

プレミアムハンバーグ^{へんげ}三変化！

～2月27日（火）より「春のプレミアムハンバーグフェア」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）が全国に展開するファミリーレストラン「ココス」では、2月27日（火）より「春のプレミアムハンバーグフェア」を開催します。

プレミアムハンバーグは、旨みと食感が引き立つように牛肉の比率を高めたパテの両面を鉄板でしっかり焼いた後、オーブンで焼き上げることにより、肉汁をじっくりと閉じ込めふっくらと仕上げたハンバーグです。ナイフを入れた瞬間、肉本来の旨みが詰まったジューシーな肉汁が溢れだします。

「春のプレミアムハンバーグフェア」では、フカヒレが溶け込んだスープを使用した「ハンバーグ アクアパツァ風～フカヒレとともに～（1,190円+税）」、香りにこだわった「“焦がしバター醤油ソース” 葱の包み焼きハンバーグ（1,090円+税）」、「トマトの包み焼きハンバーグ～ゴルゴンゾーラチーズの香り～（1,090円+税）」の新品3種類をご提供いたします。

この機会にぜひお近くの「ココス」へお越しください。

■ハンバーグ アクアパツァ風～フカヒレとともに～（1,190円+税）



白身魚や貝類を水や白ワインで煮込んだ料理であるアクアパツァを、ココス自慢のプレミアムハンバーグでアレンジしました。コラーゲン豊富なフカヒレを、ハンバーグと一緒に召し上がりいただけるよう細くし、スープに加えました。あさり、エビ、イカなどのシーフードに加え、トマト、アスパラで彩りを添えました。タイムの香りが食欲をそそります。タイムの香りと貝の旨みが詰まったスープを最後の一口までお楽しみください。

■“焦がしバター醤油ソース”葱の包み焼きハンバーグ（1,090 円+税）



ホイルを開けた瞬間の香りにこだわった焦がしバターと醤油ベースソースのプレミアム包み焼きハンバーグです。香り高いタイムを使用し、黒胡椒は4つ割りにすることで、辛みを和らげつつ香りを持続させました。香味野菜である葱、玉ねぎとやさしい味わいのマッシュルームをトッピングしました。焦がしバター、フレッシュなタイム、黒胡椒、香味野菜が織り成す香りも合わせてお召し上がりください。

■トマトの包み焼きハンバーグ～ゴルゴンゾーラチーズの香り～（1,090 円+税）



トマトソースは酸味にこだわり、長野県産のトマトとトマトのビネガーを使用しました。ハンバーグの上にはミックスチーズとゴルゴンゾーラチーズをトッピングしました。トマトの酸味ととろけたチーズの相性は抜群です。カリフラワーの仲間、尖った螺旋状の模様を描いているロマネスコ、黄パプリカで彩りのアクセントをつけました。

※ 579 店舗で販売予定です（2月20日時点）

※ 6月上旬に販売終了予定です

以上

ZÉNSHO

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

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

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