Plenus　　News Release

2015年8月17日

各 位

株式会社プレナス

# 日本の味力 再発見
# 全国9地区で『ご当地弁当』
## 8月21日（金）より順次発売

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、2015年7月末現在、2,714店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、地元で愛されている味を弁当に仕立てた地域別の『ご当地弁当』を、8月21日（金）より全国9地区で順次発売いたします。全国で地域限定メニューを発売するのは、「ほっともっと」では初めての取り組みです。

地域別の『ご当地弁当』とは、それぞれの地域に根付いた料理を選び、持ち帰り弁当として商品化したものです。北海道十勝地方の『十勝豚丼』530円（税込）や、名古屋名物の味噌かつとあんかけスパゲティを組み合わせた『ほっともっと風名古屋めし』520円（税込）など、全国9地区で合計15種類を発売します。各地のお客様が日頃親しまれている味を再現するため、地元の醤油や味噌を使用するなどの工夫を行いました。

今後も、日本各地にある食文化や地域の特色を活かしたメニューの販売など、今まで以上に地域に密着した店舗を目指してまいります。

「ほっともっと」は食べることの大切さ、楽しさ、そして毎日の食事から生まれるすこやかな生活を考えています。これからもお客様一人ひとりに「おいしさ」と「健康」をお届けし、皆様の体と心の元気を支える食づくりを目指してまいります。

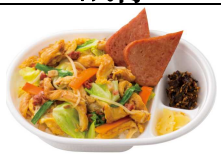



販売地域：北海道

## ご当地弁当　ラインナップ

※価格はすべて税込です

| 発売地域 | 商品画像 | 商品特長 |
|---|---|---|
| **北海道**<br>計131店舗<br><br>発売日：8月21日（金） | <br>**十勝豚丼　530円** | 北海道の老舗メーカーと共同開発した甘辛タレを絡めた豚ロース肉が食欲をそそる、十勝地方のご当地弁当。豚肉1.5倍の『肉増十勝豚丼』680円や、ほたて天をトッピングした『十勝豚丼＆ほたて天重』680円も同時に発売します。 |

| 発売地域 | 商品画像 | 商品特長 |
|---|---|---|
| **青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県**<br>計 179 店舗<br>発売日：8 月 21 日（金） | <br>**十和田バラ焼き重　500円** | 青森県十和田市で親しまれている“十和田バラ焼き”をご当地弁当にしました。青森県産の醤油、にんにく、りんごを使った特製の甘辛いたれで、牛バラ肉とたっぷりの玉ねぎを炒めています。 |
| **茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県**<br>計 744 店舗<br>発売日：8 月 21 日（金） | <br>**関東醤油仕立て　焼とん重　490円** | 厚切りの“焼とん”を、ごはんの上にのせてお重にして食べるご当地弁当です。味の決め手となるたれには、群馬県の正田醤油の焦がし醤油を使用することで、コクがあり香ばしい味わいに仕上げています。 |
| **新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県**<br>計 174 店舗<br>発売日：8 月 28 日（金） | <br>**駒ヶ根ソースかつ丼　520円** | 長野県駒ヶ根市の『駒ヶ根ソースかつ丼』を商品化しました。地元の本醸造醤油を使用したソースは、野菜や果物の自然な甘みと酸味が引き立つ独特の味わいです。とんかつ 1.5 倍の『肉増駒ヶ根ソースかつ丼』690 円も同時発売。 |
| **岐阜県、静岡県、愛知県、三重県**<br>計 289 店舗<br>発売日：8 月 21 日（金） | <br>**ほっともっと風　名古屋めし　520円** | 名古屋発祥の人気メニュー2 種を一度に味わえる『ほっともっと風名古屋めし』。味噌かつのたれは愛知県岡崎市のまるや八丁味噌を使用。あんかけスパゲティは、2.2mm という麺の太さにまでこだわり、本場のスパイシーな味を再現しました。 |
| **滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、徳島県**<br>計 215 店舗<br>発売日：8 月 21 日（金） | <br>**牛すじ重　560円** | 和歌山県の湯浅醤油の樽仕込み醤油（本醸造）を使用し甘辛くじっくり煮込んだ“牛すじ煮込”を、ごはんにのせてお重に仕立てました。半熟たまごと混ぜることで、よりまろやかな味わいに変化します。牛すじ 1.5 倍の『すじ肉増牛すじ重』690 円も同時発売。 |
| **岡山県、広島県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県**<br>計 141 店舗<br>発売日：8 月 28 日（金） | <br>**今治焼豚玉子飯　500円** | 愛媛県今治市で愛されている『今治焼豚玉子飯』は、ごはんの上に焼豚とこしょうをたっぷりかけた半熟の目玉焼きをのせ、生姜やにんにくを効かせた濃い目の特製たれで食べる、シンプルながらもやみつきになる味わいです。 |
| **山口県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県**<br>計 771 店舗<br>発売日：8 月 21 日（金） | <br>**九州醤油仕立て　ビーフ弁当　490円** | 復活を望む声も多い人気メニュー、『ビーフ弁当』の復刻版です。九州の醤油を使った甘みと旨みがたっぷりの特製たれで炒めた牛肉に、アクセントとしてレモンスライスをトッピング。牛肉 1.5 倍の『肉増ビーフ弁当』620 円も同時に発売します。 |
| **沖縄県**<br>計 88 店舗<br>発売日：発売中 | <br>**麩ちゃんぷるー弁当　460円** | 麩と彩り野菜、コンビーフハッシュを炒め、沖縄で人気のポークランチョンミートを添えました。醤油の風味とかつおだしが効いたしっかりとした味付けでご飯がすすみます。とりかつともずく天ぷらをあわせた『麩デラックス弁当』580 円も発売中です。 |

