Plenus　　News Release

2014年9月25日

各 位

株式会社プレナス

お正月も「ほっともっと」で
本格和風おせち　受付開始

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、2014年8月末現在、2,705店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、昨年販売しご好評いただいた、オリジナルの本格和風おせち 2 種類の予約受付を、2014年10月1日（水）より、全国の店頭で開始いたします。

「ほっともっと」の本格和風おせちは、一つひとつの味にこだわった厳選37品目の具材が入った、二段重『寿（ことぶき）』15,000円（税込）と、鮑や本ズワイガニ爪肉など贅沢な具材が 44 品目入った、三段重『雅（みやび）』20,000円（税込）をご用意しました。



おせちは、素材と味にこだわったおいしさをそのまま閉じ込めるため、急速冷凍した状態でのお渡しとなります。冷蔵庫もしくは冷暗所で、解凍するだけで、そのまま召し上がりいただけますので、盛り付けも不要で、贈り物にもぴったりの逸品です。

また、2014年12月10日（水）までに『宅配便割引サービス』と『web 受注サービス』でお申込みいただくと、通常価格より『寿』を1,000円割引、『雅』を1,500円割引し、12月25日～29日の間のご指定日に宅配便でお客様のご指定の場所へお届けいたします。

この機会に、是非「ほっともっと」の本格和風おせちをご利用ください。

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。

【商品概要】

商　品　名 ： 寿（ことぶき）
販 売 価 格 ： 15,000 円（税込）
商 品 サ イ ズ ： 縦 19.7㎝×横 19.7㎝×高さ 4.9㎝　二段（2～3 人前）
商 品 特 長 ： 厳選された海の幸、山の幸を 37 品目詰め込んだこだわりのおせち



壱の重
磯貝照焼串、穴子巾着、鮭幽庵焼、海老の旨煮、
つぶ貝松前漬、味付数の子、黒豆金箔のせ　他 9 品

弐の重
真たら子旨煮、穂付筍、椎茸柚子煮、牛肉八幡巻、
伊達巻、鱈の煮付、田作煮、いかと紅鮭の麹漬　他 13 品

商　品　名 ： 雅（みやび）
販 売 価 格 ： 20,000 円（税込）
商 品 サ イ ズ ： 縦 19.7㎝×横 19.7㎝×高さ 4.9㎝　三段（3～4 人前）
商 品 特 長 ： 数の子、鮑、本ズワイカニ爪肉などこだわりの逸品を 44 品目つめこんだ贅沢なおせち



壱の重
鱈の煮付、田作煮、味付数の子、合鴨白味噌風味、
黒豆金箔のせ、若桃甘露煮　他 7 品

弐の重
牛肉八幡巻、伊達巻、内子入り柚子味噌いか、金団、
国産栗甘露、蛸雲丹和え　他 6 品

参の重
本ズワイ蟹爪、こはだ粟漬、大根彩り漬、赤魚西京焼、
穂付筍、鮑煮付、帆立貝照焼　他 12 品

【ご注文概要】

	店頭受取	宅配便割引サービス	web 受注サービス
受取方法	ご注文の店舗で直接お渡し（冷凍）	全国無料配送（冷凍）※1	全国無料配送（冷凍）※1
予約受付期間	10 月 1 日（水） ～ 12 月 31 日（水） 午前中まで	10 月 1 日（水） ～ 12 月 10 日（水）	11 月 4 日（火） ～ 12 月 10 日（水）
申込み方法	「ほっともっと」の店頭	「ほっともっと」の店頭	専用 web サイト （数量限定）
お渡し･お届け期間	12 月 29 日（月） ～ 12 月 31 日（水） 午前中まで	12 月 25 日（木） ～ 12 月 29 日（月） のご指定日※2	12 月 25 日（木） ～ 12 月 29 日（月） のご指定日※2
注文特典		通常価格より 『寿』を 1,000 円割引 『雅』を 1,500 円割引	通常価格より 『寿』を 1,000 円割引 『雅』を 1,500 円割引

※1 一部配達できない地域がございます。

※2 お届け時間のご指定は承っておりません。

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