

2026.9.29(火)

各 位

株式会社プレナス

「ほっともっと」全国の店長が選んだ、 『海鮮天丼』おすすめポイント！

1 位 『海鮮と野菜の天ぷらをバランスよく楽しめる』

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、2026 年 8 月末現在、2,415 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、9月18日(金)より販売している『海鮮天丼』シリーズのおすすめポイントを全国の店長にアンケート調査いたしました。商品を購入する際には、どんな商品か気になる方も多いのではないのでしょうか？店長のおすすめポイントからその美味しさを解明していきます。

■調査概要

対象：全国ほっともっとの店長 17 名男女

調査内容：『海鮮天丼』シリーズのおすすめポイントを選択肢の中から 2 つ選択

調査期間：2026 年 9 月 18 日(金)～9 月 27 日(日)

■商品概要

毎年人気の『海鮮天丼』シリーズが今年も登場。エビ、イカ、黄金カレイの海鮮天ぷら 3 種と、レンコン、ナス、オクラの野菜天ぷら 3 種を盛り込んだ、贅沢感のある商品です。今年は定番の『海鮮天丼』、『上・海鮮天丼』、『海鮮天とじ丼』に加え、お手頃価格でお楽しみいただける『得天丼』と、大根おろしでさっぱりと味わえる『おろし海鮮天丼』3 種類が新登場。ニーズに合わせて選べる全 7 商品をご用意しました。

■地域の好みに合わせた“たれ”

『海鮮天丼』のたれは、地域ごとの味の好みに合わせて仕立てました。東日本は、2 種類の醤油に風味の異なる 2 種の鰹節を合わせ、すっきりとした味わいとキレのある風味が特長です。西日本は、鰹・昆布・煮干し・椎茸の旨味を重ね、濃口醤油を加えることで、まろやかな甘みを感じられるたれに仕上がっています。また、『おろし海鮮天丼』3 種類には、昆布や鰹節の旨味を活かした「天つゆ」をご用意。大根おろしのさっぱりとした味わいと天つゆの豊かな風味が調和し、天ぷらの美味しさをより一層引き立てます。



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

■商品概要

・発売商品



エビ/イカ/カレイ/野菜3種
得天丼
547 円(税込 590 円)



エビ2尾/イカ/カレイ/野菜3種
海鮮天丼
630 円(税込 680 円)



エビ4尾/イカ/カレイ/野菜3種
上・海鮮天丼
769 円(税込 830 円)



エビ2尾/イカ/カレイ/野菜3種
海鮮天とじ丼
695 円(税込 750 円)



エビ/イカ/カレイ/野菜3種
おろし得天丼
602 円(税込 650 円)



エビ2尾/イカ/カレイ/野菜3種
おろし海鮮天丼
686 円(税込 740 円)



エビ4尾/イカ/カレイ/野菜3種
おろし上・海鮮天丼
825 円(税込 890 円)

※地域・店舗によって価格が異なります

※一部店舗では商品内容が異なる場合がございます

・発売日

2026 年 9 月 18 日(金)

・発売店舗

全国の「ほっともっと」2,415 店舗(8 月末現在)

#ほっともっと

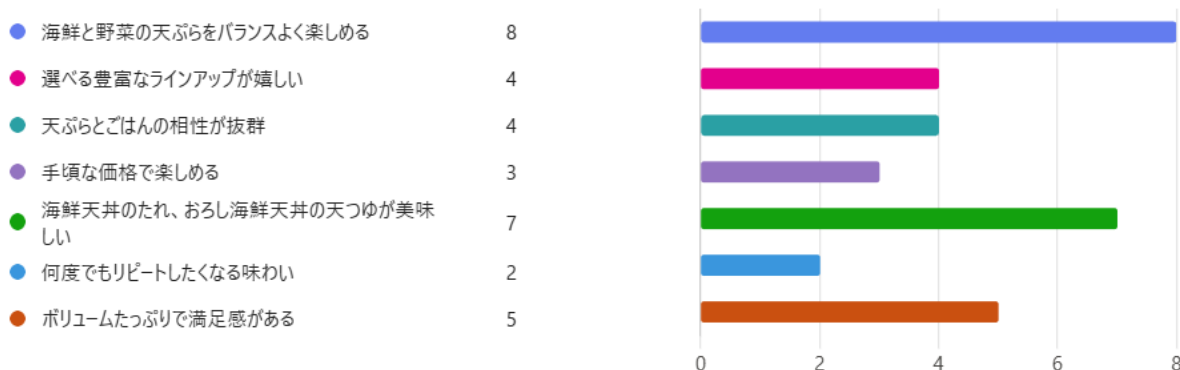
株式会社 **プレナス** 本社：東京都中央区銀座 6 丁目 10-1 GINZA SIX 8 階

■調査結果

1 位： 海鮮と野菜の天ぷらをバランスよく楽しめる

2 位： 海鮮天丼のたれ、おろし海鮮天丼の天つゆが美味しい

3 位： ポリュームたっぷりで満足感がある



最も多くの票を集めたのは『海鮮と野菜の天ぷらをバランスよく楽しめる』というポイントでした。2 位は『海鮮天丼のたれ、おろし海鮮天丼の天つゆが美味しい』、3 位は『ボリュームたっぷりで満足感がある』でした。

ぜひこの機会に、こだわりの海鮮天丼ならではの美味しさをご賞味ください。

■店長の商品おすすめコメント

「海老、イカ、カレイと野菜 3 種をすべて店舗で揚げています！」

「ボリューム満点の海鮮天丼をぜひお召し上がりください！」

「新登場の得天丼とおろし海鮮天丼もぜひお試しください」

■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/>

