

# アジアにも！西洋にも！ココスで世界を巡ろう！

## 6/7（木）夏の定番「冷やし麺」発売！

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、6月7日（木）に、「世界のヌードル」と題した夏の定番冷やし麺4品を発売します。今年から新しく登場した、タイ料理のトムヤムクンをアレンジした「トムヤムクン冷やし麺（1,090円+税）」や西洋料理風の「いくらと有頭エビとホタテの冷やし麺～ビスクソース～（1,190円+税）」など、世界の料理をココス風に仕立てています。この夏は「ココス」の冷やし麺で世界を巡ってみてはいかがでしょうか。



### タイ トムヤムクン冷やし麺（1,090円+税）

タイの代表的な料理「トムヤムクン」を冷やし麺にアレンジしました。レモングラス、青唐辛子、ココナッツミルクをソースに加え、酸味と辛味、コクを出しました。たっぷりのパクチーとともに楽しみください。  
※パクチー抜きのご注文も可能です。※追加パクチー（100円+税）もごさいます。



### 西洋 いくらと有頭エビとホタテの冷やし麺 ～ビスクソース～（1,190円+税）

白い「桜えびのクリームソース」とオマールエビを使った赤い「ビスクソース」のコントラストが華やかな商品です。いくら、有頭エビ、ホタテをのせました。最初の一口からエビの旨みが口いっぱいに広がります。



### 中国 豚しゃぶの冷やし中華（990円+税）

ゴマスープは、暑い夏にも食べやすいよう生姜と酸味的设计を工夫しました。柔らかい豚肉の上にゴマダレをかけることで、濃厚なゴマのコクと風味が味わえます。

※580店舗で導入予定です。

※8月下旬に販売終了予定です。



### 日本 紀州南高梅の冷やし麺（890円+税）

かつお、昆布で出汁をとり、紀州南高梅の梅肉ソースと合わせたスープを使用し、レタスやきゅうりなどの野菜とともに蒸し鶏をのせました。アーリーレッドと大葉の風味が食欲をそそります。紀州南高梅をほぐしてお召し上がりください。

※アーリーレッド…赤たまねぎ

以上