

ココスのハンバーグ第三弾 肉汁が溢れ出す「プレミアムハンバーグステーキ」新発売

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：住田正則 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ココス」では4月7日（木）に、ココスを代表するハンバーグである「包み焼きハンバーグ（2003年発売）」、「ビーフハンバーグステーキ（2009年発売）」に続き、第三のハンバーグとなる「プレミアムハンバーグステーキ “本格デミグラスソース彩り野菜とともに”」を新発売します。

「プレミアムハンバーグステーキ」は、ナイフを入れた瞬間肉汁が溢れるハンバーグと、老舗の洋食屋さんの味を追求したデミグラスソースが特徴です。

肉の種類や部位によって細挽き・粗挽きを使い分け、旨みと食感が引き立つように配合したパテは、鉄板で両面をしっかり焼いたあと、オーブンでローストすることで、肉汁をじっくりと閉じ込めました。ふっくらと仕上がったハンバーグは、ナイフを入れた瞬間、肉本来の旨味が詰まったジューシーな肉汁が溢れ出します。

こだわりのデミグラスソースは、使用する2種類のワインのほどよい酸味や、野菜のコクと甘みがたっぷり溶け込んだ、老舗の洋食屋さんのデミグラスソースを彷彿させる漆黒の本格派です。

専門店にも負けないココスの自信作「プレミアムハンバーグステーキ “本格デミグラスソース彩り野菜とともに”」を、ぜひお近くのココスでお召し上がりください。



プレミアムハンバーグステーキ
“本格デミグラスソース彩り野菜とともに”

¥990+税



肉汁がジュワ~と溢れる動画はこちらからご覧ください。→→→→→



以上