J ESCOM HOLDINGS, INC.

2026年11月２日

各　　位

会 社 名　ｼﾞｪｲ･ｴｽｺﾑﾎｰﾙﾃﾞｨﾝｸﾞｽ株式会社
代表者名　代表取締役社長　　大谷　利興
コ ー ド　３７７９
問合せ先　業務管理統括本部 部長 丸山　博之
（電話 03－5114－0761）

# 連結子会社である株式会社ＪＥマーケティングにおける ライセンス契約締結のお知らせ

当社の連結子会社である株式会社JEマーケティングは、Coconut Glen‘s LLC（本社：米国ハワイ州マウイ島ハナ、CEO：Bruce Simkins）と、乳製品・卵を使用しない植物性アイスクリームブランド「Coconut Glen’s」のアジア地域におけるライセンス契約を締結いたしましたので、お知らせいたします。

詳細につきましては、次ページ以降のリリースをご参照ください。
なお、本件が当社の連結業績に与える影響は軽微であります。

以　上

2026 年 11 月 2 日

**報道関係者各位**

株式会社 JE マーケティング

Coconut Glens LLC

# マウイの魔法を、次の世代へ

## Coconut Glen’s、日本から始まる新たな章




*マウイ島で親しまれてきた Coconut Glen’s のアイスクリームトラック*

## 株式会社 JE マーケティングと Coconut Glen‘s LLC がパートナーシップを締結

日本全国への展開を起点に、アジア市場を見据えたブランド成長を推進

株式会社 JE マーケティング（本社：東京都港区赤坂 6-15-11、代表取締役：大谷 利興）と Coconut Glen‘s LLC（本社：米国ハワイ州マウイ島ハナ、CEO：Bruce Simkins）は、創業者 Glen Simkins が生み出した、乳製品・卵を使用しない植物性アイスクリームブランド「Coconut Glen’s」の日本およびアジアでの成長に向け、2026 年 11 月 1 日付でパートナーシップを締結しました。

本パートナーシップは、日本を含むアジア地域で「Coconut Glen’s」ブランドのアイスクリームの販売を展開するライセンスを JE マーケティングが取得するもので、その第一段階として、日本エリアのサブライセンシーである株式会社 Yellow（本社：東京都江東区、代表取締役：早野 竜太）がこれまで展開してきた店舗・フランチャイズ・E コマース等の事業基盤を活かし、JE マーケティングおよび Coconut Glen’s LLC との連携のもと、国内事業のさらなる成長を目指します。

今後、アジア各国での展開も可能となるよう、日本を新たな出発点として、Glen が掲げた「アイスクリームで世界中に魔法をかけ、人々を幸せにする」という想いを未来へつないでまいります。

PARTNERSHIP

# パートナーシップが目指すこと

01

### 全国、そしてアジアへ

麻布十番を拠点に、大阪・沖縄をはじめ国内での接点を広げ、その先のアジア市場への段階的な展開を目指します。

02

### オンラインで全国へ

E コマースとデリバリーサービスを強化し、地域を問わず商品を楽しめる環境づくりを進めます。

03

### 個性豊かなフレーバー

限定フレーバーも共同で開発し、安心安全な素材を使用した、ヘルシーなのに濃厚でおいしい商品を届けていきます。




*アイスクリームを通じて人を笑顔にすること。それが Glen の原点でした。*

## 旅を受け継ぎ、もっと前へ

Coconut Glen's は 2019 年 7 月、日本初の拠点「Coconut Glen's Signature Shop Omotesando」をオープン。その後、沖縄、大阪、新潟、東京各地で店舗やポップアップを展開しました。しかし、2020 年からのパンデミックにより、その歩みは大きな制約を受けました。

2025 年に Glen が逝去した後も、彼が遺した味と哲学、そして人を幸せにするという使命は失われていません。今回のパートナーシップは、Glen が日本で始めた旅を受け継ぎ、Coconut Glen's の“Magic from Maui”をより多くの人へ届けるための新たな一歩です。

FOUNDER STORY

# 一流シェフがマウイで見つけた、新しい使命



*創業者 Glen Simkins — マウイの自然の中で*




*素材と向き合い、味を生み出す Glen*

ミシュラン星付きレストランで腕を磨いたシェフ、Glen Simkins は、2006 年にキャリアを離れ、マウイ島へ移住しました。古い黄色のキッチンカーを手に入れ、ココナッツをベースにしたアイスクリーム作りを開始。完成したアイスクリームを島の子どもたちに振る舞うと評判が広がり、2008 年、ハナに最初の店舗をオープンしました。

乳製品・卵・精製白砂糖を使わず、オーガニックのココナッツミルクやサトウキビ糖、マウイの果実を活かすこと。素材ごとに切る、砕く、煮る、焼くといった手間を惜しまないこと。そこには、一流シェフとしての技術と、自然への敬意が息づいています。

BRAND CHARACTERISTICS

# Coconut Glen’s を形づくる 5 つの特徴



*ココナッツを中心に、自然の素材とシェフの技術から生まれる味わい*

| | |
|---|---|
| 1 | 乳製品・卵・精製白砂糖不使用 |
| 2 | 濃厚なココナッツと個性豊かなフレーバー |
| 3 | 環境負荷の低減を意識した選択 |
| 4 | シェフの技術を活かした丁寧な手仕事 |
| 5 | 人工的な乳化剤・着色料・香料・保存料不使用 |

## 国内外メディアからの評価

| | |
|---|---|
| 2014 | Condé Nast Traveler「世界のアイスクリームショップ ベスト 10」に選出 |
| 2018 | Vilebrequin Tribe「世界のアイスクリームショップ ベスト 10」に選出 |
| 2019 | FamilyMinded「全米ベストアイスクリーム」の一つに選出 |

## 企業情報・お問い合わせ

| | |
|---|---|
| **発表主体** | 株式会社 JE マーケティング ／ Coconut Glens LLC |
| **関連映像** | https://www.youtube.com/watch?v=B-cRy7dqJ6M |
| **報道関係者お問い合わせ** | 電話 03－5114－0761 |