

ハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」が“テイクアウト専門店”を展開！

マラサダ専門店「PALM WAGON」

アサイー専門店「Berry Brown Bowls」

沖縄県・アメリカンビレッジにて2024年8月1日（木）11時オープン

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、マラサダ専門店「PALM WAGON アメリカンビレッジ店」とアサイー専門店「Berry Brown Bowls アメリカンビレッジ店」を8月1日（木）11時にオープンいたします。「コナズ珈琲 アメリカンビレッジ店」の階段下付近に1台のスクールバスを設置し、一度に2つの店舗をお楽しみいただけます。



正面イメージ ※一部変更される可能性があります

コナズ珈琲では、ドーナツのような軽い食感が特徴で、ハワイで定番のマラサダを2024年7月25日現在、全国12店舗で販売しています。また、2013年の1号店オープン時からアサイーボウルを販売してきました。どちらも、それを目的にご来店されるお客さまもいるほどの人気商品で、特にアサイーボウルについては、この1年間でコナズ珈琲ではもちろん、世間的にも人気が増している印象を受けています。

そこで、この度、それぞれのテイクアウト専門店を展開することにいたしました。アメリカンビレッジは、その名の通りアメリカンカルチャーに満ちた日本有数の観光スポットです。マラサダ専門店「PALM WAGON」とアサイー専門店「Berry Brown Bowls」を今後全国に発信していくための、はじめのステージとして最適な場所だと考え出店に至りました。

これから暑い夏の季節を迎え、沖縄エリアへの観光客も増加することが見込まれます。例年台風が多くなるシーズンでもありますが、テイクアウトで手軽にご宿泊先へお持ち帰りいただき、ハワイ気分をたっぷり味わっていただきたいと考えています。

※ご購入後はお早めにお召し上がりください。

マラサダ専門店「PALM WAGON アメリカンビレッジ店」



マラサダは、店内で生地から手づくりするこだわりの逸品です。水分をできるだけ多く含ませ、さらに低温発酵させることで、柔らかくしっとりもちもちとした食感を実現しました。高温の油で一気に揚げることで、外側はサクツとした食感も楽しめます。

店名の“PALM”には、ハワイをはじめ南国を象徴するようなヤシの木（パームツリー）の意味や、たなごころ（手のひら）の意味があり、マラサダを手で包み込む温かいアロハの精神を表しています。また、今後、全国各地に“WAGON”として広げていきたいという願いを込めました。

「シュガー」230円（税込 248円）

細かいグラニュー糖をまぶし、オーソドックスな甘さが楽しめます。

「シナモン」230円（税込 248円）

グラニュー糖にシナモンを加えたことで、甘さがありながらもスパイシーな香りが楽しめます。

「ココナッツシュガー」330円（税込 356円）

甘くクリーミーな香りのココナッツパウダーにグラニュー糖を加えた、南国の雰囲気ただよう味わいです。

「カスタード」320円（税込 346円）

たまごをふんだんに使用したオリジナルのカスタードクリームが詰まっています。

「カフェクリーム」360円（税込 389円）

ミルククリームをベースに、コーヒー豆の苦みが効いた大人の味わいで、オリジナルのカフェクリームです。

「レモンクリーム」330円（税込 356円）

レモンピールが入ったオリジナルのクリームで、さっぱりとした果実味が楽しめます。

「ストロベリーチーズ」360円（税込 389円）

濃厚なチーズクリームに、ストロベリーの甘酸っぱい香りを効かせたオリジナルのストロベリーチーズクリームです。

「ショコラクリーム」360円（税込 389円）

カスタードクリームをベースにしたチョコレートクリームで、オリジナルのショコラクリームを作りました。

【店舗概要】

店舗名 : PALM WAGON (パームワゴン) アメリカンビレッジ店
所在地 : 沖縄県中頭郡北谷町字美浜 9-8
営業時間 : 11:00-20:00 (2024/8/5以降:月~金 12:00-21:00、土日祝 10:30-21:00)
定休日 : なし ※年末年始を除く
駐車場 : 1,500台 (アメリカンビレッジ、北谷町営駐車場共有)

アサイー専門店「Berry Brown Bowls アメリカンビレッジ店」

Berry Brown Bowls



フレッシュフルーツをふんだんに使い、カラフルな色合いも楽しめるフルーツボウルをご用意しました。店名の“Berry”はアサイーのような色を、“Brown”は大地のような色を表現しています。余計なものを足さず、自然のままの大地の恵みであるフルーツをご提供するというコンセプトです。

「アサイーボウル」 1,380 円 (税込 1,490 円)



2013 年の 1 号店オープン時から販売している人気の「アサイーボウル」をアップデートしました。アマゾンで採れたアサイーから作られたソルベを厳選し、フレッシュフルーツと組み合わせて構成したコナズオリジナルの「アサイーボウル」。アサイーやいちご・ブルーベリー・ライムの酸味と、バナナのねっとりした甘さ、カカオニブのほろ苦さが合わさった絶妙なコラボレーションをお楽しみいただけます。また、グラノーラによる食感の変化もお楽しみください。

「マンゴーボウル」 1,480 円 (税込 1,598 円)



マンゴー果肉を 100%使用したピューレで、舌触りがなめらかなコナズ珈琲オリジナルのソルベを作りました。さらに、キウイ・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングし、さっぱりした爽やかな風味でありながらも濃厚な味わいを実現しました。

「ピタヤボウル」 1,280 円 (税込 1,382 円)



爽やかで酸味の効いたピタヤ（別名：ドラゴンフルーツ）に、さとうきびから作られたコクのある赤砂糖や、グアバジュースを加えることで豊かな香りのするコナズ珈琲オリジナルのソルベを作りました。マンゴー・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングすることで見た目も鮮やかに、甘酸っぱい味わいに仕上げています。

「パインココナッツボウル」 1,280 円 (税込 1,382 円)



甘い香りと濃厚な風味を楽しめるココナッツクリームと、パイナップルを組み合わせたソルベ。さらに、ハワイの海のようなブルーを演出するために何度も改良を重ね、藍藻類「スピルリナ」から抽出した天然由来の着色料を採用しました。パイナップル・いちご・ブルーベリー・グラノーラ・カカオニブ・ライムをトッピングし、まさにハワイを感じる 1 品です。

この他に、ソルベ 4 種類（アサイー／マンゴー／ピタヤ／パインココナッツ）とトッピング 8 種類（バナナ／マンゴー／キウイ／パイン／イチゴ／ブルーベリー／グラノーラ／カカオニブ）をご自由に組み合わせることも可能です。

【店舗概要】

店舗名 : Berry Brown Bowls (ベリーブラウンボウルズ) アメリカンビレッジ店
所在地 : 沖縄県中頭郡北谷町字美浜 9-8
営業時間 : 11:00-20:00 (2024/8/5 以降: 月~金 12:00-21:00、土日祝 10:30-21:00)
定休日 : なし ※年末年始を除く
駐車場 : 1,500 台 (アメリカンビレッジ、北谷町営駐車場共有)

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/>