

今年は“おいも×〇〇”の組み合わせにココロはずむ！ 旬の“紅はるか”を使用した「おいもフェア」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」は、12 月 10 日（火）より、「おいもフェア」を開催します。



本フェアでは、茨城県産“紅はるか”の焼きいもを使用したデザートが 4 品登場します。今が旬の紅はるかの、甘くねっとりとした味わいと相性の良いりんごやマロンとの組み合わせをお楽しみいただけます。

目玉商品のビッグパフェと食後にぴったりのミニパフェは、りんごのコンポートの爽やかな風味が、おいもの甘みを引き立てる一品です。また、グランドメニューでも大変ご好評いただいている“しぼりたてモンブラン”をおいもと組み合わせた商品も登場。しっとりとした焼きいもと濃厚なマロンペーストのマリアージュをお楽しみいただけます。メイプルシロップを染み込ませたバウムクーヘンに、カスタードと紅はるかの焼きいもを合わせ、ブリュレしたプレートメニューもお見逃しなく！

ココス自慢のドリンクバーには季節限定の紅茶として「アップルキャラメリゼティー」が登場します。ケニア産のフェアトレード茶葉を使用しており、りんごの爽やかな風味とキャラメルのコクをご堪能いただけます。デザートやお食事と一緒に召し上がりください。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「おいもフェア」をお楽しみください。

- ※ 大学芋、おいもチップスの品種は紅はるかではございません。
- ※ 焼きいもの大きさには個体差があります。
- ※ 506 店舗で販売予定です。（12 月 4 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 1 月中旬に販売終了予定です。



おいもパフェ〜アップルパイ仕立て〜

1,090 円（税込 1,199 円）

おいもの優しい甘みとりんごの爽やかな風味がマッチしたビッグパフェです。

トップには、甘くねっとりとした味わいの紅はるかの焼きいも、外がカリッとした食感の大学芋、パリパリ食感のおいもチップス、バニラアイスと塩キャラメルアイスを贅沢に盛り付けました。

パフェの中層は甘酸っぱいフローズンミックスベリーやサクサクのクラッシュパイ、濃厚なカスタードにごろっとしたりんごのコンポートが合わさり、アップルパイのような味わいです。フェアトレードの茶葉を使用した紅茶ゼリーはすっきりとした後味で、最後の一口まで飽きることなくお楽しみいただけます。

焼きいもとイタリア栗のモンブラン

590 円（税込 649 円）

優しい甘さのおいもと栗を、一皿で楽しめるモンブランです。ひとくちサイズの紅はるかの焼きいもにホイップとバニラアイス、カスタードを盛り付け、上から濃厚なマロンペーストをたっぷりしぼりました。マロンペーストは、栗の甘さを引き出すためにイタリア栗と砂糖だけを使用しています。焼きいもやバニラアイスとご一緒にお楽しみください。



焼きいもブリュレ&バウムブリュレ

590 円（税込 649 円）

メイプルシロップを染み込ませたバウムクーヘンの中央にカスタードを入れ、紅はるかの焼きいもと一緒に店内でブリュレしました。香ばしい香りが食欲をかき立てます。メイプルシロップがじゅわっと染み出すバウムクーヘン、パリパリ食感のキャラメルやおいもチップス、ねっとりとした焼きいもが織りなす、食感のコントラストをお楽しみいただけます。ほんのり温かいバウムクーヘンと焼きいもを、冷たいバニラアイスと一緒に召し上がりください。

おいものミニパフェ 490 円（税込 539 円）

おいもとりんごのマリアージュが楽しめる、食後にぴったりのミニパフェです。

食感が楽しい大学芋やおいもチップス、塩味と甘みが絶妙な塩キャラメルアイス、爽やかな甘さのりんごのコンポートと、すっきりとした味わいの紅茶ゼリーを盛り付け、小さいながらも満足感のある一品に仕上げました。



以上