

「ココス」の本格中華料理

広島県産牡蠣と秋の味覚フェア開催！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：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、9月5日（火）に「広島県産牡蠣と秋の味覚フェア」を開催します。毎年ご好評いただいている牡蠣フェアですが、今回はフレッシュな野菜を中心に使用した本格中華料理のメニュー2品を含めた牡蠣の魅力を楽しめる4品を導入します。

■「広島県産牡蠣とハンバーグの中華おこげ（1,390円+税）」



「広島県産牡蠣とハンバーグの中華おこげ（1,390円+税）」は「五感で楽しめる」をコンセプトにした商品です。今回新たに深さのあるスキレットを導入し、^{あん}餡には筍、人参、白菜、銀杏など7種類の野菜と広島県産牡蠣をたっぷり盛り込みました。あつあつの^{あん}餡をおこげとハンバーグをのせたスキレットにかけることで、ジュワジュワとした音が楽しい商品です。^{ラオチョウ}老酒で風味づけしたオイスターソースベースの^{あん}餡が食欲をそそり、2度揚げしたおこげのサクサク食感と牡蠣のぷりぷり食感がよく合います。

■「広島県産牡蠣と秋野菜の包み焼き～^{マーボー}麻婆仕立て～（ご飯・みそ汁付）（1,490円+税）」※単品 1,290円+税



「広島県産牡蠣と秋野菜の包み焼き～^{マーボー}麻婆仕立て～（ご飯・みそ汁付）（1,490円+税）」は、広島県産牡蠣に加え、豆腐、素揚げした3種のきのこ（椎茸、舞茸、エリンギ）とジューシーな茄子が秋を感じさせてくれる商品です。

広島県産牡蠣を^{トウバンジャン}豆板醬や^{テンメンジャン}甜麵醬をベースとしたひき肉たっぷりの^{マーボー}麻婆ソースと合わせ、ココスならではのホイル焼きにしました。仕上げに^{ホアジャオ}花椒と唐辛子で作った^{マーラー}麻辣オイルをかけることによって、包みを開けた瞬間の香りがより一層感じられます。

■ 「広島県産牡蠣フライ 柳川風 (ご飯・みそ汁付) (1,190 円+税)」 ※単品 990 円+税



「広島県産牡蠣フライ 柳川風(ご飯・みそ汁付) (1,190 円+税)」は、江戸時代に日本橋で発祥したと言われる“柳川鍋”を参考に商品開発しました。

今回はドジョウに見立てた牡蠣フライを、ささがきごぼうとともに、昆布と鰹節を使用したオリジナル和風だしで煮立て卵でとじた、ご飯がすすむ商品です。

■ 「広島県産牡蠣フライ (ご飯・みそ汁付) (1,090 円+税)」 ※単品 880 円+税



「広島県産牡蠣フライ (ご飯・みそ汁付) (1,090 円+税)」は、サクサクの衣と牡蠣のクリーミーなおいしさをシンプルに味わえる商品です。タルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

■ 広島湾生まれの牡蠣

広島湾は島や岬に囲まれており静かな波や適度な潮の流れなど、良好な牡蠣の育成条件に恵まれています。牡蠣にはたんぱく質やビタミン、ミネラルを多く含み、「海のミルク」とも言われます。旨みが詰まった牡蠣を使用した新メニューを、ぜひお近くの「ココス」でお召し上がりください。

※ 山口宇部空港店を除く全 579 店で導入予定

※ 11 月下旬販売終了予定

以上

ZENSHO

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
株式会社ゼンショーホールディングス
広報室 TEL 03-6833-8229

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

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