



株式会社デニーズジャパン

2026 年 8 月 25 日

デニーズが贈る、秋の定番“ぶどうスイーツ” 「シャインマスカット」「クイーンルージュ®」

- 2026 年 9 月 16 日（水）スタート -

株式会社デニーズジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役：小松雅美）が運営するデニーズは、2026 年 9 月 16 日（水）より、毎年ご好評いただいている「シャインマスカット」、赤ぶどうの注目品種「クイーンルージュ®」を使用した秋限定デザートを、全国のデニーズ店舗で販売開始いたします。なお、シャインマスカット使用デザートは 182 店舗、クイーンルージュ®使用デザートは 130 店舗での展開となり、取り扱い品種は店舗により異なります。



<https://www.dennys.jp/menu/grapes/>

「シャインマスカット」「クイーンルージュ®」デザートポイント

① 実が大きく甘い果実は、生産者の経験と技術の賜物「シャインマスカット」

水はけのよい土壌で育つシャインマスカットは、房の形や粒数、玉の大きさを見極めながら、養分が行き渡るよう葉の重なりまで丁寧に管理され、剪定や枝の伸ばし方、収穫のタイミングもその年の気候に合わせて微調整し、生産者の技術と手間によって美しく輝く果実に仕上げられます。

② まだ流通量が少ない！希少な注目品種「クイーンルージュ®」

クイーンルージュ®は、2019 年に品種登録され、2021 年に市場デビューした長野県オリジナルの赤ぶどうです。生産は長野県内に限定されており、まだ流通量が少ない希少な品種として注目を集めています。デニーズでは、大手チェーンレストランとして昨年初登場し、今年で 2 年目を迎えます。

③ ちょこっとサイズがどんなシーンにもマッチ“ミニグラスデザート拡充”

本フェアでは、食後にもカフェ利用にも選びやすいサイズ感、“少しだけ食べたい”気分ちょうどいい大きさの“ミニグラスデザート”を拡充しました。

■商品紹介

【シャインマスカットデザート：販売店舗 182 店舗】

<https://www.dennys.jp/menu/grapes/>



シャインマスカットのザ・サンデー 1,890 円 (税込 2,079 円)

宝石のように輝くシャインマスカットが華やかなザ・サンデー。長野県産シャインマスカットのフレッシュな果実を 7 粒分、贅沢に使用しました。グラップレーズンクリームチーズアイスやすっきりとしたレモンチーズクリームが、果実の爽やかな香りと甘みに寄り添います。さらに、白ぶどうソルベ、白ぶどうゼリー、マスカットクリーム、マスカットソースと、白ぶどうの味わいを存分に。旬の果実の魅力がきわだつ、特別感のあるデザートをお楽しみください。



シャインマスカットのパルフェ 720 円 (税込 792 円)

グリーンとホワイトの色合いも美しい、大粒のシャインマスカットが彩るパルフェ。フレッシュな長野県産シャインマスカットの果実を贅沢にトッピングしました。上品な甘さとほどよいボリュームで、食後のデザートはもちろん、ザ・サンデーは食べきれないという方にもおすすめです。



シャインマスカットのちょこっとパルフェ 540 円 (税込 594 円)

旬の味覚・シャインマスカットを味わう、お手頃サイズのちょこっとパルフェ。みずみずしいシャインマスカットや、白ぶどうソルベ、白ぶどうゼリー、マスカットソースと、白ぶどうの魅力をグラスにたっぷり閉じ込めました。すっきりとした味わいのレモンチーズクリームが、ほどよい酸味とコクをプラス。ちょっと気軽に楽しめる価格もうれしいポイントです。



白ぶどうとナタデココのヨーグルト仕立て 390 円 (税込 429 円)

ひんやりとした白ぶどうソルベやフルーティーなマスカットソースを合わせた、ヨーグルト仕立てのすっきりとしたデザート。芳醇な白ぶどうの風味と、なめらかでコクのあるヨーグルトが重なり合い、ナタデココの楽しい食感がアクセントになっています。食後のデザートはもちろん、軽めのスイーツを味わいたいときなど、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。



白ぶどうゼリー 330 円 (税込 363 円)

きらきらと輝く、淡いグリーンが涼やかな白ぶどうのゼリー。ふるふるとした食感で、ひと口ごとに白ぶどうの上品な香りと甘みが広がります。つるんとのごしのよいゼリーは、リフレッシュしたいティータイムや食後のデザートにぴったり！ ひんやりフルーティーな白ぶどうソルベを添えて、一層爽やかな味わいに仕立てました。



季節のフルーツ～シャインマスカット 5粒 590円(税込 649円)

つややかに輝く果実をそのまま！ フレッシュなシャインマスカットを5粒、まるごとシンプルにお楽しみいただけます。デニーズでは、長野県産のシャインマスカットを使用。大粒の果実はジューシーで歯切れが良く、皮ごとパリッと食べられる手軽さも人気の理由です。爽やかな香りと上品な甘みが口いっぱいに広がる、旬ならではの味わいをご堪能ください。



シャインマスカットのパンケーキ 1,390円(税込 1,529円)

大粒のシャインマスカットをちりばめた優美なひと皿。一枚一枚お店で丁寧に焼き上げるパンケーキは、ふんわりとした食感とやさしい口どけが格別です。グラッパレーズンクリームチーズアイスを添えてエレガントに仕立てました。やさしい味わいのパンケーキと、みずみずしいシャインマスカットの上質なハーモニーをお楽しみください。



シャインマスカットのパンケーキ ハーフ 580円(税込 638円)

