

## ココスの新作 野菜・肉・エビの具だくさんジャンバラヤが登場 9/8（木）から全国のココスで販売開始！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：住田正則 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ココス」では、9月8日（木）に秋のグランドメニュー改定を行います。

1987年の登場以来、根強くファンに支持されてきた「ジャンバラヤ」。約30年間、レギュラーメニューとして提供していましたが、今回の改定のタイミングで、野菜・肉・エビをたっぷりを使用した具材感溢れる新作3品をご用意しました。チリペッパーやパプリカを使ったココスオリジナルのケイジャンスパイスは、風味豊かなスパイシーな味わいで、それぞれの具材のおいしさを引き立てます。

「フレッシュアボカドのチキンジャンバラヤ（¥990+税）」は、フレッシュアボカドやチキン、パクチーなどをふんだんに使用した女性向けの設計で、ピラフとたっぷり具材のマッチングが楽しい、様々な味が楽しめる一皿です。

「ビーフジャンバラヤ（¥990+税）」は、ご飯の量を270g（他2品は180g）に設計し、さらに1頭の牛から数百グラムしか取れないと言われる希少部位の「みすじ」をトッピングすることで、ガッツリ食べたい男性をターゲットにした商品に仕上げました。

「シュリンプジャンバラヤ（¥990+税）」は、プリプリのエビをたっぷりトッピング。別皿で提供されるサルサとレモンをかけると、さっぱりとした味わいでお楽しみいただけます。

どれも熱々の状態でご提供します。ぜひ「ココス」のジャンバラヤをお召し上がりください。

※一部店舗では商品内容が異なります。



フレッシュアボカドのチキンジャンバラヤ

¥990+税

※パクチーは、無料で大盛にできます。



ビーフジャンバラヤ

¥990+税

※パクチーは、無料でお付けできます。



シュリンプジャンバラヤ

¥990+税

※パクチーは、無料で大盛にできます。

以上