

2015年5月28日

カレーハウスCoCo壱番屋 5段階の選べる「甘さ」導入

株式会社壱番屋(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長 浜島俊哉)は、全国のカレーハウスCoCo壱番屋にて、“甘さ”を選べるシステムを2015年6月1日(月)より導入いたします(一部店舗除く)。

カレーの“辛さ”のみでなく、“甘さ”も選べるようにすることで、より多くのお客様に、好みのマイカレーをお楽しみいただけるようになります。



ココイチの甘さ革命
カレーを選んで
甘さも選ぶ!

「とろ〜り甘くなるソース」を使用して1甘〜5甘まで選べます。

「とろ〜り甘くなるソース」にはハチミツを使用しておりますので、1歳未満の乳児には食べさせないようお気をつけください。

CoCo 壱番屋

“甘さ”は、ハチミツやりんごなどのフルーツをベースに開発した「とろ〜り甘くなるソース」をカレーソースに加え、1甘から5甘までの5段階で、選ぶことができます。

	1甘	2甘	3甘	4甘	5甘
「とろ〜り甘くなるソース」を使用して1甘〜5甘まで選べます。	マイルドな味わい	甘いカレーが好きな方に	お子さまも好きな甘さに	口いっぱい甘さが広がる	ココイチ史上最高の甘さ
	21円増	42円増	63円増	84円増	105円増

<このリリースに関するお問合せ先>

株式会社壱番屋 販売促進 担当:徳永 Tel 0586-81-0782