

2022年8月24日

各位

株式会社プレナス



# とろ〜り温玉で"味わうお月見" 「ほっともっとグリル 月見フェア」開催!

今年は個性豊かな3種のラインナップ!

『月見大判焼鳥丼』『月見濃厚デミソースかつ丼』

『~2種の赤味噌使用~月見豚味噌焼き丼』

9月2日(金)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7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、温玉を月に見立てた商品が3種類登場する「月見フェア」を開催します。甘めの醤油だれを絡めた大きな鶏もも肉を大胆に乗せた『月見大判焼鳥丼』650 円、とんかつに濃厚なデミソースをかけた『月見濃厚デミソースかつ丼』650 円、豚肉とコクのある味噌だれでご飯がすすむ『 $\sim$ 2種の赤味噌使用 $\sim$ 月見豚味噌焼き丼』620 円を9月2日(金)より新発売いたします。今年は仕様の異なる個性豊かな3種の"丼"をご用意しました。その日の気分に合わせて何度もお楽しみいただけます。



【本件に関するお問い合わせ先】

プレナス PR 事務局 担当:森田・矢島・小林・渡邉 TEL: 03-5572-6071/MAIL: plenus2021@vectorinc.co.jp



#### ■商品概要

# ・大きな鶏もも肉を豪快に!『月見大判焼鳥丼』650円

店舗のオーブンでジューシーに焼き上げた大きな鶏もも肉を盛り付けた、ボリューミーな焼き鳥丼です。甘めの醤油だれで味付けした鶏もも肉と、香ばしく焼き上げた長葱の相性が良く、温玉を絡めることで、また違った美味しさをお楽しみいただけます。



・とんかつとデミソースのコラボ!『月見濃厚デミソースかつ丼』650円

とんかつに濃厚なデミソースをたっぷりかけた、新たなかつ丼です。デミソースは牛すじや香味野菜を炊きだしたブイヨンに、オニオンソテーや香辛料を加えたコクのある味わいです。デミソースが染み込んだとんかつのしっとりとした食感と、ごはんの上に敷いた「焼きキャベツ」のシャキシャキとした食感がクセになります。



## ・こわだりの味噌だれでやみつきになる味わい!

## 『~2種の赤味噌使用~月見豚味噌焼き丼』620円

豚肉に味噌だれがよく絡み、やみつきになる美味しさの豚丼です。味噌だれは、2種類の赤味噌をベースに、出汁やごまをブレンドしたコク深い味わいです。バランスの良い甘味と旨味が素材の味を引き立てます。



### ・発売日

2022年9月2日(金)

#### ・発売店舗

全国の「ほっともっとグリル」33店舗(7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、販売しておりません

【本件に関するお問い合わせ先】

プレナス PR 事務局 担当:森田・矢島・小林・渡邉 TEL: 03-5572-6071/MAIL: plenus2021@vectorinc.co.jp