

2つのスイートな秋の味覚のモンブランパンケーキが楽しめる！

【第一弾】 栗の風味とラム酒の香り漂うちょっと大人なハワイ仕立ての
『コナズモンブランパンケーキ』

【第二弾】 さつまいも尽くし！焼き芋×ココナッツアイスクリームで味わう
『スイートウアラパンケーキ』 が期間限定で登場！

～9月28日（水）から「Autumn Momona Pancakes」フェア開催～

株式会社トリドールジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：栗田貴也）が展開するハワイアンパンケーキカフェ「コナズ珈琲」は、2022年9月28日（水）から11月下旬までの期間限定で「Autumn Momona Pancakes」フェアを開催いたします。第一弾として9月28日（水）～10月31日（月）まで昨年大好評だった『コナズモンブランパンケーキ』を販売、第二弾として11月1日（火）～11月30日（水）までさつまいもをクリームと焼き芋の2種類のテイストで楽しめる新作『スイートウアラパンケーキ』を販売いたします。

今回のフェア名にもなっている「Momona（モモナ）」は、ハワイ語で「スイート」という意味で、秋の味覚をスイートに味わっていただきたいという想いが込められています。

秋の味覚もハワイ気分も存分に楽しめる“いちばん近いハワイの食卓”がコンセプトの「コナズ珈琲」で、ちょっと大人な装いの秋限定パンケーキとともに、まるでハワイにいるかのようなゆったりとしたひと時をお過ごしください。



～Autumn Momona Pancakes フェア第一弾～

昨年大好評の『モンブランパンケーキ』がさらにおいしくなって帰ってきた！

昨年販売した『コナズモンブランパンケーキ』は、みなさまからのご好評の声にお応えして、今年も販売が決定いたしました。SNS上では、実際にお召し上がりいただいたみなさまからの「おいしい」というご感想と、販売終了を惜しむ声が多数寄せられた人気商品です。

フェア第一弾の『コナズモンブランパンケーキ』は、今年さらにはモンブランクリームの栗の風味をアップさせ、濃厚なココナッツアイスクリームと、ボリュームたっぷりのオリジナルホイップクリームを添えてハワイ感を演出しました。ひと口食べたら、その意外な組み合わせの相性の良さにハマること間違いなしの自信作です。芳醇な栗の風味をしっかりと感じられるモンブランクリームと、ラム風味のクリームを絡ませたジェノワ生地、ふわふわのオリジナルパンケーキのバランスが絶妙なひと皿をぜひご堪能ください。



【一口食べたらずまらない！？おいしさのポイント】

<ポイント①> 絞りたて、口に入れた瞬間にとろけるモンブランクリーム

イタリア産栗 100%のペースト、発酵バターなどを使用した濃厚なモンブランクリーム。塩味を加えることで栗の味わいをグッと引き立たせ、絞り出す細さにもこだわりました。オーダーが入ってからたっぷり、ふわっと細く絞り出すため、軽い滑らかな口当たりで、口に入れた瞬間にとろけます。モンブランクリームを贅沢に絞ったそびえ立つモンブランパンケーキは圧巻のボリュームです。



<ポイント②> ハワイ産のラム酒を使用した

ラム風味のクリームを絡めたジェノワ生地

モンブランパンケーキの中にはマロンアイスクリーム、粗く刻んだ渋皮栗とハワイ産のラム酒で香り付けした爽やかな酸味&甘みのラムレーズンを合わせたラム風味のクリームを絡ませたジェノワ生地（スポンジ生地）がぎゅっと詰まっています。ほんのり香るラム酒の風味、パンケーキと違う食感のジェノワ生地を入れることで、最後までおいしく飽きが来ない仕立てにしています。



<ポイント③> おいしさの要！全体をまとめるふわふわのパンケーキ

生地から手づくりし、オーダーごとに一枚一枚丁寧に焼き上げるふわふわしっとりのオリジナルパンケーキが全体のまとめ役。ほのかな塩味をきかせたオリジナルのふわふわしっとりなパンケーキと、香り豊かな栗、甘味、塩味、酸味が複雑ながらも見事に混ざり合い、完成されたひと皿に。



【開発担当シェフが伝授！おすすめの味わい方】

まずは絞りたてのモンブランクリームがたっぷりのったモンブランパンケーキを、上から縦に切ってそのままお召し上がりください。その後、ふわふわのホイップクリームとココナッツアイスクリームで味変をしながらお楽しみください。卓上に置いてあるコーヒー豆やメープルシロップとの相性も抜群です。

