

食べごろのマンゴーをお届けします
「フレッシュマンゴーフェア」開催
 ～4月6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、4月6日（木）から6月7日（水）までの期間限定で「フレッシュマンゴーフェア」を開催します。

ココスでフレッシュマンゴーのフェアを行うのは今年で6年目となります。毎年、お客様からご好評いただき、かつ、フレッシュフルーツとして人気が高いマンゴーを旬の時期に合わせて限定販売します。

今回のフェアでは、カラバオマンゴー、アルフォンソマンゴー、アップルマンゴーの3種類のマンゴーを使用した商品をご提供します。中でもココスが一番自信を持っているのはフィリピン産のカラバオマンゴーです。

4,5月に一番甘味がのるカラバオマンゴーを最良の状態でお届けするために空輸で仕入れます。航空便を使用することで、果実の収穫から店舗に到着するまでの時間を短くし、よりもぎたてに近い状態で提供することで、フレッシュな甘さをお楽しみいただけます。カラバオマンゴーは繊維質が少なく滑らかな口当たりが特徴で、果実のまま提供します。アルフォンソマンゴーは「マンゴーの王様」と称され、非常に濃厚で甘く、滑らかな果実が特徴で、主にアイスとアイスクレーキに使用しています。アップルマンゴーは甘味と酸味のはっきりとした味わいが特徴で、こちらはソースやプリンに使用しています。

ココスが自信を持ってお届けする「フレッシュマンゴーフェア」をお近くのココスでお楽しみください。



ココッシュジュエル～きらめきマンゴー～ ¥590+税

食べごろのカラバオマンゴーがデニッシュから溢れ出るように盛り付けられたデザート。商品名の通りに宝石箱をイメージして作られた見た目にも華やかなメニューです。フレッシュマンゴーとマンゴーアイス、スイートチーズ、マンゴーソースで、充実のマンゴー感を堪能していただきつつも、サクサクとしたデニッシュとの組み合わせで飽きの来ない食感をお楽しみいただける商品です。

以上

「フレッシュマンゴーフェア」メニュー



マンゴーたっぷり幸せパルフェ
¥790+税

3層のアイスクーキ（ブラッドオレンジ、マンゴー、スポンジ）とフレッシュマンゴー1/2個分のインパクトがある見た目に、バナナやレモンゼリー、スイートチーズなども使用しており、味の変化が楽しい商品です。



マンゴーリッチなミニパルフェ
¥450+税

ミニサイズながら上から下までマンゴー尽くしの一品。フレッシュマンゴー、マンゴーアイス、マンゴープリン、マンゴーソースが一度に楽しめる商品です。



マンゴーのこだわりクレープ
¥390+税

クレープ生地にフルーツとクリームを合わせたデザートのパワフルな王道を行く美味しさ。フランス・ブルターニュの地方料理である「ガレット」をイメージした商品です。



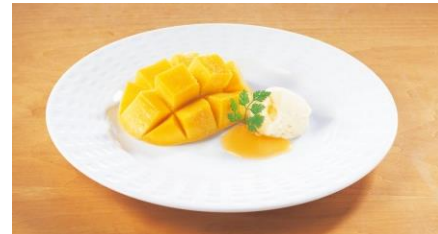
マンゴーのギリシャヨーグルト
¥390+税

甘酸っぱいフレッシュマンゴーと濃厚&クリーミーなギリシャヨーグルトの好相性が楽しめる商品です。



マンゴーとブラッドオレンジのアイスクーキ
¥490+税

ブラッドオレンジとアルフォンソマンゴー、スポンジの3層のアイスクーキとフルーツの組み合わせ。ブラッドオレンジの酸味が濃厚なマンゴーの甘味を引き立て、より深い味わいを楽しめる商品です。



**フレッシュマンゴー
～スイートチーズ添え～**
¥430+税

食べ頃のマンゴーとスイートチーズは相性抜群。旬の完熟マンゴーの味をそのまま楽しみたい方にオススメの商品です。