Plenus　　News Release

2013年9月18日

各 位

株式会社プレナス

バジルの風味とスパイスの香り
初めての本格タイ料理
『ガパオライス』新発売

株式会社プレナス（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：塩井辰男）は、持ち帰り弁当のブランド「Hotto Motto（ほっともっと）」を、2013年8月末現在、2,692店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、タイ王国の国民的家庭料理『ガパオライス』（560円）を2013年9月27日（金）より、発売いたします。『ガパオライス』とは、鶏肉を“ガパオ”と呼ばれるホーリーバジルとスパイスで炒め、ごはんとあわせたスパイシーな料理です。ホーリーバジルの独特な風味と苦味、タイの本格的なスパイスの辛みが引き立つ『ガパオライス』を是非ご賞味ください。

活力ある未来につづく食事を、いつもできたてに、もっと身近に。
「ほっともっと」はこれからも、お客様一人ひとりに「わたしのくらしになくてはならない」と感じていただける、新しい食づくりを目指してまいります。

1. ガパオライスの特長

ガパオライス

鶏ひき肉、パプリカを、ホーリーバジルと本場のスパイスがふんだんに入った本格ガパオソースで炒めました。
独特の風味と辛味が、ごはんとマッチします。



フライドエッグ＆レモン

トッピングには、フライドエッグとレモンを添えました。フライドエッグを混ぜてまろやかに、レモンを絞って爽やかに。
お好みに合わせて、お召し上がりいただけます。

ミックスサラダ

ガパオライスに、バランスのよいミックスサラダをセット。
フレッシュ野菜に、チーズとにんにく、アンチョビソースのシーザードレッシングがぴったりです。

ガパオライス　　560円（税込）

2. ガパオライスのこだわり

■タイより直輸入　こだわりのガパオソース



本物の『ガパオライス』にこだわり、香りが強く、苦味がくせになる生のホーリーバジルをふんだんに使用し、ナンプラー（魚醤）やプリックチンダー（唐辛子）などタイの調味料で仕上げた「ガパオソース」をタイより直輸入しました。

■提供方法にこだわり　フレッシュなサラダは新鮮なままに



あたたかいものはあたたかく、サラダは新鮮なまま食べていただきたいとの思いから、『ガパオライス』は、サラダを別添できるこだわりの容器で提供いたします。
サラダ部分を別添にすることで、よりフレッシュなサラダを提供することが可能となり、またサラダ容器をフタの上に載せる設計にすることで、持ち帰り時に、『ガパオライス』の熱気がサラダに行かないように工夫いたしました。
提供方法にまでこだわったフレッシュなサラダをお楽しみください。
※ミックスサラダは、単品でも販売します（税込 100 円）

■本物にこだわり　タイの高級レストラン Le Siam の監修

『ガパオライス』発売にあたり、本物の味をお客様にお届けするため、タイ№1 の外食企業である MK RESTAURANT が展開するタイ料理の高級レストラン「Le Siam」に監修いただき、本場タイの味にこだわりました。



Le Siam　外観


Le Siam　店内

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社プレナス　コミュニケーション室　　担当：山内、古賀
TEL:　092-452-3604　　FAX:　092-452-3622
URL:　http://www.hottomotto.com　　http://www.plenus.co.jp