シャインマスカットが彩る、季節のパンケーキをハーフサイズで。ふんわりと焼き上げたパンケーキに、フレッシュなシャインマスカットやバニラアイス、ホイップを盛り合わせて華やかに仕立てました。ざくざくとしたホワイトチョコグラノーラの食感も味わいのアクセント。少しだけ食べたいときやフルサイズは食べきれないという方におすすめです。

【クイーンルージュ®デザート：販売店舗 130 店舗】

<https://www.dennys.jp/menu/grapes/queen-rouge/>



クイーンルージュ®のザ・サンデー 1,920円(税込 2,112円)

つやめくクイーンルージュ®が、存在感を放つザ・サンデー。クイーンルージュ®は長野県内のみで栽培される希少なぶどうで、爽やかな香りと濃厚な甘みが特徴です。そのほかにも、甘酸っぱい赤ぶどうソルベ、風味豊かな赤ぶどうゼリー、まるやかなぶどうクリーム、フルーティーな赤ぶどうソースと、赤ぶどうを使った素材を贅沢に。ラズベリークリームチーズアイスやレモンクリームチーズのほどよい酸味とコクが味わいを引き立てます。優雅な香りと甘みに満たされる、至福のひとときをお楽しみください。



クイーンルージュ®のパルフェ 790円(税込 869円)

深い赤色に秋の訪れを感じる、華やかなクイーンルージュ®のパルフェ。クイーンルージュ®は、長野県内のみで栽培される希少なぶどうで、種がなく皮ごとお召し上がりいただけます。ほどよいボリュームで、ザ・サンデーは食べきれないという方にもおすすめです。



クイーンルージュ®のちょこっとパルフェ 590 円 (税込 649 円)

みずみずしいクイーンルージュ®を味わえる、お手頃サイズのちょこっとパルフェ。赤ぶどうゼリー、赤ぶどうソルベ、赤ぶどうソースと、赤ぶどうづくし。すっきりとしたレモンチーズクリームが、赤ぶどうの深みのある味わいを引き立てます。食後のデザートはもちろん、甘いものを少しだけ食べたいときにもおすすめです。



赤ぶどうとナタデココのヨーグルト仕立て 460 円 (税込 506 円)

赤ぶどうの上品な甘みと、ヨーグルトの爽やかな風味が絶妙にマッチ。濃厚な赤ぶどうソルベ、風味豊かな赤ぶどうソース、食感も楽しいナタデココを合わせて、シンプルなデザートに仕立てました。なめらかなでコクのあるヨーグルトと、赤ぶどうの深みのある味わいは相性抜群。さっぱりとしながらも、心地よい余韻を楽しめます。



赤ぶどうゼリー 350 円 (税込 385 円)

赤ぶどうの香りが口いっぱいに広がる、のどごしのよいデザート。赤くきらめくゼリーは、ふるふるとした食感と、赤ぶどうならではの深みのある甘さが魅力です。ひんやりとしたソルベは、ぶどう果汁 100%使用。なめらかな口どけと濃厚な味わいが格別です。風味豊かな赤ぶどうソースをプラスして、すっきりとした中にも奥行きのある味わいに仕立てました。



季節のフルーツ〜クイーンルージュ® 4粒 590 円 (税込 649 円)

みずみずしいクイーンルージュ®の果実をそのままに！ クイーンルージュ®は、「シャインマスカット」と「ユニコーン」という 2 種のマスカットを掛け合わせて生まれた新品種です。長野県内のみで栽培される希少なぶどうで、マスカットの爽やかな香りと濃厚な甘みを楽しめます。種がなく皮ごと食べられるので、果実本来の魅力をあますことなくご堪能ください。



クイーンルージュ®のパンケーキ 1,390 円 (税込 1,529 円)

つややかなクイーンルージュ®と味わう、ふんわりとした食感の自家製パンケーキ。一枚一枚お店で丁寧に焼き上げたパンケーキに、フレッシュなクイーンルージュ®、甘酸っぱいラズベリークリームチーズアイス、バニラアイスやホイップを合わせて、見た目も美しいひと皿に仕立てました。秋の足音が聞こえてくるような、味わい深いデザートをぜひご賞味ください。



クイーンルージュ®のパンケーキ ハーフ 690 円 (税込 759 円)

クイーンルージュ®が彩る、季節のパンケーキをハーフサイズで。自家製パンケーキにフレッシュなクイーンルージュ®を添えて、フルーティーなひと皿に仕立てました。クイーンルージュ®は、長野県内のみで栽培される希少なぶどう。口いっぱいに広がる、爽やかな香りと濃厚な甘みをお楽しみください。

◆「シャインマスカット」の産地レポートはこちら

<https://www.dennys.jp/safety/pursuit/quality/muscat/>

◆「クイーンルージュ®」の産地レポートはこちら

<https://www.dennys.jp/safety/pursuit/quality/queen-rouge/>

◆話題の「まっふたつ?パフェ」も「シャインマスカット」「クイーンルージュ®」バージョン登場

<https://www.dennys.jp/menu/half-parfait/grapes/>



※マスカットソース、マスカットクリーム、白ぶどうゼリー、白ぶどうソルベに使われている品種はシャインマスカットではありません。

※赤ぶどうソース、ぶどうクリーム、赤ぶどうゼリー、赤ぶどうソルベに使われている品種はクイーンルージュ®ではありません。

※クイーンルージュ®は色・大きさにばらつきがあり、商品画像と異なる場合があります。

※「クイーンルージュ®」は長野県の登録商標です。

※本リリースに掲載されている画像はイメージです。

※掲載メニューやサービスは、予告なく変更、終了する場合がございます。

※店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合があります。

※一部販売していない時間帯があります。

※各提供店舗の詳細はHPをご確認ください。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社デニーズジャパン 広報

TEL : 03-6238-3567 E-mail : communication@7fs.7andi.co.jp