

2026 年 1 月 6 日

Press Release

株式会社 KONA'S

コナズ珈琲ならではの“ハワイアンエスニックシリーズ”から冬限定メニュー
ココナッツミルクと複数のスパイスが香り高い「ココナッツカレーフォー」を
2026 年 1 月 28 日（水）から全国のコナズ珈琲(※)にて新発売！

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、食の感動体験を探求し「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、「ココナッツカレーフォー」を 2026 年 1 月 28 日（水）から全国のコナズ珈琲(※)で新発売します。

※岡崎美合店では販売いたしません。



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。6 年目となる 2026 年は、昨年好評をいただいた「ココナッツカレーフォー」をさらに改良してお届けします。タイで親しまれている“カオソーイ”をヒントにしたこの商品は、ハワイを感じる濃厚なココナッツミルクと、複数のスパイスのハーモニーが香り高く合わさっています。今年はフライヌードルの麺線を太くすることで、昨年よりもフォーとの食べ合わせを良くしました。さらにスープはあっさりとし飲みやすく仕立てながらもコクやスパイシーさを感じられる味わいに改良しました。

[発 売 期 間]

2026 年 1 月 28 日（水）～2026 年 3 月 8 日（日）

[メニューページ URL]

<https://konas-coffee.com/menu/>

※イトイン限定商品となります。

※岡崎美合店では販売いたしません。

※小平店、堺店では 2026 年 2 月 28 日(土)終売となります。

【商品概要】

[商 品 名] ココナッツカレーフォー

[価 格] 1,490 円 (税込 1,639 円)

濃厚なココナッツミルクとチキンの旨味を合わせたコナズ珈琲オリジナルのスープは、クリーミーながらも、レモングラス、コリアンダー、こぶみかんなど複数のスパイスがガツンと効いたスパイシーな味わい。もちもちの米粉麺を絡めてひと口すすれば、寒い冬にも身体が温まるおいしさです。



気分に合わせてトッピングもご用意しています。

[商 品 名] パルメザンチーズ

[価 格] 120 円 (税込 132 円)

[商 品 名] トッピングライス

[価 格] 190 円 (税込 209 円)

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。

外観や内観は、店舗ごとにこだわった「100 店舗 100 デザイン」を目指しています。新店や、既存店のリニューアルでは、コナズ珈琲の魅力がさらに増すようなデザインを取り入れ、お客さまがご旅行の際に“コナズ巡り”をしたくなるような、ワクワクする空間をご用意しています。

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。

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。



外観（八千代緑が丘店）



内観（板橋店）



内観（宇都宮店）



外観（香椎浜店）

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		https://konas-coffee.com/
Instagram		@konas_coffee https://www.instagram.com/konas_coffee/
Facebook		@konascoffee.tz https://www.facebook.com/konascoffee.tz/
X		@konas_coffee https://x.com/konas_coffee

※写真はすべてイメージです。

【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、本能が飲むほどの感動を探求し続けています。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。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 久保園 (080-2447-6102)

TEL : 03-4221-8900 E-mail : konas-pr@toridoll.com <https://www.toridoll.com/>