

## イタリア直輸入の食材使用！ 「こだわりのイタリア食材を楽しむフェア」開催

～3月2日(木)から全国のココスでスタート～

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、3月2日（木）から期間限定で「こだわりのイタリア食材を楽しむフェア」を開催します。

今回のフェアではイタリアカンパーニャ州産のストラチャテッラチーズや、モッツァレラの製法で作られたチーズをスモークしたプロヴォローネチーズ、バジルをふんだんに使った色鮮やかで香りの良いペストジェノベーゼ、絶妙な塩気と旨味が魅力のプロシュート、スパイスと独特な歯ごたえが魅力のイタリアンサラミなどのイタリア直輸入食材を使用しました。そして、モチモチとした食感が特徴のリングイネを使い、麺そのものの風味と食感をお楽しみいただける pasta 2種類をメインに販売します。

### 「ストラチャテッラと牛肉のラグーソース(¥990+税)」

日本では珍しいストラチャテッラチーズの独特な風味と食感をお楽しみいただける pasta。ストラチャテッラチーズはモッツァレラを細かくカットして生クリームを混ぜて作るチーズで、キメ細やかでとろける食感とミルクィで濃厚な味わいが特徴です。イタリア直輸入のストラチャテッラチーズをトマトベースの牛肉のラグーソースに合わせることで、酸味のあるトマトとクリーミーなチーズのハーモニーを存分にご堪能いただける商品に仕上げました。



### 「エビとアボカドのペストジェノベーゼ(¥990+税)」

イタリアで作られたフレッシュな状態のペストジェノベーゼを使用した pasta。バジルのさわやかで豊かな風味が特徴的なペストジェノベーゼにコクのあるアボカドでまろやかさをプラスし、さらにエビを加えることで食感も楽しめる味わい深い商品に仕上げました。



2種類の pasta に加え、他にもイタリア直輸入の食材をお楽しみいただけるメニューをご用意しておりますので、ぜひお近くのココスで「こだわりのイタリア食材を楽しむフェア」をお楽しみください。

以上

## 「こだわりのイタリア食材を楽しむフェア」メニュー



**ストラチャテッラのブルスケッタ**  
¥390+税

イタリア直輸入のストラチャテッラチーズを使用。トマト(赤)とチーズ(白)にバジル(緑)のイタリアンカラーのトッピングは相性抜群です。



**イタリア産スモークチーズのハンバーグ**  
¥1,090+税

プロヴォーネチーズを使用し、モッツアレラチーズをスモークした深い味わいが魅力。濃厚トマトソースととろける食感のチーズの好相性が自慢の商品です。



**プロシュートとイタリアンサラミのサラダ(S)**  
¥390+税

イタリア直輸入のプロシュートとサラミを使用したオリジナルサラダ。2種類の肉の旨味楽しみ、それぞれの食感の違いを感じていただける商品です。



**イタリアンティラミス  
～瀬戸内レモンとともに～**  
¥390+税

本格ティラミスに瀬戸内レモンソースとレモンゼスト、ラズベリーをトッピング。ありそうでない組み合わせは濃厚なティラミスにさわやかなレモンの酸味でさっぱり感をプラスしたオススメのデザートです。



**グラスティラミス**  
¥230+税

食後のちょっとしたデザートにぴったりのサイズ。コーヒーゼリーの苦みですっきりとした食後感を味わえます。