

2024年3月13日  
株式会社イオンイーハート

## パリッと香ばしいおこげの『鍋焼きごはん四六時中』 3月15日(金)幕張新都心店オープン！

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、以下当社)は、新業態の『鍋焼きごはん四六時中』をイオンモール幕張新都心エキマエモール3階に3月15日(金)オープンいたします。

おこげが愉しめる鍋焼きごはん四六時中  
**3.15(FRI) OPEN!**



当社は、テイクアウトを主体としたファーストフード業態を新たな成長戦略と位置づけ、立地特性に応じて新業態を展開しております。この度、『海鮮丼・つけ麺四六時中』として営業してきた幕張新都心店を『鍋焼きごはん四六時中』に装いも新たにオープンいたします。『鍋焼きごはん四六時中』の特徴は、220℃に熱した熱々の鉄鍋で焼き上げたパリッと香ばしい「おこげ」。熱々の湯気やジュージューと焼きあがる音、パリッとした食感など、鍋焼きごはんは『五感』で愉しめる新業態です。

メニューは肉系や海鮮系、野菜系など様々な味のバリエーションが楽しめる12種類をご用意、更にトッピングのカスタマイズも可能で、最後は自慢の特製だしでお茶漬けとして絶妙なおこげの食感をお楽しみいただけます。

当社はこれからも、お客さまの声を大切にしながら外食の「美味しさ」や「楽しさ」を提供し続けるため、業態の更なる進化を進めてまいります。

### 『鍋焼きごはん四六時中』の概要

#### ■パリッと香ばしい「おこげ」が魅力

熱々の鉄鍋から“ジュージュー”と沸き立つ音や、香ばしい匂い、“パリパリ”食感の「おこげ」を五感で味わえる鍋焼きごはん。  
最後は自慢の特製だしでお茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

#### ■店舗情報

店舗名：『鍋焼きごはん四六時中』幕張新都心店  
所在地：千葉県千葉市美浜区豊砂 1-5 イオンモール幕張新都心 エキマエモール3階  
電話番号：080-7333-7052（営業時間 10:00～21:00）



#### 【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  
イオンイーハート公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

## 〈鍋焼きごはん四六時中のご紹介〉



### - パリッと香ばしい「おこげ」が魅力-

『鍋焼きごはん四六時中』は、「ジュージュー」沸き立つ音、香ばしい匂い、そして「パリパリ」とした食感が特徴の、熱々の鉄鍋でつくる「おこげ」が五感で愉しめるお店です。シンプルな「温玉鍋焼きごはん」をはじめ肉系、海鮮系など12種類のバリエーションをご用意。さらにトッピングのカスタマイズも取り揃えています。最後は自慢の特製だしでお茶漬けとして絶妙なおこげの食感をお愉しみいただけます。

### ■メニュー紹介

鍋焼きごはん						ごはん大盛り (+) 税込80円		おつまみ	
						※ランチタイム(15時まで)ごはん大盛り無料			
温玉鍋焼きごはん 税込 580円	バター温玉鍋焼きごはん 税込 680円	とろーり! チーズカレー鍋焼きごはん 税込 780円	照り焼きチキン鍋焼きごはん 税込 780円	3種のきのこバター醤油鍋焼きごはん 税込 780円	旨辛豚キムチ鍋焼きごはん 税込 880円	枝豆 税込 300円	枝豆 税込 300円	チキアクト OK	チキアクト OK
花椒香る麻婆豆腐鍋焼きごはん 税込 880円	豚角煮鍋焼きごはん 税込 880円	サーモン貝柱バター醤油鍋焼きごはん 税込 980円	王道牛カルビ鍋焼きごはん 税込 980円	海鮮ちらし鍋焼きごはん 税込 980円	サーモンまぐろ鍋焼きごはん 税込 980円	牛カルビ 税込 300円	豚キムチ 税込 300円	チキアクト OK	チキアクト OK
トッピング						各税込50円		各税込150円	
お好きな味をプラス!						豆板醤	貝柱	イカ	照り焼きチキン
						バター	明太子	白菜キムチ	まぐろ
						甘旨味噌	3種のチーズ	3種のチーズ	サーモン
						ねぎまじまし	3種のきのこバター増し	3種のきのこバター	牛カルビ(タレ味)
						温泉たまご	税込100円	税込150円	豚バラ(タレ味)
						税込50円	税込50円	税込100円	各税込200円
スイーツ		ドリンクバー		ホットコーヒー		生ビール			
黒胡麻アイス 税込 180円		お料理・スイーツとご一緒に 税込 180円		お料理・スイーツとご一緒に 税込 100円		一番搾り・レモンサワー 各税込 380円			
税込 380円		単品 税込 280円		単品 税込 140円		ランチ~15時まで鍋焼きごはんご注文で 15時以降 各税込 280円			

### ■三つのこだわり

「おこげ」の魅力。  
パリッと香ばしい

「ジューシー」  
沸き立つ音と香ばしい匂い  
「パリパリ」食感  
熱々の鉄鍋でつくる「おこげ」を  
五感でお愉しみください

四六時中 特製鍋焼きごはん  
三つのこだわり

一、「重さの理由」  
熱々の最も美味しい瞬間をできるだけ長く  
お客さまに愉しんでいただけるよう厚みのある鉄鍋を使用しております

二、「最高のおこげ」  
独自の製法と徹底した温度管理を  
行うことでパリッと香ばしい  
最高の「おこげ」が生まれます

三、「極上の茶漬け体験」  
北海道産昆布と秋田産鰯節の旨味が  
凝縮された特製だしをかけることで  
だしの風味とおこげの香ばしさが調和し  
旨味の相乗効果とともに絶妙な食感が  
お愉しみいただけます

### ■鍋焼きごはんの美味しい食べ方

鍋焼きごはんの美味しい食べ方

おこげを作る  
まずは、熱々のうちに  
全体を混ぜてそのまま  
「おこげ」を愉しむ

特製だしをかける  
おこげごはんを茶碗に  
盛り、特製だしをかけて  
お茶漬け風に

『鍋焼きごはん四六時中』の詳細はこちら <https://www.aeoneaheart.co.jp/special/broil-rice46/>

