

～ココスの新感覚スイーツ♡～ とろっと濃厚「天使のなめらか生プリン」

株式会社ココスジャパン（社長執行役員：小野崎 聡 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、5月18日（土）にとろっと濃厚な「天使のなめらか生プリン（490円＋税）」を新発売します。

「天使のなめらか生プリン」は、北海道産牛乳を使用したバニラプリンに、別添えの卵黄とカラメルソースを絡めて、お客様ご自身で完成させる新感覚スイーツです。



東インド洋に浮かぶレユニオン島産の100%天然バニラエキスをを使用したバニラプリンは、香りが高く、なめらかな食感が特徴です。卵黄とカラメルソースが、バニラプリンの味を引き立てます。

ぷりっと弾力のある卵黄は、「ごまたまご」を使用しています。飼料にごまを配合した鶏が産んだ卵で、コクがあり濃厚です。

やさしい甘さのバニラプリン、とろりと濃厚なコクのある卵黄、ほろ苦いカラメルソースを軽く混ぜてお召し上がりください。

ぜひこの機会にお近くの「ココス」にお越しください。

※ 導入店舗数 584 店舗（5月17日時点）

※ 卵黄、カラメルソースは別添えでご提供します。

以上