

2025年3月25日

各位

株式会社プレナス

「ほっともっと」の大人気メニュー『のり弁当』がリニューアル！

“アジフライ”がのった新メニューも登場！

『新・のり弁当』 『アジフライのりタル弁当』

4月1(火)より新発売

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、2025年2月末現在、2,426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)

このたび「ほっともっと」では、大人気メニューの『のり弁当』シリーズを4月1日(火)よりリニューアルいたします。また“アジフライ”がのった『アジフライのりタル弁当』500円を新たにラインアップいたします。

■『のり弁当』シリーズがリニューアル！ “白身フライ”と“ちくわ天”の食べ応えがアップ！

『のり弁当』は、ごはんの上に“おかかこんぶ”と“のり”をのせ、身がホクホクの“白身フライ”と大きな“ちくわ天”を盛り付けた、不動の人気を誇る定番メニューです。

今回のリニューアルでは、“白身フライ”が大きくなり、“ちくわ天”の弾力を強めることで、より食べ応えのある仕立てとなります。また、“ちくわ天”にはあごだしを加えることで旨味がアップしました。その他、ちくわ天の代わりに“メンチカツ”と“から揚げ”を盛り付けた『特のりタル弁当』や、『特のりタル弁当』に“ちくわ天”をプラスした『全部のせのりタル弁当』も同様にリニューアルいたします。

さらに、『のり弁当』と“スパゲティ”を一緒に楽しめる『BIGのりタル弁当』の“スパゲティ”が、甘みと濃厚さがクセになる“ソース焼きスパ”となって登場します。

より美味しくなった『新・のり弁当』シリーズをお楽しみください。



#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

■新メニュー『アジフライのりタル弁当』も登場！

新たな『のり弁当』として、“アジフライ”と“ちくわ天”がのった『アジフライのりタル弁当』が登場します。“アジフライ”は、ボリュームがあり、ふっくらとした食感が特徴です。付属のタルタルソースとの相性抜群で、ごはんがとまらない美味しさです。ワンコインで楽しめる、新たな『のり弁当』をぜひ一度ご賞味ください。



■商品概要 ・発売商品



白身とちくわがおいしくなった!
新・のり弁当
460円



アジフライ×のり弁当
アジフライのりタル弁当
500円



白身がおいしくなった!
新・特のりタル弁当
590円



白身とちくわがおいしくなった!
新・全部のせのりタル弁当
650円



白身とちくわがおいしくなった!
新・BIGのりタル弁当
(ソース焼きスパ)
740円

・発売日

2025年4月1日(火)

・発売店舗

全国の「ほっともっと」2,426店舗(2月末現在)

#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

■“おいしさ”へのあくなき挑戦！私たちがたどり着いた、理想の『のり弁当』

たくさんのお客様に愛される、『のり弁当』シリーズ。おかず一品一品に真摯に向き合い、こだわり抜いて作った、理想の味わいをぜひご賞味ください。



白身フライ

フライに合う白身魚を水揚げ後すぐにマイナス 40°Cまで急速冷凍して、素材のおいしさを閉じ込め、鮮度を保ちつつ工場へ。白身の食感を楽しめるよう、魚の型取りはすべて手作業で行い、パン粉もフライに適した粗さのものを使用。こうして、サクッとした衣に包まれた、ホクホクの“白身フライ”に仕上げています。



ちくわ天

ちくわは、隠し味にあごだしを使って風味豊かな味にし、直火で表面を香ばしく焼き上げています。プリッとした弾力は、串にまいた状態で数分間温める「すわり工程」がポイントで、まさに職人技！こうして、食感にこだわって作ったちくわを、お店でカラッと揚げ、味わい深く存在感のある、おいしい“ちくわ天”が出来上がります。



国産のり

磯の風味がふわりと香る「国産のり」を使用。細かい穴をあけることで、箸が入りやすく、歯切れもよい、まさに『のり弁当』のために作られた“のり”となっています。



キンピラ

手作業によりごぼうの皮をうっすらと残してカットし、直火ですばやく調理。それにより、ごぼうの食感や風味をしっかりと感じられる、やさしい味わいの“キンピラ”となります。また、一般的なキンピラよりも細くカットすることで、食べやすく、ふんわりと盛りつけられます。



かつおたくあん

丹精込めて作られた漬物用秋・冬大根をていねいに漬け込み、熟成発酵。カットした後、国産かつお節などを使った、保存料不使用の調味液により味付けます。こうして、かつおが香る、やさしい風味に仕上げ、『のり弁当』に絶妙なアクセントを加える“かつおたくあん”が完成します。

**おかかこんぶ**

かむほどにうま味が広がる削り節と、香り立つ粉末おかかの二種を、塩味控えめの程よい味つけで仕上げた「おかか」。食べやすくカットした、うま味たっぷりの「昆布」と混ぜ合わせて、『のり弁当』に最適な“おかかこんぶ”が出来上がります。おかかと昆布の相乗効果によるおいしさは、おかずの味も引き立てます。

**金芽米**

ほっともっとで最も基本となる食材のお米には、選び抜いたこだわりの“金芽米”を使用。自社工場では玄米の栄養を残して精米し、絶妙にブレンドしたお米をお店で炊き上げています。このうま味も栄養もバツグンのごはんは、もちろん『のり弁当』にもぴったりのおいしさです。

**特製ソース**

こだわりの特製ソースが小袋で付いています。東日本エリアは、厳選した本醸造醤油に、昆布とかつお、サバのうま味を効かせた、味わい豊かな“だし醤油”、西日本エリアは、15種類のスパイスと赤ワインをブレンドし、野菜と果実の甘みを生かした芳醇な香りの“プレミアムソース”。白身フライやちくわ天にお好みでかけてお召し上がりください。

**■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/>



※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です
 ※価格はすべて税込です
 ※一部店舗では商品内容が異なります
 ※一部店舗では『BIG のりタル弁当(ソース焼きスバ)』は販売していません

#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