

茨城県産“紅はるか”のねっとり濃厚な焼きいもを使用 おいもを味わい尽くす「おいもフェア」を開催！

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21日（火）より、「おいもフェア」を開催します。



本フェアでは、濃厚な甘みが特長の茨城県産“紅はるか”の焼きいもを使用した、おいもを存分にご堪能いただけるデザート4品が登場します。

“紅はるか”の焼きいもは、お店でブリュレにすることで、おいものねっとりとした口当たりとブリュレのパリパリとした食感のコントラストが楽しめるように仕上げました。

さらに、おいもの濃厚な甘さが味わえるおいもペーストをたっぷりしぼった、ココス初の“おいもブラン”のクレープやミニパフェもご提供します。おいもペーストのねっとりとした食感に、おいもチップスのパリパリ食感がアクセントを加える、満足感のあるデザートです。

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、りんごとジンジャーが爽やかに香るすっきりとした味わいの「アップルジンジャーティー」も登場します。「おいもフェア」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、「おいもフェア」をお楽しみください。

- ※ 507店舗で販売予定です。（10月15日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 11月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



おすすめペアリング
アップルジンジャーティー

おいものおいしさが
引き立つ香りです

🍵ドリンクバーをたのんでね!

おいもパフェ

1,090 円 (税込 1,199 円)

濃厚な甘みの茨城県産“紅はるか”の焼きいもをブリュレして、塩キャラメル&ナッツアイスやおいもチップスと一緒にトッピングしたビッグパフェです。ねっとりとした“紅はるか”の焼きいもと、ブリュレすることによりパリパリに仕上げた砂糖、カリッとしたおいもチップスの食感のコントラストがクセになります。

中層には、バニラアイスやクラッシュパイ、カスタード、甘酸っぱいりんごのコンポート、優しい甘さの石垣島産紅芋を使ったプリンを合わせ、りんごとおいものタルトのような味わいに仕上げました。ひとくちサイズの焼きいもも入っているため、“紅はるか”の濃厚な味わいを最後までお楽しみいただけます。フェアトレード紅茶を使用した、つるんとした食感で甘さ控えめのアップルティーゼリーで後味はすっきりとまとめました。おいもの甘さを引き立てるアップルジンジャーティーとの組み合わせがおすすめです。

焼きいもブリュレ

490 円 (税込 539 円)

ねっとり濃厚な甘さの“紅はるか”の焼きいもをご堪能いただけるプレートです。温かい焼きいもに、ひんやり冷たい塩キャラメル&ナッツアイスやバニラアイスが絶妙にマッチします。焼きいものブリュレした表面やおいもチップスの、パリパリとした食感が楽しい一品です。

焼きいもの甘さに香ばしさがマッチするルイボスティーがおすすめのペアリングです。



おすすめペアリング
ルイボスティー

焼きいもの甘さに合う
豊かで爽やかな香り

🍵ドリンクバーをたのんでね!



おすすめペアリング
アールグレイティー

華やかな香りで
ゆったりティータイム

🍵ドリンクバーをたのんでね!

おいもブランのクレープ

590 円 (税込 649 円)

もちもち食感のクレープに、ねっとりとしたおいものペーストをたっぷりしぼった一皿です。“紅はるか”のおいもペーストの中には優しい甘さのホイップとバニラアイスが隠れています。カリカリ食感のキャンディングアーモンドや、パリパリとしたおいもチップスで食感の変化も楽しい一品に仕上げました。華やかな香りのアールグレイとの組み合わせがおすすめです。

おいもブランのミニパフェ

540 円 (税込 594 円)

おいものモンブランをトッピングした、ミニサイズながらも満足感のあるパフェです。ねっとり甘いおいものペーストは、ホイップやバニラアイス、“紅はるか”の焼きいもと相性抜群。サクサクとしたクラッシュパイが食感にアクセントを加えます。

紅芋プリンの優しい甘みとすっきりとした風味のアップルティーゼリーで、秋を感じる柔らかな後味に仕上げています。

香ばしい風味がおいもブランとマッチする、ほうじ茶がおすすめのペアリングです。



おすすめ ペアリング

ほうじ茶

和の香ばしさが
おいもブランとマッチ!

ドリンクバーをたのんでね!



アップルジンジャーティー

蜜りんごのような甘い香りとうんげいの香りですっきりとした味わいに仕上げました。ネパール産の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

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

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

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。

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「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 よりご確認ください。

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