

NEWS RELEASE

“お客様の koe”をきっかけに、もっとおいしく。 koe donuts のオリジナルドーナツが 10 月 1 日(木)よりリニューアル！

素材へのこだわりはそのままに、定番生地を見直し。更に美味しくなりました。
とろける新食感「koe donuts の生ドーナツ」もレギュラーに仲間入り。



株式会社ストライプインターナショナル(本社:岡山県岡山市、代表取締役社長:川部将士)が展開するドーナツファクトリー「koe donuts(コエ ドーナツ京都、以下 koe donuts)」は、2026 年 10 月 1 日(木)より、オリジナルドーナツの生地が生まれ変わります。

きっかけは、日頃から商品を選び、召し上がってくださるお客様の声でした。ブランドが大切にしてきた「オーガニック」「天然由来」「地産地消」はそのままに、素材選びから製法までを改めて見つめ直し、よりしっとり、よりやわらかな食感へ。同日には、とろけるような口どけを楽しめる新食感のチョコレートドーナツ「koe donuts の生ドーナツ」も登場します。

ABOUT koe donuts

“koe”を聞き、ドーナツの新しい可能性をつくる

koe donuts は、2019 年 3 月 21 日に京都・新京極で誕生した体験型のドーナツファクトリーです。「life happens, donut helps.」をコンセプトに、「オーガニック」「天然由来」「地産地消」を大切にしたいドーナツを提案してきました。ブランド名の“koe”は、voice＝声を意味します。お客様の声、素材をつくる人の声、そして地球の声に耳を澄ませること。それが、ものづくりの出発点です。

MAKER'S VOICE

作り手の“koe” | 大切なものを守りながら、変える

今回の改良の出発点は、お客様からいただいた声でした。koe donuts らしさを崩さず、もっとおいしいドーナツにできないか。素材や配合を見直し、原料を供給いただく方々にもご協力いただきながら試作を重ねました。手間を惜しまず店舗で仕込む、新製法を取り入れ、よりしっとり、やわらかな食感を実現しています。ぜひ味わいの変化を感じ、率直な声を聞かせていただけたらうれしいです。

ORIGINAL DONUTS RENEWAL

変えたのは食感。変えなかったのは素材への姿勢。

ブランドオープン以来、大切に育ててきた定番生地。お客様からいただいた「もう少しやわらかい食感が好き」「少しぱさつきを感じる」という声に向き合い、従来のこだわりを守りながら改良に挑みました。

01 | 新製法で、よりしっとり・やわらかく

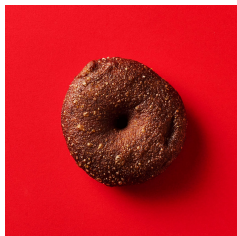
店舗内で新しい製法を用い、生地づくりから仕込むことで、時間をかけて丁寧に水分を抱き込ませ、しっとりとした食感と心地よい柔らかさを高めました。

02 | 生地ごとの個性をより明確に

素材・配合・工程を検証し、もちもち、ふんわり、サクッ、ほろりとしたそれぞれの個性を引き出しました。

03 | 3つのキーワードは、そのままに

「オーガニック」「天然由来」「地産地消」を軸に、素材選びと丁寧なものづくりを続けます。

**koe donuts の生ドーナツ | new**

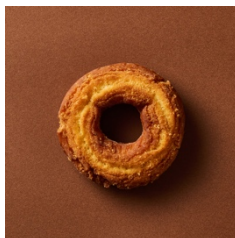
チョコレートを練り込んだしっとり生地にチョコレートを重ねた、濃厚でなめらかな味わいと、とろける口どけ。

