

パリッとジューシーで、上品な甘さのシャインマスカット！

ココスがシャインマスカットフェア」を開催

厳しい残暑に合わせて今年も“純氷ふわふわかき氷”も登場！

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」は、9月16日（火）より、パリッとジューシーな食感と上品な甘さが特長のシャインマスカットをご堪能いただける「シャインマスカットフェア」を開催します。



本フェアでは、パリッとジューシーな食感と上品な甘さが特長の“シャインマスカット”を使ったデザートをお品ご提供します。シャインマスカットは、まだまだ暑さが厳しいこの時期にぴったりの爽やかな味わい。涼しげな見た目のビッグパフェやココスの人気商品“純氷ふわふわかき氷”、シチリア発祥のアイスケーキ“カッサータ”がのったクレープなどをご用意しました。食後にも、午後のティータイムにもお選びいただきやすいデザートが勢ぞろいです。

また、ココス自慢のドリンクバーには季節限定の紅茶として、マスカットの甘い香りが特長の「マスカットティー」も登場します。「シャインマスカットフェア」の商品はもちろん、その他のデザートやお食事と一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「シャインマスカットフェア」をお楽しみください。

- ※ 507店舗で販売予定です。（9月10日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 10月中旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。
- ※ マスカットジェラート・マスカットシロップ・マスカットゼリー・マスカットティーに使用しているマスカットは、シャインマスカットではありません。



シャインマスカットパフェ

1,290 円 (税込 1,419 円)

上品な甘さのシャインマスカットや、爽やかな甘さのマスカットジェラート、レモンピールが香るカッサータを贅沢にトッピングしたビッグパフェです。ホワイトチョコを使用したカッサータは、レモンの爽やかな香りとまろやかな味わいが特長。中層のバニラアイスやパンナコッタが、優しい甘さとクリーミーな味わいをプラスします。

また、クラッシュパイやビスケットチップを重ねており、サクサクとした食感のアクセントもお楽しみいただけます。透き通ったゼリーの中でシャインマスカットが涼しげに浮かぶ、美しい見た目にもご注目ください。

マスカットをとことんご堪能いただける、マスカッティーとのペアリングがおすすめです。

純氷ふわふわかき氷 シャインマスカット

990 円 (税込 1,089 円)

“純氷ふわふわかき氷”を、シャインマスカットフェアでも引き続きお楽しみいただけます！

シャインマスカットやふわとろホイップ、ホワイトチョコフレークをトッピングし、贅沢なかき氷に仕上げました。別添えのマスカットシロップとミルクシロップで最後の一口まで爽やかな香りと優しい甘さのかき氷をお楽しみいただけます。

ほっとひと息つくのにぴったりな、ほうじ茶とのペアリングがおすすめです。



純氷ふわふわかき氷 ミニ！シャインマスカット

590 円 (税込 649 円)

よりお手軽なミニサイズのかき氷も登場。

シャインマスカットとホワイトチョコフレークをトッピングしました。別添えでマスカットシロップとミルクシロップをご提供します。

シャインマスカットとカッサータのクレープ

690 円 (税込 759 円)

ホイップ入りのクレープにシャインマスカットやマスカットジェラート、カッサータをトッピングし、爽やかなマスカットゼリーをあしらったプレートです。もちもち食感のクレープを、さまざまなトッピングと合わせてお召し上がりください。

爽やかな甘さのマスカットやレモン香るカッサータにぴったりな、柑橘が香るアールグレイとのペアリングがおすすめです。



ミニ シャインマスカットパフェ

490 円 (税込 539 円)

シャインマスカットやマスカットジェラート、マスカットゼリーを使ったミニサイズのパフェです。バニラアイスやパンナコッタの優しい甘さがマスカットの爽やかな味わいとマッチします。ビスケットチップのサクサクとした食感も楽しめる、満足感のある一品に仕上げました。マスカットのような香りともいわれる、香り高いダージリンティーとのペアリングがおすすめです。



マスカットジェラート&バニラアイス

350 円 (税込 385 円)

爽やかな味わいのマスカットジェラートと優しい甘さのバニラアイスにシャインマスカットを添えた、食後にぴったりなサイズの一品です。バニラアイスとマッチする、爽やかで甘い香りのルイボスティーがおすすめのペアリングです。



マスカットティー

みずみずしいマスカットをイメージした、芳醇な香りあふれるフレーバーティーです。ケニアのカンガイタ茶園でとれたフェアトレード茶葉を使用しています。プレミアムドリンクバー (単品: 税込 462 円) にて、期間限定でご提供します。お料理またはデザートをご注文のお客様は、セット価格 290 円 (税込 319 円) でご利用いただけます。

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20ヶ国で取り組みを行っています。

フェアトレードは、途上国の作物や製品を継続的に公正な価格で購入することで、生産者の生活の向上や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」を実施。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、農業技術支援や教育環境の整備、生活環境の改善などを行っています。

ケニアでは、2009年から紅茶のフェアトレードを開始。社会開発資金を活用し、製茶工場や茶園で働く人たちのための託児所の建設や改装を行ったほか、子どもたちをはじめ地域住民が利用できる図書館を開館しました。

※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。

★ケニアでの取り組み★



子どもを持つ茶園労働者向けの託児所を改装



子どもたちをはじめ、地域住民にも開放を行う図書館を開館

「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よりご確認ください。

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