

“おいも”と“栗”を同時に楽しめる「おいも&栗フェア」開催

冬にぴったり！“あつとろ”な焼きいもデザートも登場！

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」では、12月1日（木）より、「おいも&栗フェア」を開催します。

日本各地に専門店ができるなど最近人気が急上昇している、さつまいもと栗。今回ココスに、甘みがつまった焼きいもと栗を組み合わせたデザート5品が新登場します。焼きいもには、収穫後に貯蔵することで糖度をアップさせた茨城県産のさつまいもを使用。しっとりとした口当たりと濃厚な甘みをお楽しみいただけます。渋皮栗アイスやマロンクリームなど上品な甘さの栗を合わせ、やさしい甘さが口いっぱい広がる、満足感のあるデザートに仕上げました。これからの寒くなる季節にぴったりな、焼きいもにカスタードをのせてオーブンで焼き上げた「あつとろ 焼きいもカスタード」も登場します。また、ココス自慢のドリンクバーでは、さつまいもの洋菓子を思わせる濃厚で甘い香りが特長の「スイートポテトティー」をご用意します。

ぜひお近くのココスで、おいもと栗を心ゆくまで味わえる「おいも&栗フェア」をご堪能ください。



※全 511 店舗で販売予定です。（11月24日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※1月上旬に販売終了予定です。

※お持ち帰りはできません。

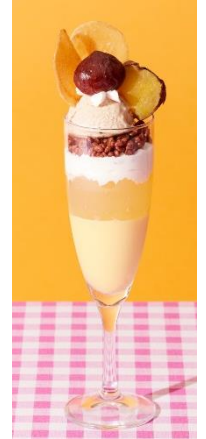


おいもとりんごのモンブランパフェ 990円 (税込 1,089円)

さつまいもとりんご、インパクトのあるモンブランを合わせた、おいも&栗の味わいを心ゆくまで楽しめるパフェです。トップには甘みがつまったしっとり焼きいも、上品な甘さの手絞りモンブラン、渋皮栗、さつまいもチップ、フレッシュなりんごを贅沢にトッピング。中層に加えたさつまいもプリンとマロンクリームが、パフェ全体のおいしさを引き立てます。りんごゼリーやミックスベリーを合わせることで、さつまいもと栗の甘さに爽やかさが加わり、最後の一口まで飽きずに堪能できます。カリカリのさつまいもチップやシャキシャキ食感のりんご、ザクザク食感のチョコクリスピー、しっとり濃厚なチョコブラウニー、ふわふわ食感のマシュマロを加え、食感の違いも楽しめる一品に仕上げました。

おいもと栗のグラスパフェ 390円 (税込 429円)

トップにしっとり焼きいもと、さつまいもチップ、渋皮栗、渋皮栗アイスをトッピングした、おいもと栗を堪能できるパフェです。チョコクリスピーとホイップ、りんごゼリー、さつまいもプリンで仕上げた層は、おいものやさしい甘みとりんごの爽やかな味わいが特長です。食後にぴったりなミニサイズのパフェを、ぜひご賞味ください。



渋皮栗アイス&バニラアイス~おいも添え~ 290円 (税込 319円)

栗の渋皮入りの渋皮栗アイスと、バニラアイス、濃厚な甘みの冷やし焼きいもを、シンプルにお楽しみいただける一品です。



あつとろ 焼きいもカスタード 490円 (税込 539円)

焼きいもにカスタードをのせてオーブンで焼き上げた、これからの季節にぴったりの“あつとろ”なデザートです。温めることでよりしっとりとした焼きいもと、とろとろのカスタードは、一緒に食べると至福の味わい。別添えの渋皮栗アイスに合わせて“ひやあつ”な味わいもお楽しみください。

※渋皮栗アイスは別添えで提供します。



ひんやり 焼きいもんぶらん 590円 (税込 649円)

冷やし焼きいもの上に手絞りモンブランをのせた、贅沢なスイーツです。甘みがぎゅっとつまった冷やし焼きいもに、カリカリのさつまいもチップ、口どけの良いマロンクリーム、渋皮栗アイスを合わせ、おいも&栗づくしの一品に仕上げました。お好みでプレートにトッピングしたチョコソースを絡めてお楽しみください。

以上