

2025.9.18(木)

各 位

株式会社プレナス

「ほっともっと」全国の店長が選んだ、
『温玉付き焼鳥つくね重』おすすめポイント！
1 位『炭火が香る焼鳥が美味しい』

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、2025 年 8 月末現在、2,426 店舗展開しております。「ほっともっと」では公式 SNS「X・Instagram」でも新商品情報を配信しております。(#ほっともっと)

このたび「ほっともっと」では 9 月 11 日(木)より販売している『温玉付き焼鳥つくね重』のおすすめポイントを全国の店長にアンケート調査いたしました。商品を購入する際には、どんな商品か気になる方も多いのではないのでしょうか？店長のおすすめポイントからその美味しさを解明していきます。

■調査概要

対象：全国ほっともっとの店長 12 名男女

調査内容：『温玉付き焼鳥つくね重』のおすすめポイントを選択肢のなかから 2 つ選択

調査期間：2025 年 9 月 12 日(金)～9 月 16 日(火)

■商品概要

『温玉付き焼鳥つくね重』の焼鳥は、鶏モモ肉を高温の炭火で焼くことで、ほんのりと焦げ目をつけ、肉の中に旨味を閉じ込めました。つくねは、鶏の挽肉に軟骨を練り込んでおり、ふっくらでコリコリとした食感をお楽しみいただけます。焼鳥とつくね、そして長ネギを醤油ベースのこだわりのタレで仕上げた、ごはんが止まらない美味しさです。

とろ～り温玉を絡めることで、よりまろやかな味わいとなり、最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

またお肉が 2 倍の『温玉付き W 焼鳥つくね重(肉 2 倍)』や、温玉無しの『旨だれ焼鳥つくね重』もご用意しております。



・発売商品



とろ〜り絡まる
温玉付き焼鳥つくね重
730 円



ふわっと香る炭火
旨だれ焼鳥つくね重
660 円



とろ〜り絡まる
温玉付き W 焼鳥つくね重(肉 2 倍)
1,120 円



ふわっと香る炭火
W 旨だれ焼鳥つくね重(肉 2 倍)
1,050 円

・発売日

2025 年 9 月 11 日(木)

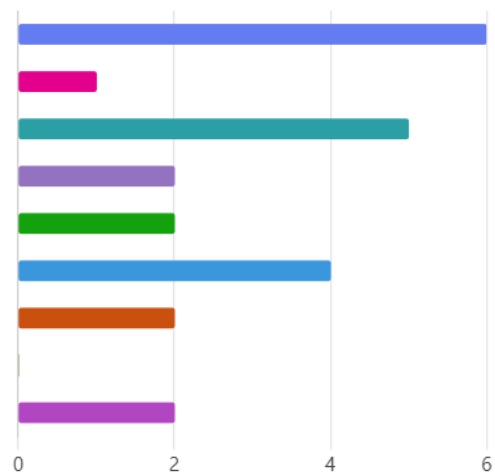
・発売店舗

全国の「ほっともっと」2,426 店舗(8 月末現在)

■調査結果

- 1 位：炭火が香る焼鳥が美味しい**
2 位：つくねのコリコリ食感がクセになる
3 位：タレが美味しい

● 炭火が香る焼鳥が美味しい	6
● 満足感のあるボリューム	1
● つくねのコリコリ食感がクセになる	5
● コストパフォーマンスが良い	2
● ごはんがとまらない美味しさ	2
● タレが美味しい	4
● 温玉が絡んだまろやかな味わい	2
● リピー特したくなる味わい	0
● お肉2倍も選べる	2



ほっともっと

株式会社 **プレナス** 本社：東京都中央区銀座 6 丁目 10-1 GINZA SIX 8 階

最も多くの票を集めたのは『炭火が香る焼鳥が美味しい』というポイントでした。以下2位は『つくねのコリコリ食感がクセになる』、『タレが美味しい』でした。

炭火が香る焼鳥と、ふっくらでコリコリとした食感のつくねを醤油ベースのこだわりのタレで仕上げた、ごはんが止まらない一品です。とろ〜り温玉でも楽しめる、食欲の秋にぴったりな美味しさを是非一度お召し上がりください。

■店長の商品おすすめコメント

「炭火の香ばしさとタレの美味しさで、ごはんがすすみます」

「焼鳥とつくね、2つの鶏肉を味わえるのは嬉しいです」

「食べ応えのあるボリュームと炭火の風味が豊かで、また食べたくなる味わいです」

「タレが美味しいです。値段も手ごろで食べ応えもあり、満足度が高いです」

「濃いめのタレと温玉が良く合います」

■便利でお得な「ほっともっと」のネット注文！

「ほっともっと」のネット注文では、6日先までのご注文や、オードブル、パーティメニューのご予約が可能です。さらに、ネット注文限定でご利用可能なアプリクーポンも配信中です。

・ネット注文サイト

URL：<https://www.hottomotto.com/netorder/>



※価格はすべて税込です

※一部店舗では商品内容が異なる場合がございます