

## 旬の食材を使用した「今月のひとさらフェア」がスタート！

### 3月のテーマは【九条ネギ】と【春菊】！

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、3月3日（木）より「今月のひとさらフェア」を開催します。

「旬の食材を使用したより季節感のある商品を食べたい」というお客様の声にお応えするべく、本フェアの開催を決定しました。旬の食材をテーマに、素材本来のおいしさを引き出した商品を販売します。

3月のテーマは「九条ネギ」と「春菊」です。ココスの新定番「ココットハンバーグ」と、北米産デュラムセモリナ粉を使用したココスこだわりの「パスタ」に、旬の食材【九条ネギ】と【春菊】を合わせました。シャキシャキ食感と甘みのある九条ネギと爽やかな香りと程よい苦みのある春菊をお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、ココスの「今月のひとさらフェア」で九条ネギと春菊のおいしさをご堪能ください。



**九条ネギと春菊の  
すき焼き風ココットハンバーグ**  
890円（税込979円）

ココスの新定番「ココットハンバーグ」に、九条ネギ、春菊、白菜、シメジ、白滝を合わせ、すき焼き風に仕上げました。ハンバーグのジューシーな肉汁が溶け出した甘めの割り下に、野菜のシャキシャキとした食感と爽やかな香りがアクセントを加えます。お好みで別添えの温玉を合わせてまろやかに。トマトと大葉に生姜をきかせた薬味でさっぱりと。変化する味わいをお楽しみください。

※全519店舗で販売予定です。（2月25日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※3月31日に販売終了予定です。



**九条ネギと春菊のシーフードペペロンチーノ  
～イタリア産カラスミ使用～**  
890円（税込979円）

ペペロンチーノベースのパスタに、九条ネギ、春菊、旨みの詰まった帆立、プリプリの海老、コク深く旨みのあるイタリア産カラスミを合わせた商品です。イタリアンではお馴染みの高級食材「カラスミ」を、ココスで初めて使用しました。ガーリックと魚介の香り、唐辛子のピリツとした辛さに食欲を掻き立てられます。よく混ぜてお召し上がりください。

以上