

各位

2020年9月17日

株式会社プレナス

弁当でお月見 月見焼鳥つくね重

焼鳥つくね重460円も 10月1日(木)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8月末現在、2,497店舗展開しております。

このたび「ほっともっと」では、若鶏の焼鳥とつくねを甘辛いたれで味わう『焼鳥つくね重』460円と、とろりとした半熟たまごを絡めて召し上がる『月見焼鳥つくね重』530円を、10月1日(木)より新発売いたします。

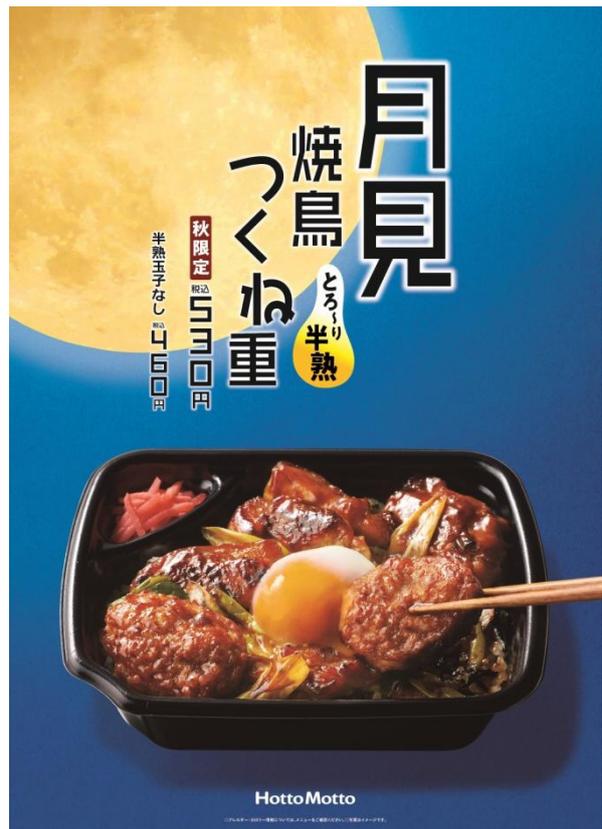
絶妙な焼き加減の焼鳥、コリコリ食感のつくね

『焼鳥つくね重』の焼鳥は、若鶏のモモ肉を高温の炭火で焼くことで、ほんのりと焦げ目をつけ、肉の中に旨味を閉じ込めました。この焼鳥と、鶏の挽肉に軟骨を練り込んだつくね、長葱を、店舗のキッチンで調理し、たれを絡めて、刻み海苔を散らしたごはんに盛り付けます。

肉の弾力を感じる絶妙な焼き加減の焼鳥と、旨味が詰まったコリコリ食感のつくね、甘くトロっとした長葱は、調和がとれた三重奏。お好みで別添の七味唐辛子をどうぞ。また、とろりとした半熟たまごが、つくねの美味しさを引き立てる『月見焼鳥つくね重』もお選びいただけます。

こだわりのたれは、地域で異なる仕立て

焼鳥とつくねに絡める“たれ”は、地域の味の好みに合わせて、東西で異なる仕立てにしました。東日本は焦がし醤油や特選醤油を合わせて甘さを抑え目に、西日本は醤油感とともに甘みを感じられるように仕上げました。



※価格はすべて税込です

※一部店舗では販売しておりません

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プレナス 広報室 担当:古賀

TEL: 03-6892-0546 URL: <https://www.hottomotto.com> <https://www.plenus.co.jp>