

旬の食材を使用した「季節のひとさら」第2弾！

“^{たけのこ}筍”と“菜の花”でおいしい春を満喫♪

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、4月1日（金）より月替わりフェア「季節のひとさら」第2弾を開催します。

本フェアでは、「旬の食材を使用した、より季節感のある商品を食べたい」というお客様の声にお応えし、旬の食材をテーマにした商品が毎月登場します。

4月のテーマは“^{たけのこ}筍”と“菜の花”です。ココスの新定番「ココットハンバーグ」とデュラムセモリナ粉を100%使用したココスこだわりのパスタに、旬の食材^{たけのこ}筍と菜の花を合わせました。^{たけのこ}筍の香ばしい風味と、菜の花のほろ苦い味わいをお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、ココスの「季節のひとさら」第2弾で^{たけのこ}筍と菜の花のおいしさをご堪能ください。



^{たけのこ}筍と菜の花の
湯葉餡^{あん}ココットハンバーグ
890円（税込979円）

ココスの新定番「ココットハンバーグ」に、^{たけのこ}筍と菜の花を合わせました。かつおと昆布が香る優しい味わいの和風餡が、香ばしく揚げた^{たけのこ}筍と程よい苦みの菜の花のそれぞれの味を引き立てます。和風餡がたっぷり絡んだふわふわの湯葉、肉汁あふれるジューシーなハンバーグ。噛むたびに、口の中でジュワッと広がるそれぞれの旨みをお楽しみください。



^{たけのこ}筍と菜の花のクリームパスタ
～桜海老香るビスクソース～
890円（税込979円）

^{たけのこ}筍と菜の花、あさがたっぷり入った具だくさんのクリームパスタです。ガーリックオイルで炒めた菜の花とあさり、香ばしく揚げたシャキシャキ食感の^{たけのこ}筍をクリームソースに絡めました。華やかに盛り付けた風味豊かな桜海老と上からかけた海老の旨みあふれる濃厚なビスクソースがパスタ全体に味の深みをプラスします。桜海老のピンクと菜の花の深緑色が春らしい見た目の一品です。

※全518店舗で販売予定です。（3月24日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※4月30日に販売終了予定です。

以上