

とろ～りやわらかな“生湯葉”がたまらない！

国産大豆 100%の生湯葉と海鮮を合わせた和風の2品が新登場！

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」では2月1日（水）より、月替わりフェア「季節のひとさら～2月～」を開催します。

2月のメニューは、職人の手で一枚ずつ丁寧に作られた国産大豆100%の“生湯葉”が主役の2品をご用意しました。生湯葉と炙りタラコを組み合わせたパスタは、生湯葉のやさしい味わいに、炙りタラコの香ばしさがアクセントとなった一品です。別添えの温かいお出汁をかけて、味わいの変化を楽しめる商品に仕上げました。4種の海鮮を使用したココット海鮮鍋では、とろ～りやわらかな生湯葉と、たっぷりの海鮮、京風のお出汁が調和した、旨みたっぷりの味わいをお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、“生湯葉”を使用したココスの「季節のひとさら～2月～」で、まだまだ続く寒い日にぴったりのホッとさせる商品をお楽しみください。



ココスの月替わりフェア
季節のひとさら

二月
生湯葉
国産大豆100%

生湯葉と広島県産牡蠣入り
京風お出汁の
ココット海鮮鍋
¥1,090 (税込¥1,199)

2度おいしい！
生湯葉と炙りタラコ
のお出汁パスタ
¥990 (税込¥1,089)

- ※ 511店舗で販売予定です。（1月26日時点）
- ※ 山口宇部空港店では実施しません。
- ※ 2月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



2度おいしい！生湯葉と炙りタラコのお出汁パスタ 990円（税込1,089円）

やさしい味わいの生湯葉、旨みたっぷりの炙りタラコとアサリを合わせた和風パスタに、温かいお出汁をセットにした、2度おいしい一品です。和風あんが絡んだ生湯葉を口に入れると、クリーミーな湯葉がとろ〜りとろけます。パスタは、醤油ベースの Pastaソースに香ばしい焼きネギとフライドガーリックを加え、コクのある味わいに仕上げました。途中で上品な風味のお出汁をかけると、炙りタラコをはじめとした濃厚な味わいが、マイルドに変化します。お好みで別添えのわさびを合わせて爽やかに、すりごまを加えて香ばしく、お出汁の味を変化させてお召し上がりください。



生湯葉と広島県産牡蠣入り京風お出汁のココット海鮮鍋 1,090円（税込1,199円）

とろ〜りやわらかな生湯葉と4種の海鮮、京風お出汁を組み合わせた海鮮鍋に、季節の小鉢とご飯をセットにした贅沢なプレートです。広島県産牡蠣、^{たら}鱈、帆立、有頭エビの4種の海鮮は、ココットに入れオーブンで調理することで、ふっくらとした食感とジューシーな味わいを引き出しました。刻み柚子が爽やかに香る京風のお出汁は、生湯葉や海鮮と相性抜群です。海鮮の旨みと、生湯葉とお出汁のやさしい味わいを一緒にご堪能いただけます。お好みでわさびを加え、味の変化をお楽しみください。

以上