

「プレミアム ドリンクバー」に“ウバ”と“キームン”が登場！ ココスで世界三大紅茶が楽しめる！

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2日（火）より、「プレミアム ドリンクバー」に世界三大紅茶である“ウバ”と“キームン”の茶葉を導入します。提供中の“ダージリン”と合わせて、ココスで世界三大紅茶をすべてお楽しみいただけるようになります。



ココスでは、45 種類のドリンクをお楽しみいただける「プレミアム ドリンクバー（単品：税込 462 円、セット価格※1：税込 319 円）」をご提供し、大変ご好評いただいています。

「プレミアム ドリンクバー」では“ダージリン”や“アールグレイ”などの定番の紅茶から、季節限定のフレイバーティーまで様々なお茶をご用意しています。今回、紅茶のラインアップに世界三大紅茶の“ウバ”と“キームン（祁門紅茶）”が新たに登場し、より一層、様々な紅茶をお楽しみいただけるようになりました。

スリランカ産の“ウバ”は、標高 1,200m 以上の高地で栽培された紅茶で、メンソール感のあるすっきりとした香りとキレのある味わいが特長です。ストレートで飲みやコクを楽しむのはもちろん、ミルクとも相性が良いため、ミルクティーにするのもおすすめです。

中国の安徽省を中心に生産されている“キームン（祁門紅茶）”は、花や果実を想起させるような甘い香りに、焙煎によるほのかにスモーキーな香りが重なった華やかな風味の紅茶です。渋みが少なく、デザートに限らずお食事にも合わせやすい味わいです。

さらに今回の導入を記念して、12月2日（火）～12月8日（月）の期間限定で「プレミアム ドリンクバー」をお得にお楽しみいただけるクーポンをココス公式アプリ「ココウェブ」で配信します。クーポンをご利用いただくと、**セット価格※1で税込 319 円のところ、税込 108 円でご利用いただけます。**

ぜひこの機会にお近くのココスで、お食事やデザートと一緒に、紅茶をお楽しみください。

※1 お料理またはデザートをご注文いただいた場合に適用可能です。

※ 508 店舗で販売予定です。（11 月 25 日時点）

※ Airport Dining 関西国際空港店では実施しません。

※ テイクアウトはできません。

【商品詳細】

«ウバ»

世界トップクラスの紅茶の生産量を誇るスリランカは、多くの茶葉を輸出し、世界の紅茶文化を支えています。

“ウバ”は、スリランカ中央高地の東側に位置するウバ州の標高 1,200m 以上の高地で栽培された紅茶で、メンソール感のあるすっきりとした香りとキレのある味わいが特長です。ストレートで渋みやコクを楽しむのはもちろん、ミルクとも相性が良いため、長めに抽出してミルクティーにするのもおすすめです。

ゼンショーでは、途上国の作物や製品を継続的に公正な価格で購入することで、生産者の生活の向上や経済的自立を促進するフェアトレードを実施しており、スリランカでもその活動を進めています。今回導入する“ウバ”にも、フェアトレード茶葉を使用しています。



〈おすすめのペアリング商品〉

- ・海老とかぼちゃのあふれクリームドリア

たっぷり入ったクリームソースのまろやかな味わいが、キレのあるウバと相性抜群

- ・きのこクリームの子キンスステーキ

食欲をそそるポルチーニとガーリックの香りが、ウバのメンソール感のある香りとマッチ！

- ・CoCo プリン

少し硬めのクリーミーなプリンに、ウバのすっきりとした香りがミントのようなアクセントを加えます

«キームン（祁門紅茶）»

茶の発祥の地といわれる中国では、烏龍茶やプーアル茶など多彩なお茶が生産されています。

“キームン（祁門紅茶）”は、安徽省祁門県およびその周辺地区で生産された紅茶で、芳醇な香りが特長です。花や果実を想起させるような甘い香りに、焙煎によるほのかにスモーキーな香りが重なった、オリエンタルで華やかな風味をお楽しみいただけます。渋みが少なく、まろやかな味わいのため、デザートだけでなくお食事とも合わせやすい紅茶です。



〈おすすめのペアリング商品〉

- ・カリカリポテト（バーベキュー&マヨ）

バーベキューソースのフルーティーさに、キームンの香りとオリエンタルな風味が絶妙マッチします

- ・メイプルココッシュ

メイプルシロップの芳醇な香りやココッシュの香ばしさを、キームンのスモーキーな香りが引き立てます

《ダージリン》※継続提供

インド北東部ダージリン地方にあるヒマラヤ山麓の高地で生産された、フェアトレードの茶葉を使用した紅茶です。奥行きのある渋みと、華やかな香りは様々なデザートと相性抜群。香り高い紅茶のためホットのストレートティーで存分に香りをお楽しみいただくことはもちろん、アイスティーでさっぱりとお召し上がりいただくのもおすすめです。



〈おすすめのペアリング商品〉

- ・濃厚ビーフシチューの包み焼きハンバーグ

ダージリンの華やかな香りとマデラ酒が香るビーフシチューの風味が合わさることで、より贅沢な味わいに

- ・とろ〜りチーズと濃厚ビーフシチューのふわとろオムライス

ダージリンの芳醇な香りと渋みが、チーズが入ったオムライスの濃厚な味わいを引き立てます

- ・ココスのチョコパフェ

チョコレートの豊かな風味やほのかな苦みと、ダージリンの華やかな香りが絶妙に調和

以上

【ゼンショーホールディングス フェアトレードの取り組みについて】

「ココス」を傘下に持つゼンショーホールディングスでは、「食を通じて、人類社会の安定と発展に責任をおい、世界から飢餓と貧困を撲滅する」という企業理念のもと、2007年から事業の一環としてフェアトレードを開始し、現在20ヶ国で取り組みを行っています。

フェアトレードは、途上国の作物や製品を継続的に公正な価格で購入することで、生産者の生活の向上や経済的自立を促進する取り組みです。ゼンショーでは、独自の「直接提携型フェアトレード」を実施。社員が直接産地を訪問し、公正な価格で原料を購入するとともに、農業技術支援や教育環境の整備、生活環境の改善などを行っています。

インドでは、2012年からフェアトレードの取り組みを開始し、コーヒー豆や紅茶を取引しています。ココスで提供中のダージリン茶葉が生産されるダージリン地方では、2025年6月に社会開発資金を活用して、地域に暮らす茶園労働者とそのご家族が利用できる診療所の改修工事が行われました。衛生的な診療所で初期診療が受けられるようになり、1日当たり20～30名が新しい診療所を利用しています。また、女性が多い茶園労働者への配慮として、女性医師が隔週で派遣されることとなりました。

※社会開発資金：原料買取価格の中で現地の人々が必要とするさまざまな生活改善活動に充てられる金額のこと。

★インドでのこれまでの取り組み★



2025年6月に改修された診療所と医療従事者の方々

「ココス」では、季節のデザートやグランドメニューの「コーヒーゼリー」、「プレミアム ドリンクバー」などで、フェアトレードのコーヒー・紅茶・ルイボスティーを使用した商品を多数ご用意しています。

フェアトレードの取り組み詳細については、以下のURLよりご確認ください。

<https://www.zensho.co.jp/jp/sustainability/contribution/fairtrade/>