

## “紅はるか”が主役の「おいもフェア 2023」開催！

### ココスで、秋の味覚“さつまいも”をご堪能あれ！

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、11月30日（木）より、“紅はるか”が主役の「おいもフェア 2023」を開催します。

本フェアでは、高糖度で熱を加えるとねっとりとした食感が楽しめる“紅はるか”の焼きいもをはじめ、程よい甘みとなめらかな食感が特長の石垣島産紅芋のプリン、食感にアクセントを加える、外はカリッと中はホクホクの大学芋、パリッと食感のおいもチップスなどが使用されています。さつまいもの濃厚な甘みとねっとりとした食感を引き立てるのは、程よい酸味のりんご（コンポート、ゼリー）やとろっとクリーミーなカスタード、塩味と甘みが絶妙な塩キャラメルアイスです。シーンにあわせてご用意した4品で、旬のさつまいもを心ゆくまでご堪能ください。

また、ドリンクバーには、さつまいもがほんのり香る季節にぴったりの「スイートポテトティー」が登場します。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「おいもフェア 2023」をお楽しみください。



- ※ 大学芋、おいもチップスの品種は紅はるかではございません。
- ※ 510店舗で販売予定です。（11月22日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 1月上旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



### おいもづくしのスペシャルパフェ 1,050 円 (税込 1,155 円)

ねっとり濃厚な味わいの紅はるかの焼きいも、焼きいもを引き立てる程よい甘さの石垣島産紅芋のプリン、食感にアクセントを加える、外はカリッと中はホクホクの大学芋、パリッと食感のおいもチップスで、旬のさつまいもを心ゆくまでお楽しみいただけるスペシャルパフェです。爽やかな酸味がさつまいもの芳醇な風味を引き立てるりんごのゼリーとコンポート、さつまいもの濃厚な甘みとマッチするカスタード、塩味と甘みが絶妙な塩キャラメルアイスと一緒にご堪能ください。また、焼きいもや大学芋が豪快に盛り付けられた、写真映えする見た目にも注目です。

### 焼きいものあったかカスタードブリュレ

590 円 (税込 649 円)

あたたかいスキレットでご提供する、冬にぴったりのおいもスイーツです。

紅はるかの焼きいもにカスタードブリュレをトッピングし、バーナーで香ばしく炙りました。別添えで提供する塩キャラメルアイスを上へのせ、“あつひや”な一皿をお楽しみください。みずみずしいりんごとパリッと食感のおいもチップスをディップしながらお召し上がりいただくのもおすすめです。



### おいもとりんごのあったかカスタードクレープ

590 円 (税込 649 円)

ほくほくの焼きいもと程よい酸味のりんごのコンポート、とろっと甘いカスタードをもちもちのクレープで包んだプレート商品です。クレープには、大学芋とおいもチップス、塩キャラメルアイス进行トッピングしました。クレープの周りに飾ったキャラメルソース、ローストミックスナッツと一緒に楽しみください。

### おいものミニパフェ 490 円 (税込 539 円)

焼きいも、大学芋、紅芋プリン、おいもチップスが添えられた、ミニサイズとは思えないほど満足感たっぷりの一品です。

おいもの甘みにアクセントをプラスするりんごのゼリーとコンポート、塩キャラメルアイスなどと一緒に召し上がりください。



以上