※ の商品は、B-1グランプリ公認商品です

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

HottoMotto ほっともっと

日本の味力再発見

日本には、まだまだうまいものがある。

# 地域限定 ご当地弁当、発売!

日本各地にある食文化、地元に愛される味をお弁当にしました。
9つのエリアのこだわりのメニュー、地域限定で発売です。

## 北海道限定



8月21日(金) 新発売

ソラチ監修のタレ使用

### 十勝豚丼530円(税込)

肉増十勝豚丼(肉1.5倍)680円(税込)
十勝豚丼&ほたて天重680円(税込)

ジューシーなロース肉に甘辛タレをからませた、
北海道十勝地方で愛される豚丼です。

## 東北限定



8月21日(金) 新発売

ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ 認定

### 十和田バラ焼き重500円(税込)

たっぷり玉ねぎと牛バラ肉、こだわりのタレをからめて炒めました。
青森県十和田市のご当地グルメです。

## 関東限定



8月21日(金) 新発売

正田醤油使用

### 関東醤油仕立て 焼とん重490円(税込)

関東醤油にこだわった風味高いタレで炒めた豚カルビ。
ごはんに良く合う味わいです。

## 甲信越・北陸 限定



8月28日(金) 新発売

ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ 駒ヶ根ソースかつ丼フライヤース

### 駒ヶ根ソースかつ丼520円(税込)

肉増駒ヶ根ソースかつ丼(肉1.5倍)690円(税込)

ごはんの上には千切りキャベツと特製ソースがしみたとんかつ。
長野県駒ヶ根市のご当地グルメです。

## 愛知・岐阜・三重・静岡 限定



8月21日(金) 新発売

まるや八丁味噌使用

### ほっともっと風 名古屋めし520円(税込)

八丁味噌を使った味噌かつとスパイシーなあんかけスパ、
名古屋めしの2大スターを一度に味わえます。

## 関西・徳島 限定



8月21日(金) 新発売

紀州湯浅名産「樽仕込み醤油」使用

### 牛すじ重560円(税込)

[半熟たまごなし490円(税込)]

すじ肉増牛すじ重(肉1.5倍)690円(税込) [半熟たまごなし620円(税込)]

醤油だしでじっくり煮込みました。
やわらかくてだしがしみた牛すじは格別です。

## 岡山・広島・四国 限定



8月28日(金) 新発売

ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ 今治焼豚玉子飯 世界普及委員会

### 今治焼豚玉子飯500円(税込)

タレがかかった半熟目玉焼きと焼豚とごはんを混ぜていただきます。
愛媛県今治市のご当地グルメです。

## 九州・山口 限定



8月21日(金) 新発売

唐津「宮島醤油」使用

### 九州醤油仕立て ビーフ弁当490円(税込)

肉増ビーフ弁当(肉1.5倍)620円(税込)

かつての大人気メニュービーフ弁当の復刻版です。
九州醤油ならではのタレもレモン風味も再現しました。

## 沖縄限定



発売中

### 麩ちゃんぷるー弁当460円(税込)

麩デラックス弁当580円(税込)

たっぷり使った麩と彩り野菜。醤油の風味と
かつおだしが効いた味付けでごはんがすすみます。