

海鮮の旨みと具材がたっぷり！

冬にぴったり「熱々あんかけフェア」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、1月14日（木）より、ますます寒さが厳しくなるこの季節にぴったりな、ココスの冬の定番「熱々あんかけフェア」を開催します。

今回のフェアでは、昨年大好評いただいた「たっぷり野菜の海鮮あんかけ炒飯（990円+税）」をはじめ、帆立に海老、紅ズワイ蟹などの海鮮食材や野菜をたっぷり使用し、ご家庭ではなかなか味わうことのできない、ソースにこだわった3種類の本格的なあんかけ料理を販売します。熱々のプレートに盛り付けた炒飯に、お客様ご自身で中華あんをかけていただくことで、熱々のあんかけの「ジューツ」という音や食欲をそそる香りをお楽しみいただけます。

ぜひこの機会にお近くのココスで、その日の気分に合わせて3種類のあんかけ炒飯をお召し上がりください。



**たっぷり野菜の
海鮮あんかけ炒飯
(990円+税)**

昨年の好評を受け、今年も熱々あんかけを販売します。帆立・海老・イカの海鮮と、チンゲン菜や茄子など大きくカットした1/2日分の野菜※など、お皿からあふれるほどたっぷり入った10種類の具材を存分にお楽しみいただけます。オイスターソースと絡む海鮮と野菜の旨みをたっぷり味わえる逸品です。



**海老とレタスの
チリソースあんかけ炒飯
(990円+税)**

たっぷり12尾の海老と長ねぎが入った“超”本格チリソースは、シーロマン 蝦醬※とチリニヤン 酒釀※でコクを出しました。チリソースあんの甘味と酸味、唐辛子の辛さが食欲を掻き立てます。海老のぷりぷり食感と、レタスのシャキシャキ食感もお楽しみください。



**紅ズワイ蟹の
クリームあんかけ炒飯
(990円+税)**

高級中華の定番料理である蟹のクリームあんかけをココス風にアレンジしました。紅ズワイ蟹の旨みと、クリームあんの塩味が効いた優しい味わいをお楽しみいただけます。クリームあんと相性の良い、白菜とブロッコリーで、1/3日分の野菜※をお召し上がりいただけます。

※1/2日分の野菜、1/3日分の野菜：厚生労働省が『健康日本21』にて目標値として定めた1日当たりの野菜摂取量350gを参考。

※蝦醬：小海老を塩漬けにして発酵させた調味料のこと。

※酒釀：米麴で作った、甘味のある調味料のこと。

※2月中旬に販売終了予定です。

※541店舗で販売予定です。(1月6日時点)

以上