

ハワイに伝わる“アロハの精神”で、お客さまも従業員も笑顔に！

アジア最大級の LGBTQ 関連イベント「東京レインボープライド 2024」に コナズ珈琲のフードトラックを初出展！

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、2024年4月20日（土）～21日（日）に開催されたアジア最大級の LGBTQ 関連イベント「東京レインボープライド 2024」にトリドールグループとして参加し、コナズ珈琲のフードトラックを初めて出展しました。



ハワイにはアロハ（ALOHA）という言葉があります。それは、思いやり・協調性・心地よさ・謙虚さ・忍耐という意味のハワイ語の頭文字から成っているとされています。コナズ珈琲は、アロハの精神を持ち、すべての人を笑顔にするような、人と人を繋ぐコミュニケーションの場でありたいと考えてきました。

お客さまも従業員も笑顔にしたいという思いから、東京レインボープライドの「LGBTQをはじめとするセクシュアル・マイノリティの存在を社会に広め、『“性”と“生”の多様性』を祝福する」という想いに共感し、今回の参加に至りました。出展を通して、さらに多くの方がより良い社会、より良い世界について考えるきっかけづくりになればと考えています。

コナズ珈琲では、「いちばん近いハワイ」をコンセプトに、今後もフードトラックを通じて各地のお客さまとの新たな出会いを増やしていきます。

【東京レインボープライド 2024 出展の様子】

期間中は多くのお客さまにお越しいただき、フードトラックは賑わいを見せていました。「コナズ珈琲も出展してるんだ！」と嬉しそうに立ち寄ってくださったお客さまもいらっしゃいました。



ハワイで定番の白身魚を使用した「マヒマヒ フィッシュバーガー」(税込 1,000 円) や「KONA'S ガーリックシュリンプ」(5 ピース 税込 800 円)、ワインのような深い味わいを楽しめる「アイスコーヒー」(税込 400 円) など店頭でも人気を集める商品を販売しました。



また、「希望を与える」というメッセージが込められたレインボーカラーの「ロコペリ」を販売しました。ハワイでは、ネイティブ・アメリカンに伝わる精霊「ココペリ」が笛を吹き幸運を運んでくれると古来より信じられています。その「ココペリ」が虹を渡りハワイへ辿り着き「ロコ」と呼ばれるハワイの人々と巡り合うことで「ロコペリ」が誕生したと言われており、ハワイならではのキャラクターとして愛されています。



【東京レインボープライド 2024 開催概要】

- 正式名称 : 東京レインボープライド 2024 (TOKYO RAINBOW PRIDE 2024)
- 期間 : 2024 年 4 月 19 日(金)~4 月 21 日(日)※初日は強風の影響により安全を考慮し中止
- 主催 : 特定非営利活動法人 東京レインボープライド
- 場所 : 東京都渋谷区代々木公園イベント広場、他協力施設や公共スペース
- WEB サイト : <https://tokyorainbowpride.com/>

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ロコモコ、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 | <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://twitter.com/konas_coffee

※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。

【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、本能が歡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/>