**イースト | renewal**

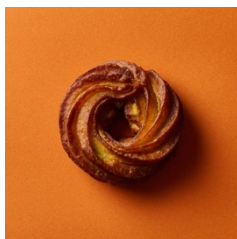
有機小麦本来の風味を引き出し、ふんわり軽く、よりやわらかな口あたりへ。

**プラントベース | renewal**

卵・乳製品を使わず植物由来の素材で仕立てた、軽やかでやさしい味わい。

**オールドファッション | renewal**

外はサクッと、中はほろり。食感のコントラストとコクを楽しめる生地。

**クルーラー | renewal**

京都美山産の平飼い卵と牛乳をたっぷり使用。外はカリッと、中には濃厚な卵の風味。

**ベイクドーナツ | renewal**

油で揚げずオーブンで焼き上げ、大豆の風味を生かした、しっとりなめらかな生地。

**もちもち | signature**

有機の全粒粉と有機小麦粉にタピオカ粉を配合。koe donuts を代表する、弾むようなもちもち食感。

NEW / MELTY DONUT

とろける口どけ。「koe donuts の生ドーナツ」が新登場

オリジナルドーナツ生地のリニューアルと同じ 2026 年 10 月 1 日(木)より、「koe donuts の生ドーナツ-ダブルチョコレート-」がレギュラーメニューに仲間入ります。チョコレートを練り込んだしっとりとした生地を、さらにチョコレートでコーティング。濃厚でなめらかな味わいと、とろけるような口どけを楽しめる新感覚のチョコレートドーナツです。各日数量限定で販売します。



koe donuts の生ドーナツ

-ダブルチョコレート-

発売日: 2026 年 10 月 1 日(木)

価格: 480 円(税込)

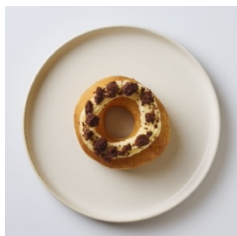
※各日数量限定

チョコレートを練り込んだしっとり生地にチョコレートを重ねた、濃厚でなめらかな新食感ドーナツ。

NEW / REGULAR DONUTS

新しいレギュラードーナツも登場

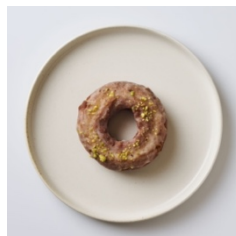
リニューアルしたオリジナルドーナツ生地のおいしさを楽しめる新商品が 2026 年 10 月 1 日(木)より登場。



イースト | チーズケーキ

400 円(税込)

ふんわり生地に、チーズをたっぷり使ったバタークリームとザクザクのクランブルを重ねました。



オールドファッション | レモンケーキ

440 円(税込)

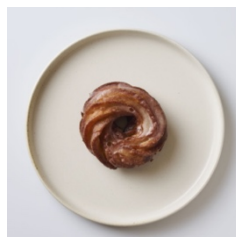
レモンの香りと酸味を効かせたグレーズが、新しい生地に寄り添う、食べ飽きない味わいです。



クルーラー | ココアシュガー

460 円(税込)

プレーンなグレーズとココアを合わせ、カカオ本来の香りを引き立てました。



クルーラー | 美山牛乳

460 円(税込)

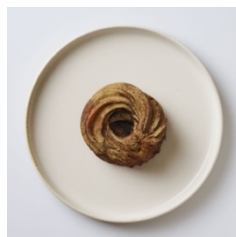
美山牛乳のフレッシュなミルク感を、なめらかなグレーズに閉じ込めました。



クルーラー | フランボワーズ

460 円(税込)

鮮やかなフランボワーズをたっぷりまとわせた、甘酸っぱいドーナツです。



クルーラー | キャラメルアールグレイ

460 円(税込)

アールグレイの香りと、ほろ苦いカラメルソースの甘みを重ねました。

MESSAGE

これからも、koe を聞きながら。

これからも私たちは、おいしさはもちろん、安心して手に取り、大切な人にも食べてほしいと思えるドーナツであるために、素材選びから製造工程まで、一つひとつの手間を惜しまず、丁寧なものづくりを続けてまいります。お客様の声とともに、新しく進化した koe donuts のオリジナルドーナツを、ぜひお楽しみください。



koe donuts kyoto

住所	〒604-8042 京都府京都市中京区新京極通四条上ル中之町 557 番地 京都松竹阪井座ビル 1F
営業時間	8:00～20:00
公式サイト	https://donuts.koe.com/
ONLINE SHOP	https://www.koedonuts-onlinestore.koe.com/
Instagram	@koe_donuts
公式 LINE	https://lin.ee/NgYglkO

※本リリースに記載の内容は配信日時点の情報です。商品内容・販売状況・営業時間は変更となる場合があります。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社ストライプインターナショナル 広報担当

Mail:public-info@stripe-intl.com TEL:03-6773-7064