

2020年5月19日

各位

株式会社プレナス

白身魚フライ20%増量 6/1(月) のり弁当リニューアル

新味『チーズおかか のり弁当』 新発売

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、2020年4月末現在、2,499店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、人気ナンバーワン商品の『のり弁当シリーズ』の品質と価値を高め、白身魚のフライを20%増量※1するとともに、ソースの味が選べる『のり弁当』330円、『特のりタル弁当』420円を、6月1日(月)より発売いたします。また、濃厚なチーズ味が斬新な『チーズおかか のり弁当』390円、『チーズおかか 特のりタル弁当』480円、装い新たな『BIGのり弁当』550円も同時発売いたします。※1当社比

白身魚のフライ20%増量、選べる2つの味

『のり弁当シリーズ』は、年間約4,800万食を販売し、長年、多くのお客様に支持されている「ほっともっと」の看板商品です。そのため内容を大きく変えずに、商品の品質と価値を高めました。衣はサクサク、身はホクホクの白身魚のフライを20%増量。また、弁当に合わせるソースは2つの味からお選びいただけます。野菜と果実の甘みを生かし、15種類のスパイスと赤ワインをブレンドした芳醇な香りの「プレミアムソース」と、厳選した本醸造醤油に昆布と鰹、鯖の旨味を効かせた味わい豊かな「だし醤油」より、お好みでご選択ください。

新味・チーズおかか、新・BIGのり弁当

『チーズおかか のり弁当』、『チーズおかか 特のりタル弁当』は、温かいごはんには鰹節を敷いて生醤油をかけ、チェダーチーズなど4種チーズのソースを広げて海苔をのせます。醤油が染みたおかかと海苔の旨味に、濃厚なチーズのコクと風味が渾然とした、絶妙な味わいをご堪能ください。また、新しい『BIGのり弁当』は、のり弁当と一緒に、スパイシーなソースが食欲をそそる“焼きそば”ならぬ“焼きスパ”もお楽しみいただけます。ウィンナーと目玉焼きがのって、ボリューム満点です。



■商品概要



のり弁当 330 円

海苔の下には、おおか昆布を敷き詰め、ちくわの天ぷらと大きな白身魚のフライをのせました。スライスたくあん、きんぴらまでこだわった「ほっともっと」のロングセラー商品です。



特のりタル弁当 420 円

タルタルソース付きが嬉しい豪華版。定番のから揚げ、白身魚のフライ、メンチカツがのった、いいとこどりのり弁当。



チーズおおか のり弁当 390 円

ごはんには鰹節を散らし生醤油をかけ、4種チーズのソースを広げて海苔をのせます。おおかと海苔の旨味にプラスされる濃厚なチーズのコクは、のり弁当のニューテイスト。



チーズおおか 特のりタル弁当 480 円

チェダー、ゴーダ、クリーム、パルメザンの4種のチーズとおおかの異色のコラボ。たっぷりの揚げ物にタルタルソースが付いて、若い方にピッタリ！



BIGのり弁当 550 円

目玉焼きとウインナーがのった“焼きスパ”を、のり弁当とご一緒に。“焼きスパ”には、マヨネーズがよく合います。

■選べる2つの味



野菜と果実をじっくり煮込み、15種類のスパイスと赤ワインをブレンドした、芳醇な香りのソースです。白身魚のフライにトロっとしたソースが好相性。



厳選した本醸造醤油を使用し、昆布、鰹、鯖の旨味と風味を効かせた、味わい豊かな醤油です。ちくわの天ぷらにも白身魚のフライにも。美味しさを引き立てます。

※価格はすべて税込です

株式会社 プレナス

福岡本社 福岡県福岡市博多区上牟田1丁目19番21号

東京本社 東京都中央区日本橋茅場町1丁目7番1号