

“濃厚クリーミー”と“シビ辛”が登場！ 「冷やしうどんフェア」第2弾！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：一木 直哉 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、7月15日（木）から「冷やしうどんフェア」第2弾を開催します。

ココスでは5月より、冷たいうどんではお食事をお楽しみいただける「冷やしうどんフェア」を開催しています。「冷やしうどん」はココスの夏の定番として、多くのお客様からご好評いただいています。ご家庭ではなかなか味わえない、ココスだからこそ提供できるひと手間加えた、目でも舌でも満足いただける商品を揃えました。

ぜひこの機会に、お近くのココスでもお家でも、「冷やしうどんフェア」第2弾をお楽しみください。

～第2弾の新品～



冷製カルボナーラうどん 790円(税込869円)

クリームソースは、生クリームを使用することでミルクの甘さを感じる濃厚でクリーミーな味わいに仕上げ、たっぷりのチーズとミモザ玉子でコクを加えました。中央に添えた卵黄をお好みで割って、混ぜてお召し上がりください。濃厚なカリカリチエダーとサクッと軽やかなにんじんチップが食感にアクセントを加えます。



豚バラの冷製麻辣うどん 790円(税込869円)

シビれる辛さのココス特製麻辣ソースでうどんと豚バラ肉を和えました。牛肉入りの特製麻辣ソースは、四川豆板醤・甜麵醬でコクと旨みを、四川花椒でシビれる辛さを加えました。さらに、水菜、ケール、紅心甘藷、トマトを合わせ、彩りも味わいも夏らしくガツンと仕上げました。別添えの辣油を加えると、さらにしびれる辛さをお楽しみいただけます。

※「徳島県すだちの冷製おろしうどん」は引き続き販売します。

※「炙り明太子の冷製クリームうどん」「8種具材のねばねばうどん」は販売終了します。

※+200円(税込220円)で「選べるミニ丼セット」(「ミニいくら丼」または「ミニ鶏の照り焼き丼」)を付けられます。

※9月上旬に販売終了予定です。

※529店舗で販売予定です。(7月8日時点)

以上