

2020年10月9日

各位

株式会社プレナス



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9月末現在、2,496店舗展開しております。

このたび弊社では、2018年12月より出店を開始した「Hotto Motto Grill (ほっともっとグリル)」におきまして、堅調なテイクアウト市場における更なる成長を目指すため、今期中に30店舗体制を構築し、今後の成長戦略の軸として展開してまいります。

「ほっともっとグリル」は、つくりたてのあたたかい食事を提供する「ほっともっと」の魅力を活かしつつ、オープン調理による美味しさと品質の向上にこだわり、幅広いお客様にご満足いただけるよう、「グリル」「カジュアル」「ほっともっと」の3つのカテゴリーの弁当を提供するブランドです。ブランド名にもなっている「グリル」は、ハンバーグやチキンをオープンでふっくらジューシーに焼き上げたメニューを取り揃えました。「カジュアル」は、お手軽価格で肉や野菜をバランスよく摂れる弁当やケチャップオムライスなど、女性にも嬉しいメニューもラインナップ。「ほっともっと」は、『のり弁当』や『から揚げ弁当』など満足度の高い人気メニューをピックアップし、お客様の用途や気分に合わせて選べる楽しさも満載です。

プレナスでは、「ほっともっと」に加え、「ほっともっとグリル」を展開することで、より多くのお客様の満足と健康を実現し、人びとに笑顔と感動をお届けし続けることにチャレンジしてまいります。

「Hotto Motto Grill (ほっともっとグリル)」ホームページ

<https://www.hottomotto.com/grill/>



店舗外観



店舗内観

【ほっともっとグリル概要】

1. 店舗デザイン

店舗外観は、木目と黒を基調に洗練されたスマートなデザインで、看板にはブランドアイコンとなるフライパンと目玉焼きを表現しました。店内は赤と黒を基調としたスマートなデザインに加え、券売機で注文、会計後、スムーズにお弁当をお渡しするなど、「ほっともっと」のノウハウを活かした、機能性と居心地の良さにこだわりました。



2. オープン調理のこだわり

「ほっともっとグリル」のこだわりは、オープンによる熱々の調理。ジューシーに旨味を閉じ込め、外はこんがり、中はふっくらジューシーに焼きあげます。また、オープンでは自動で調理ができるため、焼きあがるまでの時間は他の作業に対応することが可能となるため、生産性が向上すると共に、従業員の作業負担を軽減します。

3. メニュー

「ほっともっと」の人気メニューに加え、オープンで調理したこだわりの「グリル」、オムライスやパスタ、ボックス型の弁当などお手軽な「カジュアル」の3つのカテゴリーをラインナップしました。

【グリル】



グリルハンバーグプレート(デミ) 650円



ワイルドチキンプレート(塩) 650円

【カジュアル】



ロコモコ BOX 500円



ケチャップオムライス 450円

※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