2021 年 8 月 5 日

各位

株式会社プレナス

九州醤油とごま油の旨味、高菜油炒め

高菜弁当 430円

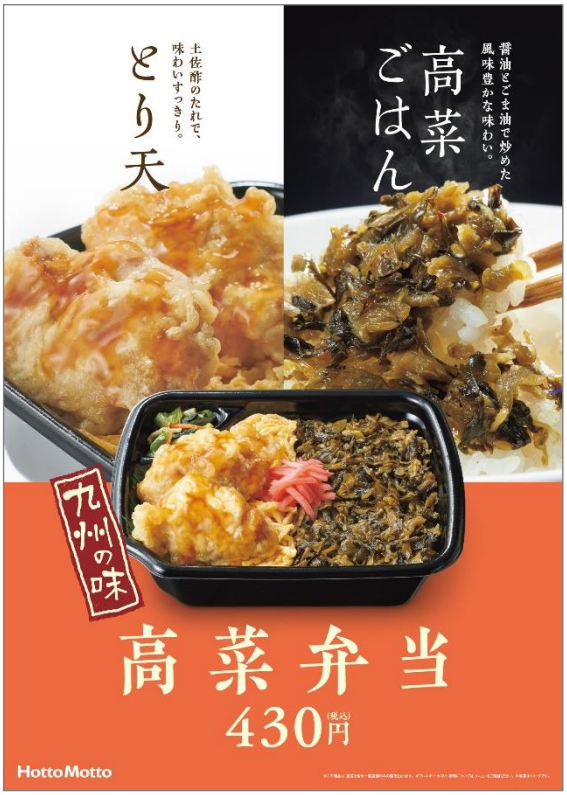
8月17日（火） 九州の味、全国で販売

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「Hotto Motto （ほっともっと）」を、2021 年 7 月末現在、2,490 店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、九州地方などで販売している『高菜弁当』を、8 月 17 日（火）より全国で販売いたします。新たなエリアで販売する仕立てを変えた『高菜弁当』430 円は、深い旨味の醤油と風味豊かなごま油で炒めた、九州で親しまれている高菜油炒めと、土佐酢で美味しさを立たせたとり天をご堪能いただけます。

九州濃口醤油とごま油で炒めた、高菜油炒め

高菜油炒めは、ピリッとした辛味のある高菜を塩漬けして乳酸発酵させた高菜漬けに、深い旨味が特長の九州濃口醤油と風味豊かなごま油を加えて炒めました。シャキシャキとした歯応えが心地よい高菜油炒めは、高菜漬けの酸味・塩味が醤油の旨味と結びつき、絶妙な味わいです。じわっと後を引く辛さの高菜油炒めとごはんの相性はもちろん、紅生姜や甘めの錦糸玉子とも良く合います。九州地方で親しまれる味を、ぜひご賞味ください。



土佐酢で食す、肉汁あふれるとり天

『高菜弁当』は高菜油炒めとともに、柔らかい鶏もも肉の天ぷら“とり天”もお楽しみいただけます。利尻昆布と鰹節の出汁に五穀酢を合わせた土佐酢の、まろやかな酸味がとり天の旨みを引き立てます。

※価格はすべて税込です

※鳥取県、島根県、広島県、山口県、九州地方では、商品内容と価格が異なります

※「ほっともっとグリル」では、販売しておりません

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プレナス　マーケティング部　担当：後藤・大橋・土谷・宮本

TEL: 03-6852-1006　URL: https://www.hottomotto.com https://www.plenus.co.jp