



2025 年 5 月 30 日

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社

【東京国際フォーラム店・丸の内オアゾ店限定】

“ふぞろいな素材”をおいしくアップサイクル！ サステナブルなドーナツ & ドリンク誕生

2025年6月4日(水)より各店舗・期間限定で販売

クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:若月 貴子、以下:KKDJ)は、クリスピー・クリーム・ドーナツ 東京国際フォーラム店限定の新商品『クリスピー・クリーム・プレミアム 東京 エシカルドーナツ パイナップル&ヨーグルト』『ピーチジェリー in ソーダ 金木犀 & オレンジレモネード』、クリスピー・クリーム・ドーナツ 丸の内オアゾ店限定の新商品『ワインパミスター(ホット/アイス)』『ピーチジェリー in ソーダ グレープフルーツ&ワインパミスター』を、2025 年 6 月 4 日(水)より期間限定で販売します。

環境保全の重要性を認識し、行動の契機とすることを目的として制定されている「環境月間」の期間、当社は“おいしい”だけではなくドーナツを通して環境についてお客様と一緒に考えるきっかけとなるよう、Dole が展開する「もったいないフルーツ」を活かすプロジェクト「もったいないフルーツプロジェクト」とコラボレーションし、“もったいないドーナツ”2 種をクリスピー・クリーム・ドーナツ全店舗※1 で 2025 年 6 月 4 日(水)から期間限定で販売します。※1 一部の催事及びKKD 店舗以外の小売店を除く。

本年は全店舗での商品展開に加えて、店舗を限定した取り組みも実施いたします。

日本のフラッグシップショップである「東京国際フォーラム店」では、店舗に併設されている“ドーナツシアター”で日々発生するドーナツ生地を端を新たな商品にアップサイクルした新商品を、季節ごとにオリジナル・ティーを提供する「丸の内オアゾ店」では、ワインの製造工程で生じるブドウの果皮などを指す「ワインパミス」を使用したアップサイクルティーを、2025 年 6 月 4 日(水)より各店舗限定で販売いたします。



「東京国際フォーラム店」で販売する新商品『クリスピー・クリーム・プレミアム 東京 エシカルドーナツ パイナップル&ヨーグルト』は、店舗で日々製造している「オリジナル・グレースド®」のイースト生地の端を集めてアップサイクルしたドーナツです。お花のように模った生地を模った生地をスライスし、間に「もったいないパイナップル」のソースと、甘酸っぱいテイストの夏らしいヨーグルトクリームをサンドしました。ホワイトチョコで表面をコーティングし、「もったいないバナナ」のチップをくだいて散りばめ、仕上げに「もったいないパイナップル」のソースを真ん中に絞りました。夏の花であるブルメリアをイメージしたフラワー形のドーナツです。

本商品と併せて「東京国際フォーラム店」限定でエシカルドーナツとのペアリングにおすすめの、さわやかな味わいの限定ドリンク『ピーチジェリー in ソーダ 金木犀 & オレンジレモネード』も同日より販売いたします。



「丸の内オアゾ店」で販売する新商品『ワインパミスティー(ホット／アイス)』『ピーチジェリー in ソーダ グレープフルーツ&ワインパミスティー』で使用しているアップサイクル原料「ワインパミス」は、ワインの製造工程で生じるブドウの果皮などのことで、ぶどうの皮や種由来のポリフェノールが豊富に含まれています。

『ワインパミスティー(ホット／アイス)』は、ワインパミスとともにレモンピールやハイビスカスをブレンドしたノンアルコールのフルーツハーブティーです。さわやかで甘酸っぱい風味と、ロゼワインのようなバラ色が特徴です。

『ピーチジェリー in ソーダ グレープフルーツ&ワインパミスティー』は、ロゼワインとグレープフルーツで作るカクテル『ロゼ・パンプルムース』をイメージしたティーソーダ。ワインパミスティーとレッドグレープフルーツの果肉入りソース、ピンクグレープフルーツ果汁入りシロップをベースとしたフルーティーで爽やかな味わいに白桃ジェリーの風味と食感がアクセントになっています。

6月の「環境月間」に、ぜひ店舗限定の“サステナブルなおいしさ”を体験してください。

《参考情報:商品情報(東京国際フォーラム店限定)》

『クリスピー・クリーム・プレミアム 東京 エシカルドーナツ パイナップル&ヨーグルト』

【販売期間】2025年6月4日(水)～2025年8月末予定

【販売店舗】東京国際フォーラム店

【販売価格】410円(イートイン 418円)

オリグレのイースト生地の手触りを集めて作った、おいしくてやさしいエシカルなドーナツ。規格外パイナップルのソースに爽やかなヨーグルトクリームと一緒にサンドした、甘酸っぱいテイストが夏の食欲をそそります。トッピングした規格外のバナナチップが食感のアクセント。