【コナズ珈琲自慢の自家焙煎コーヒーとのペアリング】

おすすめは『ハワイコナ 100%コーヒー』。
大変希少なハワイコナコーヒーを 100%使用し、店内で生豆から自家焙煎しています。甘くて優しい、香り豊かな贅沢な味わいは『コナズモンブランパンケーキ』と相性抜群です。オーダーが入ってから挽きたて、淹れたてをご提供いたします。



【商品概要】

[商品名]コナズモンブランパンケーキ

[価格]1,780 円 (税込 1,958 円)

[販売期間]2022 年 9 月 28 日 (水) ~10 月 31 日 (月)

[フェアページ URL]<https://konas-coffee.com/fair/>

※無くなり次第、販売終了となります。

※ビバモール加須店、小平店、浜松店は販売開始日が異なります。

※アメリカンビレッジ店では販売しておりません。

※イトイン限定商品です。

~Autumn Momona Pancakes フェア第二弾~

秋の味覚の代表格「さつまいも」を使った『スイートウアラパンケーキ』が新登場！

メニュー名にもなっている「ウアラ」は、ハワイ語で「さつまいも」。秋の味覚「さつまいも」は、ハワイでも人気の食材で、今年の秋はさつまいもをコナズ珈琲風ハワイアンパンケーキにアレンジしました。さつまいもの風味が引き立ったなめらかなさつまいもクリームと、さらにラム酒の香りをまとわせた香ばしい焼き芋、ハワイを感じるココナッツアイスクリームを掛け合わせたコナズ珈琲でしか食べられないハワイアンパンケーキをぜひご賞味ください。



【新作『スイートウアラパンケーキ』おいしさのポイントは…！】

<ポイント①>濃厚なさつまいもクリームを絞りたてで

さつまいもの風味が強い、やさしい甘さの濃厚なさつまいもクリーム。絞り出す細さと口に入れた時の食感にもこだわり、オーダーが入ってから細くたっぷり絞り出すことで、ふわっと軽い滑らかな口当たりを実現しました。さつまいもクリームの中にはバニラアイスクリーム、ハワイ産のラム酒を使用したラム風味のクリームと爽やかな酸味と甘さのラムレーズンを合わせたジェノワ生地、ほくほくに蒸し上げられたさつまいもを刻んでぎゅっと詰めました。さつまいもクリームを贅沢に絞ったそびえ立つモンブランパンケーキは見た目もインパクト大です。



<ポイント②>パリッとした皮まで食べられる甘さを引き出した焼き芋

焼き芋には今回のパンケーキとの相性を考えて選び抜いた「紅はるか」を使用。強い甘さにもかかわらず、後味はすっきりした上品な甘さを感じさせ、加熱するとしっとりとした食感になるのが特徴です。

低温で甘みが引き立つようにじっくり焼き上げられたさつまいもを、ハワイ産のラム酒で香り付けし、仕上げにオーダーが入ってから高温のオーブンで香ばしくバイクします。香ばしく焼き上げた焼き芋は、皮ごと食べられ、パリッとした食感をお楽しみいただけます。



<ポイント③>ココナッツアイスクリーム×さつまいも

しっとりあま〜い熱々の焼き芋×ひんやり冷たい濃厚なココナッツアイスクリームは、一度食べたらその相性の良さに驚くこと間違いなし。たまらない意外なハーモニーをご堪能ください。ココナッツアイスクリームが溶け込んだ焼き芋と、ほのかな塩味をきかせたオリジナルのふわふわしっとりパンケーキの相性は言わずもがな。



【開発担当シェフが伝授！おすすめの味わい方】

絞りたてのさつまいもクリームがたっぷりのったパンケーキを上から縦に切って、ココナッツアイスクリームが溶け込んだ焼き芋と一緒に召し上がってみてください。ふわふわのホイップクリームやお皿の周りにあしらったキャラメルソース、卓上に置いてあるメープルシロップで味わいの変化もお楽しみください。

【コナズ珈琲自慢の自家焙煎コーヒーとのペアリング】

おすすめは『ハワイコナブレンドコーヒー』。

大変希少なハワイコナコーヒーと世界中から厳選した数種類のコーヒーをブレンドしたコナズ珈琲オリジナルブレンド。複雑な味わいの中に感じる甘い香り、ほどよいコクと芳醇な味わいは『スイートウアラパンケーキ』にぴったりです。挽きたて、淹れたての味わいをぜひご堪能ください。



