

2022年11月15日
株式会社イオンイーハート

『四六時中』新業態「スタミナ鉄板焼き」1号店オープン！

～11月18日(金)MORITOWN(モリタウン)東館2階フードコート～

全国のショッピングセンターでレストラン「四六時中」を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳)は、新業態『スタミナ鉄板焼き』1号店を2022年11月18日(金)に東京都昭島市のMORITOWN 東館2階フードコートにオープンすることをお知らせします。



株式会社イオンイーハートは、アフターコロナに向けた新たな成長戦略として従来のテーブルレストランから「テイクアウト」ニーズが高く気軽に利用可能なフードコートでの業態開発に着目し、これまでのファミリー、シニア、ミドル女性層から、新たにおひとりさま、ヤング、男性層へターゲットを拡大するため、熱々の鉄板から香り立つにんにくが食欲を刺激する『スタミナ鉄板焼き四六時中』1号店をMORITOWN(モリタウン)にオープンいたします。

『スタミナ鉄板焼き四六時中』は、熱々の鉄板の下に枕木を入れ斜めに傾け、キャベツの水分と肉汁を溜め、そこに旨辛味噌をお好みの辛さに溶かし味変を楽しむ、一度食べたらずみつきになるスタミナ鉄板焼き業態です。鶏肉は飼料に抗生物質や合成抗菌剤不使用のイオントップバリュグリーンアイ国産純輝鶏、お米は会津産コシヒカリ、漬物は宮崎県産の天日干し大根を使用した合成着色料・保存料不使用のつぼ漬け、味噌汁の具は三重県産のあおさ海苔を使用するなど素材にこだわりました。また素材の味を引き立てる旨辛味噌はにんにく・ごま油を効かせリンゴ果汁でマイルドな辛さが特徴、鉄板焼きの味付けで使用するおろしにんにくは、食後約3時間で臭いが消えると言われる特許をもとに製造したおろしにんにく(金子式201配合[特許第5126998号])を使用により、臭いを気にせず気軽にスタミナ鉄板焼きをお楽しみいただけます。

当社はこれからも、外食の「美味しさ」や「楽しさ」を提供し続けられるよう、新たな生活様式に積極的に対応し、お客さまにより一層ご利用いただける新たな業態開発を進めてまいります。

【店舗概要】



- 店舗名：「スタミナ鉄板焼き 四六時中」昭島モリタウン(フードコート)
- 所在地：東京都昭島市田中町562-1モリタウン東館2階フードコート(営業時間10時～21時)
- ※メニュー詳細は公式ホームページをご覧ください

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社イオンイーハート経営企画部 秘書広報グループ 中塚(なかつか) 電話：043-212-6419
公式HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>