


2022年9月8日

各位

株式会社プレナス



“食欲の秋”到来！
こだわりの焼き魚メニューが新登場！
『さばの塩糍焼きプレート』
『銀ひらすの西京焼きプレート』
9月15日（木）新発売

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「Hotto Motto grill（ほっともっとグリル）」を、2022年8月末現在、33店舗展開しております。

このたび「ほっともっとグリル」では、「焼き魚が味わえるメニューが欲しい」というお客様の声にお応えし、秋の新作として、脂がのったさばに塩糍を塗って焼き上げた『さばの塩糍焼きプレート』650円と、銀ひらすを西京味噌に3日間漬け込んだ『銀ひらすの西京焼きプレート』780円を9月15日（木）より新発売いたします。秋の訪れを感じるこの季節にぴったりの、味付けにこだわった本格的な焼き魚をお楽しみください。



さばの脂にとけ込んだ塩糍の旨味。
さばの塩糍焼き
プレート 650円

秋の
新作

銀ひらすに染みた西京味噌の深み。
銀ひらすの西京焼き
プレート 780円

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

■商品概要**・塩糍が引き出すさばの旨み『さばの塩糍焼きプレート』650円**

大ぶりのさばに塩糍を塗り焼きあげた、満足感たっぷりの焼き魚プレートです。塩糍を使用することで、さばの旨みを存分に引き出すとともに、少し塩糍が焦げることで香ばしい香りも感じられます。無塩さばを使用することで、塩糍の塩味と甘みが引き立ち、より美味しく召し上がっていただけます。ちくわ天やきんぴら、だし巻き玉子など和風のおかずを盛り込んだ、食べ応えのある一品です。

**・西京味噌の奥深い味わい『銀ひらすの西京焼きプレート』780円**

和食として人気の高い西京焼きを存分にお楽しみいただける焼き魚メニューです。銀ひらすを白味噌をベースに独自の配合で練り上げた西京味噌に3日間漬け込むことで、身の奥までしっかりと西京味噌が行き渡り、ひらすの旨みがぎゅっと閉じ込められた本格的な西京焼きをお楽しみいただけます。

**・発売日**

2022年9月15日（木）

・発売店舗

全国の「ほっともっとグリル」33店舗（8月末現在）

※価格はすべて税込です

※「ほっともっと」では、販売しておりません

※「ほっともっとグリル」学芸大学駅東口店では、一部商品の内容と価格が異なります

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