



テイクアウト専門業態初出店 SHIROKU Express 津田沼店 9月1日オープン!!

美味しいごはん・こだわりのだし
三度愉しめる「だし茶漬け弁当」「おにぎりだし茶漬け」

レストランおよびフードコート内ショップの運営を行う株式会社イオンイーハート(本社所在地:千葉県千葉市美浜区、代表取締役:奥野善徳)は、2020年9月1日(火)イオンモール津田沼店 1階フードストリートにテイクアウト専門業態「SHIROKU Express」をオープンいたしますのでお知らせします。

「SHIROKU Express」は、レストラン「おひつごはん四六時中」で人気のメニュー「三度美味しいおひつごはん」がテイクアウトでもお楽しみ頂ける店舗です。こだわりの会津産コシヒカリで握った「おにぎり」をだし茶漬けで愉しめるオリジナルメニューも取り揃えております。是非、四六時中ならではの美味しさをご自宅やオフィスなどでもお愉しみください。

今後も、当社はアフターコロナを見据え、外食ならではの美味しさと、懐かしいけど新しい現代和食のテイクアウトメニューを提案してまいります。



(海の彩りだし茶漬け弁当)

(おにぎりだし茶漬けセット)



店名	SHIROKU Express 津田沼店 (千葉県習志野市津田沼1-23-1 イオンモール津田沼1階)
開店日	2020年9月1日(火)
営業時間	10:00~22:00

【問い合わせ先】 株式会社イオンイーハート 電話:050-3851-0381



(メニュー)

だし茶漬け弁当

特製白だし・薬味(あられ・きごみ海苔・みつ葉)付

海の彩り だし茶漬け弁当 税込 880円	ほたとといかのバター醤油 だし茶漬け弁当 税込 880円	鶏と黒酢野菜 だし茶漬け弁当 税込 780円
鶏とそぼろ だし茶漬け弁当 税込 580円	ジャンだれ唐揚げ だし茶漬け弁当 税込 680円	うなぎひつまぶし だし茶漬け弁当 税込 980円

おにぎりだし茶漬け

おにぎり2個・特製白だし・薬味(あられ・きごみ海苔・みつ葉)付

おにぎり
だし茶漬けセット 税込 **480円**

おにぎり2個 + 特製白だし
北海道の利尻昆布と
鹿児島県枕崎産の鰯節を
使用した特製だし

おにぎり
単品 税込 **180円**

うなぎ	いくら	うなぎ
芥もんバター醤油	梅しらす	明太高菜
焼き塩鯖	唐揚げ	

唐揚げセット 税込 **180円**

※メニューのエネルギー・食塩相当量・アレルギーについては店内スタッフにお気軽にご確認ください。お買い上げ後は、なるべくお早めにお召し上がりください。器は変わる場合がございます。

(食べ方指南書)

だし茶漬け弁当の食べ方指南書

- その一** だしを味わう
利尻昆布と枕崎産鰯節の旨味が凝縮された特製白だしを一口味わう。
- その二** そのまま楽しむ
ごはんの上に具材を盛り素材の味わいを楽しむ。
- その三** だし茶漬けで締める
薬味をお好みで加え、特製白だしでだし茶漬けを楽しむ。

【セット内容】
例：海の彩りだし茶漬け弁当
・あられ・きごみ海苔
・みつ葉
・わさび

※海の彩りだし茶漬け弁当には特製たれが付いております。

冷めた時は、下記時間を目安に温めてお召し上がりください。
ごはん+具材 …… 電子レンジ(600W)で約1分
(海の彩りだし茶漬け弁当の具材は温めずそのままお召し上がりください。)
特製白だし …… 電子レンジ(600W)で約1分30秒
※蓋を取って温めてください。温め時間はお持ち帰り時間、気温等により異なる場合がございます。加熱すると器が熱くなる場合がございます。やけどにご注意ください。

※お買い上げ後は、なるべくお早めにお召し上がりくださいませ。

おにぎりだし茶漬けセットの食べ方指南書

- その一** だしを味わう
利尻昆布と枕崎産鰯節の旨味が凝縮された特製白だしを一口味わう。
- その二** 会津産コシヒカリを味わう
具材と一緒に当店自慢の会津産コシヒカリの味を楽しむ。
- その三** だし茶漬けで締める
おにぎりを器に入れ薬味をお好みで加えた特製白だしをかけてだし茶漬けを楽しむ。

【セット内容例】
・あられ
・きごみ海苔
・みつ葉
・わさび
・お好きなおにぎり2個

冷めた時は、下記時間を目安に温めてお召し上がりください。
特製白だし …… 電子レンジ(600W)で約1分30秒
※蓋を取って温めてください。温め時間はお持ち帰り時間、気温等により異なる場合がございます。加熱すると器が熱くなる場合がございます。やけどにご注意ください。

※お買い上げ後は、なるべくお早めにお召し上がりくださいませ。