

とみぐすく ココス沖縄県5店舗目！豊見城店グランドオープン記念

とみぐすく 豊見城産「ちゅらとまと」使用メニューを沖縄県限定で販売！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：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」は、ココス豊見城店（沖縄県）を10月17日（木）にグランドオープンします。

豊見城店グランドオープンを記念し、豊見城産「ちゅらとまと」を使用したココスの人気定番メニューやデザートも10月10日（木）から沖縄県のココス5店舗限定（イオン具志川店・沖縄登川店・北谷店・名護店・豊見城店）で販売します。

※豊見城店は10月17日より販売



「ちゅらとまと」はJA おきなわ豊見城支店のトマト共選部会で生産されているトマトの名称で、甘みと酸味のバランスが良く、トマトの味をしっかりと感じられるのが特徴なんだ。

今回は沖縄県の皆様に、「地域の食材をもっと味わってほしい！」という想いでココスとコラボして、ハンバーグやパスタ、かき氷などに大変身！沖縄県の皆様に自信を持ってご提供できる「ちゅらとまと」メニューをぜひ食べに来てね。

◇「ちゅらとまと」ガーリックハンバーグ（790円+税）◇



肉汁あふれるココスのハンバーグに、にんにくの素揚げとガーリックチップをのせ、「ちゅらとまと」の旨みがぎゅっと凝縮されたトマトソースをかけました。ガーリックの香りとトマトソースの濃厚な味が食欲をそそります。

◇モッツアレラと「ちゅらとまと」ソースのスパゲッティ（590円+税）◇



「ちゅらとまと」の甘みと、とろ〜りとろけるモッツアレラチーズのkokoroが相性抜群な一品です。ピリッと辛い唐辛子が、トマトソースの甘みを引き立てます。

◇“ちゅらとまと”オムライス（790 円+税）◇



ふわとろのオムライスの中からチーズがとろけるココス自慢のオムライスに、“ちゅらとまと”を加えたサルサソースをかけました。食感のアクセントとして、サクサクのトルティーヤチップスをかけてお召し上がりください。



トルティーヤチップス

◇焦がしカスタードのバスクチーズケーキ〜“ちゅらとまと”スープ仕立て〜（590 円+税）◇



中はとろりと、外はしっかり焼き上げる、スペインのバスク地方で長年愛されているバスクチーズケーキと“ちゅらとまと”の奇跡の出会い。バニラアイスとキャラメリゼしたカスタードクリームをのせたチーズケーキの濃厚さを、“ちゅらとまと”のほどよい酸味が引き立てます。

◇“ちゅらとまと”&シークワサーのかき氷（490 円+税）◇



ふわふわの氷の上に、沖縄らしくシークワサーと白ぶどうジュースを加えた“ちゅらとまと”シロップをかけました。爽やかな酸味と甘さに、とろ〜りミルクホイップのまるやかさをプラスしました。ひんやり甘酸っぱいココスならではのかき氷をお楽しみください。

※2020 年 3 月ごろまで販売予定

※沖縄県の 5 店舗で販売予定（豊見城店は 10 月 17 日から販売）

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/>

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