

## わたあめが消える!?チョコが溶ける!?

～4月5日（木）より「チョコレートフェア～おいしさの魔法～」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、4月5日（木）より「チョコレートフェア～おいしさの魔法～」を開催します。今回のフェアでは、ふわふわのわたあめで中を隠した「ふわふわコットンキャンディー～2種ソース添え～（790円+税）」をはじめ、見た目も楽しいチョコレートのデザートをお楽しみいただけます。



### ■わたあめが消える!? チョコが溶ける!?

ふわふわのわたあめに2種のソースをかける「ふわふわコットンキャンディー～2種ソース添え～」や、ホワイトチョコをラズベリーソースで溶かす「とろけるチョコレートトライフル～ラズベリーソースかけ～」では、溶けていくわたあめやホワイトチョコの変化をお楽しみいただけます。

### ■ピザなのに甘い!? 熱々デザートピザ初登場!!

たっぷりのチョコレートソース、とろり食感のマシュマロ、バナナをトッピングした、甘いデザートピザ「熱々デザートピザ～チョコ・マシュマロ・バナナ～」がココス初登場です。

### ■中が丸見え!? グラスデザート

グラスタンブラーを使用した「とろけるチョコレートトライフル～ラズベリーソースかけ～」と、ココスで初めてワイングラスにデザートを盛り付けた「チョコレートサンデー～ラズベリーの香り～」は、赤色・白色・茶色のコントラストが綺麗な商品です。

### ■もっちり、ふわふわ、サクサク食感!!

食感の違いを楽しんでいただくため、今回のフェアではもっちり食感のマシュマロ、ふわふわ食感のわたあめ、サクサク食感の木苺メレンゲを使用しました。



**ふわふわコットンキャンディー  
～2種ソース添え～ (790 円+税)**

ふわふわのわたあめで中を隠しているため、チョコレートソースとラズベリーソースをかけることでわたあめが溶け、中身が現れる様子をお楽しみいただけます。わたあめには木苺のメレンゲで彩りを加え、土台にはサクサクにあげた薄いトルティーヤを使用し食感の違いを出しました。



**とろけるチョコレートトライフル  
～ラズベリーソースかけ～ (540 円+税)**

チョコレートケーキやオレンジを使用したトライフル（スポンジケーキやフルーツを層状に重ねたイギリスのデザート）です。ラズベリーソースをホワイトチョコレートにかけ、チョコレートが溶け、ソースがかかる様子をお楽しみいただけます。チョコレートが溶けた後は、スプーンでかき混ぜてお召し上がりください。



**チョコレートサンデー  
～ラズベリーの香り～ (390 円+税)**

チョコレートケーキ、ラズベリーソース、マシュマロなどを使用した、甘酸っぱさが特徴のサンデーです。チョコレート、ラズベリーソース、マシュマロ、ホイップクリーム、木苺メレンゲの色のコントラストが綺麗な商品です。



**“熱々”デザートピザ  
～チョコ・マシュマロ・バナナ～ (690 円+税)**

チョコレート、マシュマロ、バナナをトッピングし、仕上げに粉砂糖をふりかけた、ココス初めてのデザートピザです。とろり食感のマシュマロ、焼くことで甘さを増したバナナをたっぷりのチョコレートソースとピザ生地とともに楽しみください。

以上