

甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートに至福の味わい！
ココスが「ストロベリー＆チョコレートフェア」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、1月27日（火）より、「ストロベリー＆チョコレートフェア」を開催します。



本フェアでは、甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートが織りなす至福のデザート 5 品が登場します。

トップに丸ごとのった濃厚チョコプリンが目を引く「いちごとまるごとチョコプリンのパフェ」は、甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートを思う存分ご堪能いただけるビッグパフェです。なめらかなチョコプリンやチョコブラウニー、甘酸っぱいフレッシュないちごやいちごシャーベットが織りなす、至福の味わいをお楽しみいただけます。

さらに、ホットチョコソースをかけてお召し上がりいただく「いちごとチョコのクレープパイ」や、ふわとろホイップやスポンジケーキで軽い口当たりに仕上げた「いちごとチョコのふわとろショートケーキ」も販売します。

また、ココス自慢の「プレミアムドリンクバー」には季節限定の茶葉として、南アフリカ産のルイボスティーを使用した「レモン香るストロベリールイボスティー」が登場。爽やかなレモンと甘酸っぱいストロベリーの香りや、ルイボスティーのすっきりとした味わいが甘いチョコレートと相性抜群です。「ストロベリー＆チョコレートフェア」のメニューはもちろん、その他のデザートや食事と一緒にお召し上がりいただくのもおすすめです。ぜひこの機会にお近くのココスで、「ストロベリー＆チョコレートフェア」をお楽しみください。

- ※ 506 店舗で販売予定です。(1 月 21 日時点)
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 3 月上旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



いちごとまるごとチョコプリンのパフェ

1,290 円 (税込 1,419 円)

なめらかな濃厚チョコプリンが丸ごとのった、見た目のインパクトが抜群のビッグパフェです。チョコプリンの周りを彩るフレッシュないちごの甘酸っぱさがチョコの濃厚な甘みを引き立てます。

中層には、ホイップやいちごシャーベット、チョコフレーク & フィアンティーヌ、スポンジケーキを重ねました。チョコブラウニー、ぷるぷる食感のチョコプリン、すっきりとしたいちごゼリーで最後までいちごとチョコを存分にご堪能いただけます。

レモンの爽やかな香りやストロベリーの甘酸っぱい風味がチョコレートとマッチする、「レモン香るストロベリー・ルイボスティー」がおすすめのペアリングです。

いちごとチョコのクレープパイ

650 円 (税込 715 円)

さくさくパイの上にチョコプリンとホイップを包んだチョコクレープやフレッシュないちごをトッピングしたデザートです。いちごシャーベットの甘酸っぱさやナッツのカリカリ食感が味いにアクセントを加えます。ビターで芳醇な味わいのホットチョコソースをかけてお召し上がりください。

スモーキーな香りとまろやかな味わいが特長の「キームン」とのペアリングがおすすめです。

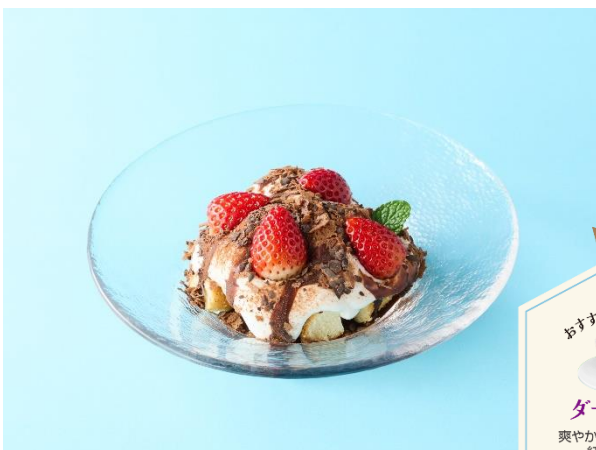


いちごとチョコのふわとろショートケーキ

590 円 (税込 649 円)

ひとくちサイズのスポンジケーキの上に、たっぷりのふわとろホイップやチョコソース、チョコフレーク & フィアンティーヌ、フレッシュないちごをトッピングした、ココス流のショートケーキです。柔らかなスポンジケーキと優しいミルキーなふわとろホイップの軽い口当たりは、食後にもぴったりです。

華やかで香り高い「ダーズリン」との組み合わせで、ちょっぴり上品な気分をお楽しみください。



(画像左) ミニ！いちごとチョコのパフェ

490 円 (税込 539 円)

いちごシャーベットやベルギーチョコアイス、ぷるぷる食感のチョコプリン、いちごゼリーを重ねたミニサイズながらも満足感のあるパフェです。フレッシュないちごやホイップで見た目も可愛らしく仕上げました。

チョコレートと相性の良い、柑橘系の香りが特長の「アールグレイ」との組み合わせをぜひお試しください。

(画像右) いちごシャーベット&チョコアイス

330 円 (税込 363 円)

いちごシャーベットとベルギーチョコアイスに、ホイップとフレッシュないちごを添えた一品です。

芳醇な味わいの「ウバ」と一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。



以上

ZÉNSHO

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

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

【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、「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か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、生産者の社会的・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、農業技術指導や教育環境の整備、生活環境の改善などを行っています。

南アフリカ共和国では、2022年からレイボスティーのフェアトレードを開始。同国では不法移民の流入や失業率の上昇を背景に経済格差が拡大し、治安の悪化が深刻になっています。犯罪増加により公共交通機関の利用に不安を抱く人が多かったことから、社会開発資金でレイボスティーの生産に関わる従業員や、学童を利用する従業員の子どもたちを送迎するバスを購入しました。約500人がこのバスを毎日利用しており、安全・安心な通勤、通学ができるようになりました。

※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。

★南アフリカ共和国での取り組み★



レイボスティーの生産に関わる従業員の方々と通勤バス

「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・レ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よりご確認いただけます。

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