『ピーチジェリー in ソーダ 金木犀 & オレンジレモネード』

【販売期間】2025年6月4日(水)～2025年9月上旬予定

【販売店舗】東京国際フォーラム店

【販売価格】615円(イートイン 627円)

フローラルな甘い香りが漂う金木犀シロップに、ピューレ入りの甘酸っぱいオレンジソースも加えた大人味のレモネードソーダです。さりげなく入った白桃ジェリーのチュルンとした食感にもうっとり。



《参考情報:商品情報(丸の内オアゾ店限定)》

『ワインパミスティー(ホット／アイス)』

【販売期間】2025年6月4日(水)～2025年8月末予定

【販売店舗】丸の内オアゾ店

【販売価格】421円

ワインの製造過程で生じるブドウの果皮など(ワインパミス)にレモンピールとハイビスカスをブレンドしたフルーツハーブティー。鮮やかなロゼ色に、甘酸っぱく爽やかな風味が広がり、心地よく気分をリフレッシュ。
※ノンアルコール



※紙カップでの提供になります。

『ピーチジェリー in ソーダグレープフルーツ&ワインパミステー』

【販売期間】2025 年 6 月 4 日(水)~2025 年 8 月末予定

【販売店舗】丸の内オアゾ店

【販売価格】615 円

ワインの製造過程で生じるブドウの果皮などを使用したロゼ色のワインパミステーに、ピンクグレープフルーツのシロップとレッドグレープフルーツの果肉入りソースを加えた、フルーティーで爽やかな味わい。
白桃ジェリーのチュルンとした食感と一緒に味わう、夏の贅沢な大人のティーソーダです。
※ノンアルコール



※カップでの提供になります。

《参考情報:商品情報》

『チョコバナナ』

【販売期間】2025 年 6 月 4 日(水)~7 月中旬頃

【販売価格】356 円(イートイン 363 円)

チョコバナナをイメージしたドーナツ。
自然な甘さのバナナクリームを入れた生地をビターチョコでコーティング。
さらにバナナチップをのせました。
おいしさは同じなのに規格外で捨てられるバナナを救出した
Doleの「もったいないバナナ」を使用しています。



『オールドファッション パイナップル』

【販売期間】2025 年 6 月 4 日(水)~7 月中旬頃

【販売価格】334 円(イートイン 341 円)

パインの繊維を練り込んだオールドファッションに、
パイン果汁入りのソースをかけて、ホワイトチョコと粉糖をトッピング。
パインの風味が口の中にほんのり広がります。
おいしさは同じなのに端材として捨てられるパインを救出した
Doleの「もったいないパイナップル」を使用。



『もったいないフルーツダズン ハーフ(6 個)』

【販売期間】2025 年 6 月 18 日(水)~7 月中旬頃

【販売価格】1,598 円(イートイン 1,628 円)

「もったいないフルーツ」を素材にしたチョコバナナと
オールドファッションパイナップルの2種に、
オリグレ、チョコスプリングル、チョコクランチを詰め込みました。
食べる人もフルーツもハッピーになれるひとときを。



『もったいないフルーツボックス(3 個)』

【販売期間】2025 年 6 月 18 日(水)~7 月中旬頃

【販売価格】874 円(イートイン 891 円)

チョコバナナとオールドファッションパイナップルの限定ドーナツ2種に、
定番のオリグレを加えたセット。
「もったいないフルーツ」を素材にしたドーナツの、
やさしいおいしさをぜひ食べ比べてみてください。



※価格は税込み価格です。

※1日の販売数量に限りがあり、なくなり次第終了となります。

※販売方法は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※なくなり次第終了となります。

■KKDJのサステナブルな取り組み「BE SWEET」

KKDJのサステナブルな未来をつくるための様々な取り組みをまとめた特設ページ「BE SWEET」を公開しています。ドーナツを通してすべての人の日常に“Little JOY(小さな喜び)”をお届けし続けるために、クリスピー・クリーム・ドーナツで働くすべての人やお客様、私達に関わるすべての人たちのために、4つの約束「安心でおいしいお食事を」「地球環境のために」「地域の仲間にサポートを」「働きがいをもつすべての人に」を通してより良い未来をつくる社会活動に取り組んでいます。

▶BE SWEET : <https://krispykreme.jp/sustainability/>



■「もったいないフルーツプロジェクト」について

Doleは、フルーツの廃棄ゼロに向けた取り組みをしており、流通過程におけるさまざまな要因により、捨てざるを得ないフルーツを「もったいないフルーツ」と命名。廃棄削減を目指す「もったいないフルーツプロジェクト」を、「もったいないバナナ」を皮切りに2021年9月から開始しています。

プロジェクトサイト: https://www.dole.co.jp/lp/jp/mottainai_fruits/

