

2025.6.11(水)

各 位

株式会社プレナス

いつでもおいしいごはんを届けるための、  
「ほっともっと」の“お米”に関するストーリー  
『お米の 10 のストーリー』

6.11(水)より公開

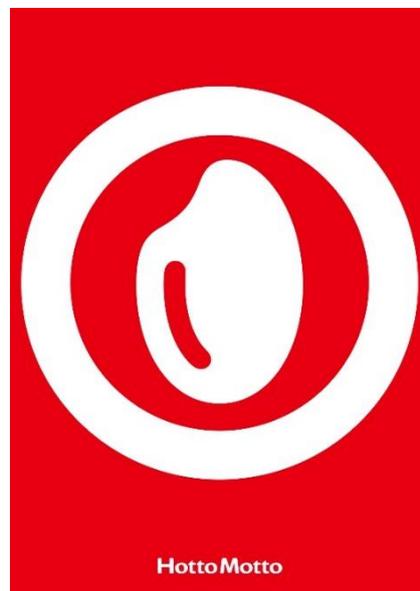
株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「Hotto Motto (ほっともっと)」を、2025年5月末現在、2,427店舗展開しております。「ほっともっと」では公式 SNS「X・Instagram」でも新商品情報を配信しております。( #ほっともっと )

「ほっともっと」のいつでもおいしいごはんを届けるための、「調達」「生産」「物流」「販売」に至るまでのこだわりを伝えた『お米の 10 のストーリー』を公開しました。

(お米の 10 のストーリー： <https://www.hottomotto.com/contents/storyofrice/2025.html>)

#### ■これからも“お米”が真ん中

「ほっともっと」は“ごはん”に強いこだわりを持っています。新鮮でおいしいお米を店舗に届けるため、全国に4か所ある精米センターで、全国有数の米どころから厳選したお米を仕入れて精米した、新鮮な「金芽米」を店舗に届けています。そして、いつでも炊き立ての美味しいごはんをお客様に提供しています。



## 【調達】



### ①100%国産米

「ほっともっと」で使うお米は、全国の米どころで大切に作られており、100%国産米を使用しています。産地によって気候や土地柄は少しずつ異なりますが、どこも地域の特長を活かしたおいしいお米づくりに定評があります。

### ②日本のお米の0.5%を使用

「ほっともっと」を含むプレナグループ全体で、1年間に日本で作られているお米の0.5%(約4万トン)を使用しています。

「ほっともっと」のお米は、たくさんの人々の食を支えています。



## 【生産】



### ③地球にやさしい無洗米

精米で米ヌカを取り除く無洗米は、お米を研ぐときに失われるおいしさや栄養分を保つことができます。

節水ができ研ぎ汁の排出がない無洗米は、二酸化炭素の排出削減が可能な環境にやさしいお米です。

### ④金芽米～美味しさと栄養～

「ほっともっと」で提供しているお米は全て「金芽米」です。

「金芽米」は、玄米を白米に精米する段階で糠として取り去ってしまっていた「糊粉層」と「胚芽」の一部を特殊な精米技術で残した“玄米のような性質を持ちながら、白米のおいしさを味わえる”、美味しさと栄養の両方を保ったお米です。



### ⑤独自のブレンド～1年365日変わることない美味しさ～

太陽を浴びて土と水で育つお米は、自然の恵みならでの繊細さを持っており、産地や銘柄、時期によって味わいが異なります。

「ほっともっと」では、1年を通じて安定した味わいで、出来たてはもちろん、冷めてもおいしいお米を提供するために、約60種類のお米から選定してブレンドし、1年365日変わることない美味しいごはんに仕上げています。

#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

## ⑥品質チェック～機械と人間のダブルチェック～

炊き上がったごはんは専用の機械で色や甘み、粘りなどを調べると同時に、担当者が実際に食べて香り、粒感、食感などの細かい点を評価します。その回数は1日12回以上。

また、その日の温度・気温・湿度によって、精米したお米を20～30分毎に1回品質確認を行っています。こうした厳しい基準を満たしたお米だけが店舗に届けられています。

※工場により管理体制が異なる場合がございます。



## 【物流】



## ⑦新鮮なお米～3日以内で出荷～

お米も野菜と同じように鮮度が命。

時間の経過とともに収穫したお米の品質は劣化していくため、お米を長期保管することなく必要な分だけを計画的に仕入れ、全国4カ所ある精米センターより、精米したての新鮮なお米を店舗に届ける体制を実現しています。

納品→精米→店舗へのお荷までを平均約3日以内で行っています。

## 【販売】

## ⑧こだわりの炊飯マニュアル～お米の美味しさを最大限引き出す～

全国の米産地で大切に育てられたお米、精米センターで鮮度にこだわり精米されたお米、そのお米をおいしいごはんに仕上げるのは店舗の役割です。

すべての店舗で美味しいごはんを提供できるよう、大きく4つのポイントを定めたこだわりの炊飯マニュアルに沿って、心を込めてごはんを炊いています。

### ①漬け込み

ふっくらと仕上がるように、しっかりと水を吸わせます。

### ②加熱

ガスの強い火力で、一気に炊き上げ、じっくり蒸らします。

### ③ほぐし

炊き立てのごはんの粒をつぶさず切るようにしっかりほぐします。余分な水分が抜け、ごはんの食感が際立ちます。

### ④盛り付け

ふっくらと炊き上がったごはんの食感を活かすために、ふわっと盛り付けます。



## ⑨ガス炊飯～超高温炊飯～

「ほっともっと」のごはんは大きなガス釜で、1,300度のガスの炎で一気に炊き上げています。

ごはんをおいしく仕上げる鍵は、釜の中で起こる対流といわれており、おいしいごはんの証「かに穴」は、この対流がうまくいったことを示しています。

強い火力がしっかりと対流を生み出す大きなガス釜を使うことで、粒が際立つおいしいごはんに炊き上げています。

## ①①いつでも炊き立て～少なめの量で一日に何度も炊飯～

「いつでも炊きたてごはんのおいしさを味わってほしい」。  
その思いから、「ほっともっと」では炊飯釜の約6割の容量で炊いています。  
大きな炊飯釜がもっている、ごはんをおいしく炊き上げる対流の力はそのま  
まに、少なめの量で一日何度も炊飯することで、  
いつでも炊きたてのごはんを提供できるように調整しています。



## ■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/>

