2022年4月26日
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室

旬の野菜を使用した「季節のひとさら」第３弾！

５月は、“アスパラ”をテーマに新商品が登場！

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、5月1日（日）より旬の野菜を使用した月替わりフェア「季節のひとさら」第3弾を開催します。

本フェアでは、「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し、旬の野菜をテーマにした商品が毎月登場します。

5月のテーマは“アスパラ”です。ココスの新定番「ココットハンバーグ」とデュラムセモリナ粉を100%使用したココスこだわりのパスタに、柔らかい食感と豊かな甘みが特長のアスパラを合わせました。フレッシュなアスパラの旨みと鮮やかなグリーンの色合いをご堪能いただけます。

ぜひこの機会に、ココスで「季節のひとさら」第3弾をお楽しみください。

アスパラと濃厚チーズの
ココットハンバーグプレート
990円（税込1,089円）

ココス定番の「ココットハンバーグ」と旬のアスパラを合わせました。肉汁あふれるジューシーなハンバーグに濃厚なチーズソースをかけ、アスパラとパプリカ、スナップエンドウなどを色鮮やかに盛り付けました。豊かな甘みが特長のアスパラをとろ～りのびるチーズソースに絡めてお召し上がりください。ハンバーグの他、バゲット、サラダ、天然水ゼリーがワンプレートでお楽しみいただけます。

アスパラと燻製ベーコンのカルボナーラ
790円（税込869円）

燻製ベーコンとアスパラにクリームソースを絡め、グラナパダーノチーズと卵黄を添えた濃厚なカルボナーラです。燻製に通常の2倍の時間※1をかけた香り高いベーコンや濃厚なクリームソース、グラナパダーノチーズなど、すべての食材とアスパラの甘みは相性抜群です。黄色と緑色とピンク色の組み合わせが春らしく、見た目でも季節を感じていただけます。さらに、パスタは＋110 円でもちもち食感が特長の※2 低糖質フェットチーネに変更可能です。

※1 当社比です。
※2 低糖質パスタはデュラムセモリナ粉を使用しておりません。
※　全517店舗で販売予定です。（4月26日時点）
※　山口宇部空港店では実施しません。
※　5月31日に販売終了予定です。

以上