

2026.4.9(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、 『焼肉ビビンバ』おすすめポイント！

1 位 『5 種の具材と特製旨辛ダレの相性が良い』

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、2026 年 3 月末現在、2,423 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 4 月 1 日(水)より販売している『焼肉ビビンバ』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 38 名男女

調査内容：『焼肉ビビンバ』のおすすめポイントを選択肢の中から 2 つ選択

調査期間：2026 年 4 月 2 日(木)～4 月 6 日(月)

■商品概要

『焼肉ビビンバ』は、醤油ベースの甘めのタレで炒めた「牛焼肉」を中心に、小松菜と油揚げの和え物、ゆず大根、白菜キムチ、豆もやしナムルといった、彩り豊かな 5 種の具材を盛り付けました。そこにコク深い味わいの“特製旨辛ダレ”を混ぜ合わせることで、肉の旨味や野菜の食感、タレの辛味が絶妙に調和します。また、1 食で 1 日に必要な野菜の 1/2^{*1} を摂取できる、野菜たっぷりのメニューです。別添のタレで辛さを自由に調節できるため、辛さ控えめで具材の味わいを楽しみたい方から、本格的な辛さを求める方まで、幅広くお楽しみいただけます。さらに、まるやかな味わいの「温玉付き」や、ボリューム満点の「肉増し」など、その日の気分に合わせて選べる全 4 商品を展開します。自分好みのスタイルで、やみつきになる“旨辛体験”をぜひご堪能ください。



#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

・発売商品



まぜて旨辛!
焼肉ビビンバ
660円



まぜて旨辛!
肉増し焼肉ビビンバ
980円



まぜて旨辛!
温玉付き焼肉ビビンバ
760円



まぜて旨辛!
温玉付き肉増し焼肉ビビンバ
1080円

・発売日

2026年4月1日(水)

・発売店舗

全国の「ほっともっと」2,423店舗(3月末現在)

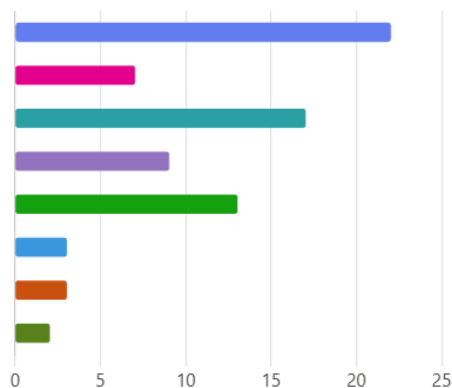
■調査結果

1位：5種の具材と特製旨辛ダレの相性が良い

2位：別添のタレで辛さを自由に調整できる

3位：1日に必要な野菜の1/2を摂取できるのが嬉しい

● 5種の具材と特製旨辛ダレの相性が良い	22
● 肉&野菜が楽しめる	7
● 別添のタレで辛さを自由に調整できる	17
● 「温玉付き」や「肉増し」などが選べる	9
● 1日に必要な野菜の1/2を摂取できるのが嬉しい	13
● 自分好みのスタイルで楽しめる	3
● 本格的な焼肉ビビンバが味わえる	3
● コストパフォーマンスが良い	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『5種の具材と特製旨辛ダレの相性が良い』というポイントでした。2位は『別添のタレで辛さを自由に調整できる』、3位は『1日に必要な野菜の1/2を摂取できるのが嬉しい』でした。

『焼肉ビビンバ』と相性の良い「温玉」や、ボリュームたっぷりの「肉増し」など、豊富なラインアップをご用意。別添のタレでお好みの辛さに調整し、さまざまなアレンジでお楽しみください。

■店長の商品おすすめコメント

「辛さを自分で調整できるところが良いと思います」

「野菜をたっぷり取れるのが嬉しいです！」

「肉増しや温玉など、お好みに合わせて楽しめます」

■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/>



※1 1日あたりの野菜摂取量の目標 350g 以上(厚生労働省「健康日本 21」<第3次>より)

※牛肉は、形を整えるための成形・加工を行っております

※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