

胡麻香る冷やし担々麺が登場！夏の定番、冷やし中華も！

ココスが「今月のグルメ～8 月～」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」では 7 月 29 日（火）より、「今月のグルメ～8 月～」を開催します。



「今月のグルメ～8 月～」では、7 月に続き、暑い夏にぴったりな冷やし麺がココスに登場します。

胡麻の風味が食欲をそそる「ココスの冷やし担々麺」は、白胡麻やピーナッツ、くるみを使用した濃厚なソースを冷たい中華麺にたっぷり絡めてお召し上がりいただく商品です。甜麺醤や醤油で甘辛く味付けした担々ミンチ、ダイスカットしたトマト、水菜などの野菜、ミックスナッツ、温泉玉子をトッピングし、食感や味の変化が楽しめるよう仕上げました。濃厚な担々ソースや甘辛なミンチはご飯とも相性抜群。小ご飯が付いたセットもご用意していますので、お好みに合わせてお選びください。

また、甘酸っぱいタレと、チャーシューや錦糸玉子、キュウリなどのたっぷりの具材で仕上げた「ココスの冷やし中華」も登場します。冷やし麺の定番「冷やし中華」のさっぱりとした味わいは、暑い夏にぴったり。別添えのお酢で酸味を加えたり、からしで爽やかな辛さをプラスしたりしてお召し上がりいただけます。

ぜひ、お近くのココスで暑い夏にぴったりな「今月のグルメ～8 月～」をお楽しみください。

※ 506 店舗で販売予定です。（7 月 24 日時点）

※ 空港店舗では実施しません。

※ 8 月下旬に販売終了予定です。



ココスの冷やし担々麺

1,090 円 (税込 1,199 円)

白胡麻やピーナッツ、くるみを使った濃厚な味わいのソースが特長の、ピリ辛で風味豊かな担々麺です。しっかり混ぜていただくと、甜麺醬や醤油で甘辛く味付けした担々ミンチやダイスカットしたトマト、温泉玉子の旨みやコクが加わり、より濃厚で奥深い味わいへと変化します。また、カリッとしたアーモンドとくるみ、シャキシャキの紅芯大根や水菜が食感のアクセントです。別添えのラー油で、好みの辛さにご調整ください。

濃厚なソースや甘辛な担々ミンチはご飯とも相性抜群。
+税込 110 円で小ご飯が付いたセットも販売しますので、ぜひご注文ください。

ココスの冷やし中華

990 円 (税込 1,089 円)

チャーシューや錦糸玉子、細切りキュウリ、ダイスカットしたトマト、海藻、ゆで玉子をトッピングした具沢山の冷やし中華です。

甘酸っぱいタレと冷たい中華麺は、夏にぴったりの味わい。別添えでご提供するお酢を加えると、よりさっぱりとした味わいを、からしを加えると爽やかな辛さをプラスしてお楽しみいただけます。

+税込 440 円で「まぐろたたき小丼」または「サーモン小丼」が付いたセットも販売します。



以上

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>