

【販売期間】2026年2月25日(水)～4月上旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】356円(イートイン 363円)

フワフワのリングを甘酸っぱいレモネード風味のナバージュでつつみました。

さらに角切りのレモンピールをトッピングして、爽やかなレックスに。

すっきりとした味わいです。



『Kome-Dough いちごミルク』

【販売期間】2026年2月25日(水)～4月上旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】378円(イートイン 385円)

ほわモチ！感がアップした国産米粉入り「Kome-Dough」生地を、春のモードに。

「どちあいか」入りのいちごクリーム&バニラのクリームでぐるりと飾り、ミルキーに仕上げました。



※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。

『スプリング ダズン ハーフ(6個)』

【販売期間】2026年2月25日(水)～4月上旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】1,728円(イートイン 1,760円)

春のおいしさを新しい食感で楽しめるピスタチオ ホワイト チョコ クルーラー、

Kome-Dough いちごミルク、スプリング レモネード。

笑顔が人気のホワイトスマイル、定番のオリジナル・グレーズド®の6個入り。

お友達と春をシェアしてください。



『スプリング ボックス(3個)』

【販売期間】2026年2月25日(水)～4月上旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】1,058円(イートイン 1,078円)

新しい食感で春を楽しめる、3個入り。

ピスタチオ ホワイト チョコ クルーラー、Kome-Dough いちごミルク、スプリング レモネード。

春のおいしさ、ひとりじめ！



『玉露入り煎茶レモネード』

【販売期間】2026年2月25日(水)～5月下旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】529円(イートイン 539円)

クリスピーカークリーム 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。



『ストロベリー ジャスミンティー ラテ』

【販売期間】2026年2月25日(水)～5月下旬頃 ※なくなり次第終了

【販売価格】572円(イートイン 583円)

ジャスミン茶の華やかな香りが、果肉入りのストロベリーソースと出会いました。

ミルクの中で春色に混ざり合うフルーツミルクティーは、

やさしい甘さと澄んだ余韻を感じる飲み心地。

爽やかな時間に誘う、特別なおいしさです。



※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ことがあります。予めご了承ください。

※価格は税込み価格です。

※一部店舗及び、催事、KKD店舗以外の小売店では販売しておりません。