

## 桜色の明太子ソースが春らしさを演出♪

明太子ソースで味わう、ふわとろオムライスとポテトが登場！

## ココスが「今月のグルメ～3月～」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」では2月26日（木）より、「今月のグルメ～3月～」を開催します。



「今月のグルメ～3月～」では、明太子クリームソースの淡い桜色が春らしさを演出する2品をご提供します。

「いくらのふわとろオムライス～明太子クリームソース～」は、茜美人の卵を3個分使用したふわとろのオムライスにまるやかな明太子クリームソースを合わせた、春らしい見た目の一皿です。コクのあるバターライスと程よい塩味の明太子クリームソースがマッチしており、さらにプチプチとしたいくらや刻み海苔をのせることで和風な味わいに仕上げています。

また、ポテトに明太子ソース、温玉、チーズを合わせたやみつきになる味わいの「まるごとポテトと温玉の明太子チーズ焼き」も登場します。ココスの“包み焼きハンバーグ”の名脇役でもあるアメリカ・アイダホ州産のホクホクとしたポテトに明太子ソースなどをトッピングしてオーブンで焼き上げました。

ぜひ、お近くのココスで、春らしい見た目の「今月のグルメ～3月～」をお楽しみください。

※ 504店舗で販売予定です。（2月24日時点）

※ 空港店舗では実施しません。

※ 3月下旬に販売終了予定です。



### いくらのふわとろオムライス～明太子クリームソース～ 1,290 円（税込 1,419 円）

茜美人の卵を 3 個分使用したふわとろのオムライスに、明太子をたっぷり使った桜色のクリームソースを合わせました。ふわとろの玉子の下にはコクのあるバターライスが隠れており、明太子との相性が抜群です。プチプチとした食感のいくらや刻み海苔、大葉をトッピングすることで、和風な味わいで華やかな見た目のオムライスに仕上げました。

### まるごとポテトと温玉の明太子チーズ焼き 450 円（税込 495 円）

ココスの“包み焼きハンバーグ”でも名脇役のアメリカ・アイダホ州産のポテトに温玉と明太子ソース、チーズをトッピングし、オーブンで焼き上げました。

ホクホクのポテトにまるやかな明太子ソースや濃厚な温玉、コクのあるチーズがマッチします。

追加のもう一品としても、お酒のお供としてもぴったりのメニューです。



以上

**ZÉNSHO**

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

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