

2025 年 6 月 18 日

Press Release

株式会社 KONA'S

ハワイアンエスニックシリーズから2つのおいしさ

第1弾！魚介の旨みたっぷりの「ハワイアンブイヤベースフォー」

第2弾！夏らしくスパイシーな「ココナッツ TANTAN フォー」

2025 年 7 月 1 日（火）から全国のコナズ珈琲にて期間限定で販売

株式会社 KONA'S（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：阿部 和剛）が展開する、食の感動体験を追求し「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」は、夏の限定メニュー「ハワイアンブイヤベースフォー」を 2025 年 7 月 1 日（火）から、また「ココナッツ TANTAN フォー」を 8 月 15 日（金）から、全国\*のコナズ珈琲にて販売いたします。



“ハワイアンエスニック”を掲げたシリーズは、これまでも期間限定メニューとして販売し、多くのお客さまにご好評をいただいております。ハワイには様々な地域から人が移り住み、多様な文化を織りなしています。ハワイでも愛されているエスニック料理を、コナズ珈琲ならではの“ハワイアンエスニック”としてご用意しています。



今年の夏は、2つのおいしさが待っています。まずは、第1弾としてシーフードの旨みがたっぷり凝縮された「ハワイアンブイヤベースフォー」。第2弾では、2024 年の夏の期間限定メニューとしてご好評をいただいたクリーミーで旨辛な「ココナッツ TANTAN フォー」が復活します。

その日の気分に合わせて「温」・「冷」を選んだり、「青唐辛子」をトッピングしてピリッと爽やかな辛みをプラスしたり、何度も楽しめる商品です。

※イートイン限定商品となります

※「ハワイアンブイヤベースフォー」は宇都宮店、新座店、西荻窪店では販売いたしません

※「ココナッツ TANTAN フォー」は宇都宮店、新座店、西荻窪店、大津店では販売いたしません

**【商品概要】**

**[商 品 名]**ハワイアンブイヤベースフォー（温・冷）

**[価 格]**1,580 円（税込 1,738 円）

**[販売期間]**第1弾！2025年7月1日（火）～8月14日（木）



海老やムール貝、あさりなど、シーフードの旨みがたっぷり凝縮されたスープ。トマトを加えることで甘みと酸味のバランスが良く、こぶみかんの葉やレモングラスでエスニックらしい柑橘の香りが漂います。トッピングされているレモンを絞ると、まるでトムヤムクンのような味わいに変化します。

**[商 品 名]**ココナッツ TANTAN フォー（温・冷）

**[価 格]**1,580 円（税込 1,738 円）

**[販売期間]**第2弾！2025年8月15日（金）～9月28日（日）



マカダミアナッツとココナッツミルク、鶏だしをベースに、唐辛子と干し海老を隠し味にしたオリジナルスープはクリーミーで“旨辛”な味わいが楽しめます。濃厚なスープとモチモチの米粉麺が絡み合うなかで、鶏肉と豚肉の合い挽きミンチや、砕いたナッツ、シャキシャキの香味野菜3種（大葉・みょうが・水菜）がアクセントになり、暑い季節にもどんどん食べたくなる一品です。

**[トッピング]**青唐辛子

**[価 格]**100 円（税込 110 円）



青唐辛子のみじん切りと花椒オイルを合わせました。それぞれのフォーに追加することで、夏らしくピリッとした爽やかな辛さが楽しめます。

## コナズ珈琲が提供する感動体験「いちばん近いハワイ」

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストランです。ハワイで過ごす休日のような心地よい時間と、おいしい食事がもたらす感動体験をお届けしています。

カラフルなハワイアン雑貨やサーフボードが飾られ、遊び心のあるソファやテーブルなどのこだわりのインテリアが、まるで、ハワイのローカルのリビングにいるような雰囲気を演出します。ゆったりとくつろげる空間で、日本にいながらハワイ気分を味わえます。

見た目からワクワクするメニューは、シグネチャアイテムである手づくりのハワイアンパンケーキのほか、お腹いっぱい満たされる口コモコ、ハワイ定番料理のガーリックシュリンプなど、コナズ珈琲こだわりのハワイアンフードをご用意しています。さらに、コナズ珈琲の代名詞でもある店内焙煎したコナコーヒーをはじめ、リゾート気分が味わえるハワイアンカクテルなど豊富なドリンクメニューをご提供しています。

また、To Go メニュー（テイクアウトメニュー）のご提供や、ハワイアングッズコーナーにてオリジナルグッズやコーヒー豆を取り揃えています。お店以外の場所でも、コナズ珈琲が提供するハワイ体験をお楽しみいただけます。

さまざまなシーンでご利用いただける雰囲気と、バリエーション豊かなメニューで、昼夜を問わず思い思いのハワイ時間をお過ごしください。



### こだわりのふわふわしっとりパンケーキ

素材にこだわったパンケーキは、店内で生地から手づくりし、オーダーが入ってから一枚ずつ丁寧に焼き上げます。コナズ珈琲オリジナルレシピのパンケーキは、ふわふわしっとりやわらかな口当たりが特徴です。ほのかな塩味をきかせており、スイート系はもちろん、ミール系との相性も抜群です。



### こだわりの自家焙煎コーヒー

コナズ珈琲で使用するコーヒー豆は、ハワイのコナコーヒーをはじめ世界中の厳選した生豆を取り寄せ、店舗ごとに焙煎しています。

程よく熟成されたコーヒー豆は、オーダーが入ってからコーヒー豆を挽き、一杯一杯丁寧に淹れることで香りがより引き立ち、コーヒー豆本来の味を感じられます。

店内でお楽しみいただいたコーヒー豆は、店頭にて販売しております。ご自宅でもコナズ珈琲のおいしいコーヒーをお楽しみください。



|           |  |                                                                                                                 |
|-----------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 公式 HP     |  | <a href="https://konas-coffee.com/">https://konas-coffee.com/</a>                                               |
| Instagram |  | @konas_coffee <a href="https://www.instagram.com/konas_coffee/">https://www.instagram.com/konas_coffee/</a>     |
| Facebook  |  | @konascoffee.tz <a href="https://www.facebook.com/konascoffee.tz/">https://www.facebook.com/konascoffee.tz/</a> |
| X         |  | @konas_coffee <a href="https://x.com/konas_coffee">https://x.com/konas_coffee</a>                               |

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※販売状況によって、販売開始・終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。

## 【トリドールホールディングスについて】

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

---

[ お問い合わせ先 ] 株式会社トリドールホールディングス 広報 鈴木

TEL : 03-4221-8900 E-mail : [konas-pr@toridoll.com](mailto:konas-pr@toridoll.com) <https://www.toridoll.com/>