

“マロンチック”に恋する秋冬のデザートフェア

イタリア栗の濃厚な味わいを堪能できる「マロンフェア」を開催！

濃厚なチョコや甘酸っぱいカシスが上品な甘さのマロンを引き立てる！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：一木 直哉 本社：東京都港区）が全国に展開するファミリーレストラン「ココス」は、10月13日（火）より、「マロンフェア」を開催します。



本フェアでは、マロンの上品な甘さを、チョコの濃厚な味わいやカシスシロップの甘酸っぱさが引き立てるデザート 5 品を販売します。

イタリア栗と砂糖のみを使用し、栗のこっくりとした甘さを引き出したマロンペーストをしぼったパフェやモンブランが登場するほか、タルトをのせた贅沢なグラスパフェ、渋皮栗のアイスや栗渋皮煮をトッピングしたクレープなどをお楽しみいただけます。カシスの爽やかな酸味がマロンの上品な甘さを際立たせる「追加カシスシロップ 80 円（税込 88 円）」もご用意しました。

同時に、フェアにあわせてネパール産のフェアトレード茶葉を使用した「ラ・フランス&アップルティー」が「プレミアムドリンクバー 450 円（税込 495 円）」に期間限定で登場します。ラ・フランスの芳醇な香りやアップルの華やかな風味が、マロンやチョコと組み合わせることで、エレガントな香りを演出します。「プレミアムドリンクバー」は、お料理またはデザートとセットにいただくと 320 円（税込 352 円）でご注文いただけます。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「マロンフェア」をお楽しみください。

- ※ 504 店舗で販売予定です。（10 月 6 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 12 月上旬に販売終了予定です。



おすすめペアリング



ラ・フランス&アップル

華やかな香りが
マロンのコクと合う！

ドリンクバーを
たのんでね！



マロンとチョコのパフェ

1,290 円（税込 1,419 円）

イタリア栗と砂糖のみを使用したマロンペーストと、つややかな栗渋皮煮がトップを飾る、マロンを存分にご堪能いただけるパフェです。

マロンペーストの下には上品な甘さの渋皮栗アイスが隠れています。食べ進めていただくと、ホイップや濃厚な生チョコ、イタリア栗を使用した上品な甘さのクラッシュマロングラッセ、サクサク食感のメレンゲ、チョコフレーク&フィアンティーヌなどが織りなす、多彩な食感と味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

下層は、濃厚なチョコプリンの甘みをカシスシロップの爽やかな酸味が引き立て、コーヒーゼリーのすっきりとした味わいが締めくくる、少し大人な味わいに仕上げました。気温が下がり始める秋にふさわしい、マロンのこっくりと濃厚な味わいをご堪能ください。

香り高いマロンやチョコに、フルーティで華やかな風味がマッチする「ラ・フランス&アップルティー」がおすすめのペアリングです。

〜カシス香る〜イタリア栗のしぼりたてモンブラン

690 円（税込 759 円）

イタリア栗と砂糖のみを使用し、栗本来のこっくりとした甘さと香りを引き出したマロンペーストを、たっぷりしぼったモンブランです。マロンペーストの下にはさくさくパイやバニラアイス、甘酸っぱいカシスシロップが隠れています。

モンブランの周囲には、サクサク食感のメレンゲや上品な甘さのクラッシュマロングラッセ、香り豊かな生チョコを散りばめました。濃厚なマロンペーストに、様々なトッピングの味わいが重なり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

スモーキーな香りと渋みの少ない味わいが特長の「キムン」とのペアリングがおすすめです。



おすすめペアリング



キムン

スモーキーな香りで
より大人の味へ

ドリンクバーを
たのんでね！





マロンとタルトのグラスパフェ

890 円（税込 979 円）

チョコブラウニーとカスタードクリーム of タルト、パフェの 2 つを楽しめる贅沢なデザートです。

中層には、渋皮栗アイス、カットスポンジ、栗渋皮煮、ふわとろホイップを重ねました。カシスシロップの爽やかな酸味が、栗の上品な甘みやチョコソースの濃厚な味わい、ふわとろホイップの優しい甘みにアクセントを加えます。さらに、フェアトレードコーヒーを使用したコーヒーゼリーを入れ、すっきりとした後味に仕上げました。

まるでホテルで味わう特別なデザートのような、上品な見た目にもご注目ください。

おすすめのペアリングは、爽やかでキレのある香りの「ウバ」です。



マロンのもちもちクレープ

590 円（税込 649 円）

ホイップを包んだもちもちのクレープに、渋皮栗アイスや栗渋皮煮などをトッピングしました。上品な甘さのクラッシュマロングラッセや、サクサクとしたチョコフレーク&フィアンティーヌが味わいや食感にアクセントを加えます。

爽やかで華やかな香りの「ダージリン」との組み合わせをお楽しみください。



ミニ！マロンパフェ

490 円（税込 539 円）

上品な甘さのマロンと濃厚な味わいのチョコがマッチする、食後にもぴったりなサイズのパフェです。

栗渋皮煮や生チョコ、キャンディングアーモンドをトッピングしました。優しい甘さの渋皮栗アイスに、濃厚なベルギーチョコアイスやチョコプリンが合わさり、奥深い味わいをご堪能いただけます。コーヒーゼリーですっきりとした後味に仕上げました。

以上

参考資料

【ゼンショーホールディングス フェアトレードの取り組みについて】

「ココス」を傘下に持つゼンショーホールディングスでは、「世界から飢餓と貧困を撲滅する」という企業理念のもと、2007 年から事業の一環としてフェアトレードを開始し、現在 24 か国で取り組みを行っています。

フェアトレードは、社会課題のある国・地域で生産される農作物や製品を継続的に公正な価格で購入することで、生産者の社会的・経済的自立を促進する取り組みです。ゼンショーでは、独自の「直接提携型フェアトレード」を採用。社員が直接産地を訪問し、公正な価格で原料を購入するとともに、農業技術の普及や教育環境の整備、生活環境の改善などを行っています。

ネパールでは、2015 年から紅茶のフェアトレードを開始。また、社会開発資金を活用し、返済義務のない奨学金制度「ゼンショー・スカラーシップ・プロジェクト」を行っています。ネパールでは義務教育制度が導入されているものの、学校の登録費用の支払いや文具の購入ができず、子どもたちが進学・進級をあきらめざるをえない場合があります。ゼンショーは、フェアトレードを通じて農村の暮らしに新しい希望を届けていきたいと考えています。

※社会開発資金：原料買取価格の中で現地の人々が必要とするさまざまな生活改善活動に充てられる金額のこと。

★ネパールでの取り組み★



茶園労働者の子どもたちが通う学校で開催された文具の贈呈式の様子

「ココス」では、季節のデザートやグランドメニューの「コーヒーゼリー」、「プレミアムドリンクバー」などで、フェアトレードのコーヒー・紅茶・ルイボスティーを使用した商品を多数ご用意しています。

フェアトレードの取り組み詳細については、以下の URL よりご確認いただけます。

<https://www.zensho.co.jp/jp/fairtrade/>