Plenus News Release

2016 年 8 月 24 日

各 位

株式会社プレナス

最新型の「ほっともっと」「YAYOI」
日本橋茅場町の東京本社 1 階に開店

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当のブランド「Hotto Motto（ほっともっと）」を 2,651 店舗、定食レストラン「やよい軒」を 310 店舗展開しております。（2016 年 7 月末現在）

このたび当社東京本社 1 階に、最新型店舗の「ほっともっと」と定食の「YAYOI」をオープンすることとなりましたのでお知らせいたします。

「ほっともっと茅場町店」は店内調理のライブ感を演出し、お客様との距離が縮まるオープンキッチンを採用した最新型の「ほっともっと」として 8 月 29 日（月）に生まれ変わります。
また「YAYOI」は、当社創業者・塩井末幸の祖父・塩井民次郎が、1886 年（明治 19 年）、日本橋区南茅場町に開業した西洋料理店「彌生軒」が屋号の由来です。その開業から 130 年経った今年、「彌生軒」のあった場所にほど近い地に、空間の広がりを演出した機能的な馬蹄型カウンターで定食をお召し上がりいただく「YAYOI 茅場町店」を、9 月 7 日（水）にオープンします。

プレナスグループはこれからもお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることができるよう邁進してまいります。



東京本社 1 階にオープンする「YAYOI」（左）、「ほっともっと」（右） イメージ

【「ほっともっと」の店舗概要】

店舗外観は親しみやすい木目を基調とした外壁に、ロゴをリファインして視認性の高い看板を組み合わせました。

「ほっともっと」は店舗ごとに備えたキッチンで「煮る」「炒める」「揚げる」そしてごはんを「炊く」など、出来立てのお弁当を提供できることが強みです。お客様の活力の源として、その場で調理や提供ができ、手作りによる安心感をお届けできる、オープンキッチンを採用しました。キッチン内は設備の配置などを見直して動線を短くするなどの効率化を図り、よりお客様をお待たせしないようにしました。

店内にはデジタルサイネージを設置して、ホールとキッチンの照明や色調を合わせ、オープンキッチンと相まって店内空間の広がりを演出し、店内調理のライブ感と居心地の良さにこだわりました。



「ほっともっと」 イメージ

【「YAYOI」の店舗概要】

「YAYOI」は当社が培ったノウハウを活かし、よりスピーディな商品提供を省スペースのコンパクトな店舗で実現させた、新しいスタイルの定食レストランです。忙しい日々を過ごし、自分の時間がなかなか取れない都会のビジネスパーソンに、空間の広がりを演出した機能的な馬蹄型カウンターを配し、効率よく商品とサービスを提供します。

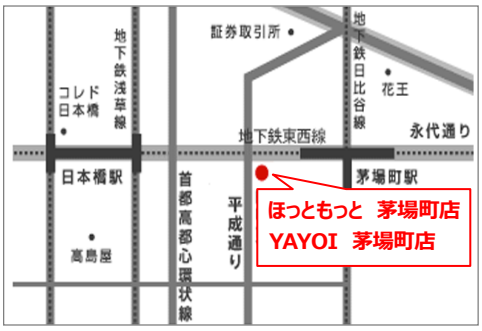
今まで以上に素材を活かし食材や調理にこだわった定食を有田焼などの食器で提供することにより、味・質・バランスのすべてにおいて上質を感じていただけます。



「YAYOI」 イメージ

【店舗の概要】

店　　名	ほっともっと　茅場町店	YAYOI　茅場町店
住　　所	東京都中央区日本橋茅場町1－7－1 日本橋弥生ビルディング 1 階	
電話番号	03-3249-0344	03-5643-0557
開店日時	8 月 29 日（月） 午前 9 時	9 月 7 日（水） 午前 11 時
営業時間	7:00 ～ 21:00	11:00 ～ 22:00
座 席 数	-	21 席



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