

2020年11月18日

各位

株式会社プレナス・エムケイ

冬の定番が登場
もつ鍋醤油スープ
 期間限定 11月18日(水) 発売

しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストラン「MK レストラン」を26店舗（九州25、東京1）展開する株式会社プレナス・エムケイ（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：野見山将明）は、11月18日（水）より期間限定で、『もつ鍋醤油スープ』を発売いたします。牛もつなど、もつ鍋に合う特選具材もラインナップします。

九州の醤油と鰹の旨味、にんにく香るスープ

もつ鍋の本場、福岡県に15店舗を展開する「MK レストラン」が自信を持って発売する『もつ鍋醤油スープ』は、九州に馴染み深い甘みのある濃口醤油に、鰹の旨みと魚醤を加えた、にんにくが香るスープです。今冬で3年目となる期間限定のもつ鍋スープは、3人に1人が注文するほどの人気商品で、発売を待ち望む声を多くいただいております。

特選具材は牛もつと国産野菜

『もつ鍋醤油スープ』と相性抜群の特選具材は、牛もつ、豆腐、結びしらたき、野菜を取り揃えました。牛もつは、適度な脂としっかりした歯応えが特長の大腸と、柔らかい食感の小腸をミックスすることで、2つの食感をお楽しみいただけます。店舗で毎日カットする国産野菜のニラ、キャベツ、たまねぎは、スープに入れて軽く火を通すと、シャキシャキとした食感と野菜の甘みを感じられます。特選具材をお召し上がりいただいた後の“メ”には、もちもちとした食感と小麦の風味が楽しめるちゃんぽん麺と雑炊セットがお勧めです。



■ 『もつ鍋醤油スープ』 特選具材概要



牛もつ



結びしらたき



豆腐



ニラ



キャベツ



たまねぎ

■ めまで美味しい 『もつ鍋醤油スープ』



ちゃんぽん麺



雑炊セット



ちゃんぽん (調理例)



雑炊 (調理例)

もちもちとした食感と小麦の風味が楽しめる“ちゃんぽん”、雑炊セットで具材のうまみを余すことなく食す“雑炊”。『もつ鍋醤油スープ』と豊富な具材でめまで美味しくお召し上がりください。

■「MK レストラン」について

タイで展開する「MK RESTAURANTS」は、400 店舗以上を展開するタイ最大手のレストランチェーンです。その「MK RESTAURANTS」のおいしさやオリジナリティをそのままに株式会社プレナス・エムケイは、日本国内で「MK レストラン」を展開しています。日本では他にない、しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストランというスタイルをとっています。

しゃぶしゃぶは、選べる豊富なスープと、肉や野菜などの具材を豊富に取り揃えております。本場の味を体感できるソースとして、タイの「MK RESTAURANTS」から直輸入している 30 種の香辛料をブレンドした“MK ソース”をご用意しています。出来立ての本格飲茶は 1 つ 1 つご注文をお受けしてから調理を行い、できたてあつあつの本格飲茶をテーブルまでお持ちいたします。バラエティ豊かな商品を取り揃えております。

□公式サイト

<https://www.mkrestaurants.co.jp/>

□公式 Twitter

https://twitter.com/mkrestaurant_jp/

□公式 Instagram

https://www.instagram.com/mkrestaurant_jp/

□公式 Facebook

<https://www.facebook.com/mkrestaurants.jp/>



「MK レストラン」では、お客様と従業員の安全のために、感染症対策を行っております。

□新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて

https://www.mkrestaurants.co.jp/news/news_20200610.html

□テイクアウトメニュー(一部店舗のみ)

https://www.mkrestaurants.co.jp/news/news_20201019_takeout.html

■会社概要

商号 : 株式会社プレナス・エムケイ

代表者 : 野見山 将明

所在地 : 〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田 1 丁目 20-1 プレナス第 2 ビル 3F

創業 : 1993 年 12 月 16 日