

ココス史上最も辛い商品を含む3種のバリエーション

ココスの「冷やし麺フェア」

～ 6月8日（木）から、ココス全店で販売開始 ～

株式会社ココスジャパン（社長執行役員：池田 安希子 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、6月8日（木）から「冷やし麺フェア」を開催します。

さっぱりとしたものから、食べれば食べるほどクセになるような辛さを追求したものまで、それぞれ特徴の異なる冷やし麺3種類をご用意しました。もちもちとした食感でつるつとしたのど越しの麺を使用し、夏の暑い時期でも食が進みます。

ぜひココスの「冷やし麺フェア」へお越しください。



豚しゃぶと金胡麻の冷やしゴマだれ麺 ￥990+税

白胡麻を使用したスープに、白胡麻と金胡麻を醤油・砂糖などと合わせた特製胡麻ソース、仕上げにすりつぶした金胡麻をふりかけた、胡麻のコクと風味、香りを存分にお楽しみいただける商品です。また、ビタミンやセサミンといった胡麻に含まれる豊富な栄養素をより体に吸収しやすくするため、ペーストやすりつぶした状態にするなど工夫しました。



冷やし^{マーラーメン}麻辣麺 ￥990+税

中華料理でよく使用されるピーシェン^{チョウテン}豆板醬や朝天唐辛子^{ホフジャオ}、花椒^{マーラーメン}で口に入れた直後から辛さが続くように仕上げたスープと、麻辣醬^{マーラーメン}や山椒などで味付けした豚肉ミンチを合わせ、ココス史上最も辛い商品に仕上がりました。汗が吹き出るしびれるような辛さをお楽しみいただけます。別添えでご提供する「花椒油」は、本格的な四川料理の風味です。お好みの量でお楽しみいただけますが、さらに刺激的な辛さになるため、かけすぎにはご注意ください。



南高梅の塩冷やし麺 ￥890+税

鶏ガラやカツオなどで出汁をとったあっさりとした塩スープと、見た目も涼しげな梅ジュレ、すっぱすぎず甘みのある肉厚な南高梅を使用した、まさに暑い夏におすすめしたいさっぱりとした商品です。

梅のほどよい酸味が、スープのコクと旨みを引き立てます。野菜のシャキシャキとした食感がアクセントとなって最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。

以上