

2026.6.3(水)

各 位

株式会社プレナス

品評会で高評価を獲得！  
食の専門家が認めた「ほっともっと」の弁当・ごはん  
『のり弁当』『ほっともっとのごはん』が  
“三冠”を受賞

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5月末現在、2,421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」の看板商品である『のり弁当』『ほっともっとのごはん』が、2025年度の「FOOD PROFESSIONAL AWARD」、「ジャパン・フード・セレクション」、2026年度の「モンドセレクション」の3つの品評会において高評価を獲得し、“三冠”を受賞いたしました。また、「FOOD PROFESSIONAL AWARD」では、弁当商品で最高賞の「3つ星」を獲得するのは“日本初”となります。

弁当チェーンとして多くの方々の“日常の一食”を支えてきた「ほっともっと」の美味しさへのこだわりや、徹底した品質管理を高く評価いただきました。

“ほっと”安心できるお弁当を、“もっと”多くのお客様へ。それが、「ほっともっと」です。これからも、そんなお弁当をお届けします。

「ほっともっと」のHPでは、受賞した『のり弁当』と『ごはん』のこだわりについて公開しております。

▼ほっともっと HP

<https://www.hottomotto.com/lp/norikodawari/>



#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

## ■受賞商品

## 【のり弁当】



ほっともっとイチオシ！  
のり弁当  
470円～

## &lt;受賞内容&gt;

FOOD PROFESSIONAL AWARD：3つ星（最高賞）

ジャパン・フード・セレクション：グランプリ（最高賞）

モンドセレクション：金賞

たくさんのお客様に愛される、『のり弁当』シリーズ。ごはんの上におかか昆布とのりをのせ、衣はサクサク、身はホクホクの白身魚のフライと食べ応えたっぷりのちくわ天を盛り付けました。おかず一品一品に真摯に向き合い、こだわり抜いて作った理想の味わいをぜひご賞味ください。

## &lt;主な受賞理由&gt;

- ・手頃な価格としっかりした満足感を両立
- ・海苔と白飯の風味の調和
- ・日本全国どこで手にしても同じクオリティで楽しめる安定感

## 【ほっともっとのごはん】



ライス単品(中)  
200円

## &lt;受賞内容&gt;

FOOD PROFESSIONAL AWARD：3つ星（最高賞）

ジャパン・フード・セレクション：グランプリ（最高賞）

モンドセレクション：金賞

「ほっともっと」が絶対の自信を持つ、ふっくら温かい“白ごはん”。当店で提供しているお米は、「金芽米」を使用しています※1。「金芽米」は、玄米のような性質を持ちながら、白米の美味しさを味わえる無洗米です。独自の精米・ブレンド・炊き方にこだわり、どんなおかずとも相性抜群のお弁当に欠かせない存在です。

## &lt;主な受賞理由&gt;

- ・ふっくら炊き上がっていて甘みがある
- ・シンプルな味わいで、冷めても美味しく食べられる
- ・すべてが高いレベルでまとまっており、まさにお弁当の主役にふさわしい存在

#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

### ■「FOOD PROFESSIONAL AWARD」とは

食のプロ(食に関する国家資格保有者かつ合格率5%の味覚テスト合格者)が食品や飲料、飲食店のメニューのクオリティを審査する品評会です。味はもちろんのこと見た目やコストパフォーマンス、原材料、コンセプト、オリジナリティなど商品全体の評価を行います。審査基準を満たした商品は食のプロのお墨付きとして1つ星~3つ星のロゴマークが授与されます。

### ■「ジャパン・フード・セレクション」とは

日本初の本格的な食品・食材の審査・認証制度です。日本人の繊細な味覚や嗜好性、感性、食文化に配慮し、約23,000人のフードアナリストが審査に関わっています。フードアナリストは、「食の情報」について幅広い知識を有する、プロの知識を持った消費者です。“おいしさ”の構成から、お箸の成り立ち、旬の食材、テーブルマナーなど多岐に渡る分野を学び、厳しい試験に合格した有資格者が、全国で活動しています。この「食の情報」の専門家を中心となり審査委員会を組織し、書類審査、アンケート調査、一次審査(試食)、二次審査(試食)、最終審査(試食)と五つの段階を経て、グランプリ・金賞・銀賞・銅賞・奨励賞を決定します。「消費者目線の評価軸」と「食の専門家の評価軸」という、二つの視点を高い次元で融合させた画期的な商品評価システムです。

### ■「モンドセレクション」とは

モンドセレクションは、1961年にベルギーで設立された独立の国際品質機関です。その任務は世界中からの製品を審査し、国際的に認められた優秀品質賞ラベルを授与することです。モンドセレクションは世界120ヶ国以上、毎年1,000社以上の企業に利用されております。

### ■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 季節限定ごはんなど一部対象外の商品もございます

※価格はすべて税込です

※地域によって価格が異なります

※一部店舗では商品内容が異なる場合がございます

※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です