Plenus　　News Release

2014年2月19日

各　位

株式会社プレナス

持ち帰り弁当ブランド「Hotto Motto（ほっともっと）」

富山県初進出

不二越（ふじこし）店オープンのご案内

2014年3月5日（水） 午前8時開店

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、つくりたてのあたたかいお弁当をご提供する持ち帰り弁当のブランド「Hotto Motto（ほっともっと）」を、2014年1月末現在、2,684店舗（43都道府県）展開しております。

このたび、富山県に第1号店となる「ほっともっと不二越店」を、2014年3月5日（水）にオープンする運びとなりましたので、お知らせいたします。今後は当社オリジナルのフランチャイズ制度『ユニットFC制度』を活用し、富山県の出店を強化してまいります。

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.「Hotto Motto（ほっともっと）」について

■「ほっともっと」の特長

「ほっともっと」は、お客様の満足を実現し続けるために、お弁当の新しいスタイルを常に提案してまいりました。そのひとつが、女性にも入りやすい爽やかで清潔感のある店舗。店頭から店内にかけては、お椀の中のごはんを連想させる白を基調にし、「ほっともっと」のお米へのこだわりを表現しています。
また、カウンターでの注文に加え、ランチなどのお客様が混雑する時間帯に、つくりたてであたたかいお弁当を待たずにチョイスして購入できる『ホットショーケース』を設置し、お客様の待ち時間の軽減というニーズにもお応えしています。



■「ほっともっと」のこだわりのメニュー

○お店で手づくり

「ほっともっと」のおいしさの秘密は、店内調理。「煮る」「焼く」「揚げる」、そしてごはんを「炊く」。お弁当を店内で手づくりしているから、つくりたての味をお持ち帰りいただけます。メニューには、ちくわの天ぷらと白身フライがのった『のり弁当』や、肉、魚、野菜といった沢山の食材が詰まった『幕の内弁当』など、バラエティ豊かな約 40 種類を取り揃えております。



のり弁当　320円(税込)



から揚弁当　430円(税込)



松・幕の内　680円(税込)

○おいしさと健康にこだわった『金芽ごはん』

「ほっともっと」のごはんは、おいしさだけでなく健康にもこだわった『金芽ごはん』を使用しています(沖縄県は除く)。『金芽ごはん』は、これまで、玄米を白米に精米する段階で糠として取り去ってしまっていた「亜糊粉層」と「胚芽」の一部を残して精米した無洗米です。これらの部分には、ビタミンやミネラル、食物繊維などがバランスよく含まれています。



また「亜糊粉層」が水分をたっぷりと吸収し、ふっくらと炊き上がる事も特徴です。そのため通常の白米より少ない量で炊飯しても、同じ量のごはんを炊くことができ、カロリーを約 10%抑える効果があります。

使用するお米は日本各地を訪ね歩き、厳選した国産米。精米センターで必要な分だけを精米し、新鮮なまま素早く店舗へ届けます。そして店舗では毎日、炊きたてのごはんをご提供しています。

2.「ほっともっと不二越店」の概要

店　　名 ： ほっともっと不二越店

住　　所 ： 富山県富山市中市 1 丁目 1-17

開 店 日 ： 2014 年 3 月 5 日(水)　午前 8 時開店

電話番号 ： 076-493-4343

営業時間 ： 8:00 ～ 22:00



【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:古賀、原野
TEL:　092-452-3604　　FAX:　092-452-3622
URL:　http://www.hottomotto.com　　http://www.plenus.co.jp