【商品概要】

【商品名】スイートウアラパンケーキ

【価格】1,780円（税込1,958円）

【販売期間】2022年11月1日（火）～11月30日（水）

【フェアページ URL】<https://konas-coffee.com/fair/>

※無くなり次第、販売終了となります。

※商品内容を予告なく変更する場合がございます。

※ビバモール加須店、小平店、浜松店は販売開始日、販売終了日が異なります。

※アメリカンビレッジ店では販売しておりません。

※イトイン限定商品です。

コナズ珈琲 ブランドコンセプト「いちばん近いハワイの食卓」

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイの食卓」をコンセプトに、ハワイで過ごす休日のような、心地よく楽しい時間と食事を提供するハワイアンカフェです。

ハワイから取り寄せた雑貨やサーフボードが飾られたハワイのローカルリビングにいるような雰囲気の内、居心地の良いソファ、やさしいコナコーヒーの香りに包まれながら、ゆっくりとくつろげる心地良い空間となっております。

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ボリュームなロコモコ、ガーリックシュリンプ等のハワイアンフードや、店内焙煎したコナコーヒーをはじめ豊富な種類のドリンクメニューをご提供しております。

夜は照明を落として落ち着いた雰囲気の中でアラカルトやアルコールでディナータイムをお過ごしいただけます。

またコナズ珈琲では、ToGo メニュー（テイクアウトメニュー）をご用意しており、店内でオーダーごとに手づくりし、イートインと変わらない「コナズ珈琲のハワイの味」をご賞味いただけます。



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美味しいコーヒーをお楽しみください。

※一部店舗の一部メニューを除く



公式 HP | <https://konas-coffee.com/>

Instagram | @konas_coffee https://www.instagram.com/konas_coffee/

Twitter | @konas_coffee https://twitter.com/konas_coffee

Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>

店舗リスト

関東エリア	足立店	東京都足立区保木間 3-31-13
	成城店	東京都調布市入間町 1-41-1
	小平店	東京都小平市鈴木町 1-217-7
	幕張店	千葉県習志野市芝園 1-2-2
	茅ヶ崎店	神奈川県茅ヶ崎市松尾 1-6
	神奈川綾瀬店	神奈川県綾瀬市深谷中 1-4-35
	新百合ヶ丘店	神奈川県川崎市麻生区上麻生 4丁目 1 4番 2号
	ふじみ野店	埼玉県ふじみ野市鶴ヶ舞 3-9-1
	東浦和店	埼玉県さいたま市緑区大間木 3-2-5
	所沢店	埼玉県所沢市北野 1-2-61
	ピバモール加須店	埼玉県加須市下高柳 1-17
	水戸店	茨城県水戸市見川町丹下二ノ牧 2138-4
	つくば店	茨城県つくば市研究学園 3-1-3
	高崎店	群馬県高崎市上大類町 914-1
	太田店	群馬県太田市内ヶ島町 834-1
甲府店	山梨県甲府市徳行 2-13-30	
関西エリア	寝屋川店	大阪府寝屋川市太秦桜が丘 26-18
	藤井寺店	大阪府藤井寺市恵美坂 2-10-17
	池田店	大阪府池田市古江町 113-1
	堺店	大阪府堺市中区八田西町 1丁 2番 2号
	垂水店	兵庫県神戸市垂水区名谷町 2035-1
	姫路店	兵庫県姫路市岩端町 147-1
	大津店	滋賀県大津市玉野浦 3-1
東海エリア	浜松店	静岡県浜松市東区小池町字一里山 2425-1
	御殿場店	静岡県御殿場市西田中字松ノ木割 51番 1
	三島店	静岡県三島市玉川 263
	江南店	愛知県江南市東野町神上 157
	守山店	愛知県名古屋市守山区森孝東 1-446
	カラフルタウン岐阜店	岐阜県岐阜市柳津町丸野 3-3-6 1F
	津藤方店	三重県津市藤方 1583-3
中四国エリア	栗林公園店	香川県高松市室新町 972-6
	福山店	広島県福山市南手城町 3-13-3
九州・沖縄エリア	那珂川店	福岡県那珂川市道善 2-5
	久留米店	福岡県久留米市諏訪野町字中田 1951-1-3
	八幡店	福岡県北九州市八幡東区東田 1-2-3
	長崎時津店	長崎県西彼杵郡時津町日並郷 2195-53
	宮崎店	宮崎県宮崎市大島町前田 381
	南大分店	大分県大分市大字豊饒 375-1
	熊本店	熊本県熊本市東区健軍本町 26-7
	アメリカンビレッジ店	沖縄県中頭郡北谷町字美浜 9-8

※2022年9月現在全国で40店舗を展開

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社トリドールジャパン「コナズ珈琲」 PR担当：宮林、豊饒（ぶにゅう）

TEL：03-4221-8900 E-mail：tori-pr@toridoll.com