Plenus News Release

2016 年 10 月 5 日

各 位

株式会社プレナス

「ほっともっと」 鳥取県初進出
全国47都道府県に出店
10月19日（水） 米子米原店オープン

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、2016 年 9 月末現在、2,649 店舗（46 都道府県）展開しております。

このたび、鳥取県に 1 号店となる「ほっともっと米子米原店」を、10 月 19 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。「ほっともっと」は 2008 年のブランド創設から 8 年が経過し、このたびの鳥取県への出店により、全国 47 都道府県への出店を達成します。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、より地域に密着した身近な店舗を目指して出店を進めてまいります。

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　330円(税込)



から揚弁当　440円(税込)



特撰幕の内弁当　770円(税込)

○おいしさと健康にこだわった『金芽米』

「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『金芽米』を使用しています。『金芽米』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「糊粉層」と「胚芽」の一部を特殊な精米技術で残した“玄米のような性質を持ちながら、白米のおいしさを味わえる”無洗米です。

また「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。

■web を使ったサービス『Netto Motto(ネットモット)』

「ほっともっと」では、web を使ったサービス『Netto Motto(ネットモット)』を導入しています。

『Netto Motto』は web 専用のポータルサイトで、お客様はスマートフォンやタブレット、携帯電話、パソコンからアクセスし、いつでも気軽に店頭での受取予約注文サービスなどの便利なサービスをご利用いただけます。

アクセスはこちら ⇒ https://nettomotto.jp/

2. 店舗概要

店　　名 ： ほっともっと 米子米原店

住　　所 ： 鳥取県米子市米原9－1－53

電話番号 ： 0859-38-8030

開 店 日 ： 10 月 19 日(水) 午前 9 時開店

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