

2019年8月28日

各位

株式会社プレナス

お店で香ばしく焼いた 秋刀魚を弁当に 北海道産 さんま塩焼き御膳

9月10日(火)新発売 焼き魚弁当もリニューアル

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、2019年7月末現在、2,729店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、お店で焼き上げた北海道産の秋刀魚を弁当に仕立てた『北海道産 さんま塩焼き御膳』690円を、9月10日(火)より期間限定で新発売いたします。

北海道産の秋刀魚 1尾を弁当に

『北海道産 さんま塩焼き御膳』は、脂がのってふっくらした秋刀魚を、素材を活かしたシンプルな塩焼きにし、盛り付けました。茄子や蓮根と鶏肉の和風だしあんかけ、野菜煮物など、魚、肉、野菜のバランスの良い商品に仕立てました。

焼き魚弁当もリニューアル

同日より、人気の焼き魚弁当もリニューアル。
おなかごはんと焼き魚が嬉しい『～おなか香る～さば塩焼き弁当』460円、『～おなか香る～しゃけ塩焼き弁当』530円を発売します。
さらに、定番の『幕の内弁当』、『特撰幕の内弁当』にも焼き魚が入り、「ほっともっと」の魚メニューが充実します。

お店で焼くことで皮目はパリッと香ばしく

「ほっともっと」の焼き魚は、お店のキッチンで焼き上げているため、皮目はパリッと香ばしく、程よく脂が落ちた身はふっくらと仕上がります。

調理が面倒で敬遠されがちな魚料理ですが、「ほっともっと」では、店内で香ばしく焼き上げることができるので、魚の美味しさを味わえる弁当はもちろん、サイドメニューも取り揃えております。この機会にぜひ、「ほっともっと」の焼き魚をお召し上がり下さい。



■商品概要



北海道産 さんま塩焼き御膳 690 円

北海道産の秋刀魚 1 尾を、大根おろしとご一緒に。茄子や蓮根と鶏肉の和風だしあんかけ、野菜煮物など、魚、肉、野菜のバランスの良い商品に仕立てました。



幕の内弁当(とり肉と野菜の土佐酢あんかけ) 590 円

さばの塩焼きに加え、五穀酢とかつお・昆布の出汁を効かせた「とり肉と野菜の土佐酢あんかけ」、野菜煮物など、魚・肉・野菜の様々なおかずをお楽しみいただきます。



特撰幕の内弁当 790 円

しゃけの塩焼きに加え、牛肉、しらたきを煮込んだすき焼き、エビフライ、だし巻き玉子、野菜煮物など、贅沢なおかずを取り揃えました。



～おなかか香る～さば塩焼き弁当 460 円



～おなかか香る～しゃけ塩焼き弁当 530 円

鯉節の豊かな香りが食欲をそそる“おなかごはん”に、白身魚のフライ、ちくわの天ぷらをあわせました。お好みで塩焼きの“さば”と“しゃけ”よりお選びください。

※価格はすべて税込です

※店舗により販売していない場合がございます