



2026 年 8 月 26 日

タリーズコーヒージャパン株式会社

栗・かぼちゃ・さつまいも
秋スイーツと一緒に、お気に入りの一杯を選んでみませんか
タリーズコーヒーが提案する秋スイーツのおすすめフードペアリング

暑さがやわらぎ始める頃、栗やかぼちゃ、さつまいもなど、秋ならではのスイーツが続々と登場します。
この秋タリーズコーヒーに登場する 3 種のスイーツとともに、タリーズコーヒーならではのペアリングをご紹介します。

秋の訪れとともに高まる、コーヒー需要

タリーズコーヒーでは、2025 年 9 月のエスプレッソビバレッジの販売数が、同年 8 月と比べ約 18%増加しました。
さらに、10 月 1 日は「コーヒーの日」です。コーヒーへの関心が高まるこの時季は、コーヒーやエスプレッソをより一層楽しむ機会が広がります。（※2025 年 8 月・9 月、全国の対象店舗における販売実績より）

一杯ずつ、丁寧に。タリーズコーヒーのエスプレッソ

タリーズコーヒーのエスプレッソは、深煎りならではのコクと香ばしさ、チョコレートやキャラメルを思わせる甘みが特徴です。店舗では、ご注文ごとにバリスタが一杯ずつ丁寧に抽出しています。その力強い味わいは、甘みのある秋スイーツとも相性抜群です。

秋の味覚を楽しむ、3 種のスイーツが新登場

栗、かぼちゃ、さつまいも、それぞれの素材らしさを楽しめる 3 つのスイーツが登場します



● 濃厚なマロンの余韻を「モンブランタルト」

風味豊かなマロンペーストに、塩キャラメルホイップをプラス。濃厚な栗の味わいに、香ばしいローストアーモンドダイスの風味がアクセント。

● かぼちゃとシナモンを大人っぽく「シナモンパンブキンチーズケーキ」

北海道産えびすかぼちゃの上品な甘みに、シナモンをきかせ、クランブル生地を合わせたバイクドチーズケーキ。味わい深くシンプルに仕上げています。

● さつまいもの自然な甘みを楽しむ「彩り OIMO ドーナツ」

しっとりとした食感のケーキドーナツに、鹿児島県産紅はるかの甘みをいかしたコーティングを施しました。さつまいものスイーツを食べているような味わいに加え、黄色と紫の鮮やかな彩りもお楽しみいただけます。

秋スイーツとコーヒーのおいしい関係

素材の甘みやコクを楽しむ秋スイーツは、エスプレッソやコーヒーとの相性も抜群です。それぞれの個性を生かす、おすすめの組み合わせをご紹介します。



モンブランタルト × エスプレッソビバレッジ

濃厚なマロンには、エスプレッソの力強いコクと旨味が好相性。マロンの深い甘みとエスプレッソのほろ苦さが互いを引き立て、栗の豊かな余韻が長く楽しめる組み合わせです。一緒に楽しむドリンクは、あたたかいカフェラテがおすすめです。



シナモンパンプキンチーズケーキ × モカジャバ

かぼちゃのまろやかな甘みとシナモンの香りに、モカジャバの心地よいコクと華やかなアロマが調和します。スイーツのスパイシー感とコーヒーの奥深さが重なり、優雅なコーヒータイムに。



彩りOIMOドーナツ × フレンチロースト

さつまいもの自然な甘みに、フレンチローストの力強いコクとスモーキー感がマッチ。深煎りならではの風味が甘みを引き立て、後味がすっきりと感じられます。

開発担当者に聞きました

「今年の秋スイーツ、お客様にどのように楽しんでもらいたいですか？」

今年の秋は、ぜひスイーツとコーヒーの組み合わせを楽しんでもらいたいです。栗、かぼちゃ、さつまいも、それぞれ素材の味わいをしっかり感じられる3品なので、コーヒーやエスプレッソと合わせることで、甘みや香り、余韻の違いもより楽しんでもらえると思います。その日の気分や、過ごす時間に合わせて、スイーツと一緒に気に入りの一杯を選ぶ。そんな秋のコーヒータイムを楽しんでもらえたら嬉しいです。

少しずつ深まる秋。栗、かぼちゃ、さつまいも、この時期だけのフードペアリングを、タリーズでお楽しみください。

商品情報

彩りOIMOドーナツ

[税込 370 円 / 2026 年 9 月 2 日(水)発売]

シナモンパンプキンチーズケーキ

[税込 530 円 / 2026 年 9 月 2 日(水)発売]

モンブランタルト

[税込 530 円 / 2026 年 9 月 2 日(水)発売]

シナモンパンプキンチーズケーキ、モンブランタルトは、ドリンク付きのセットもご用意しています。

画像はイメージです。

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

タリーズコーヒージャパン株式会社 広報室

TEL:03-3268-8305 FAX:03-3268-8283 E-mail:pr@tullys.co.jp