


 2025年4月21日
 株式会社イオンイーハート

<日本最大のだし茶漬け専門店『おひつごはん四六時中』>
GWを彩る「肉のおひつごはん」新登場！
4月23日(水)より期間限定販売スタート

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)が運営する日本最大のだし茶漬け専門店チェーン『おひつごはん四六時中』では、ゴールデンウィークを彩る限定メニューとして「肉のおひつごはん」3品を4月23日(水)～5月13日(火)まで販売いたします。



『おひつごはん四六時中』では、GWの行楽シーズンを迎えるにあたり、3種の肉(豚・鶏・牛)を使用したおひつごはんを期間限定で販売いたします。限定商品は、とろける濃厚な旨味の焼豚をのせた「じっくり煮込んだ焼豚おひつごはん」、BBQを想起させる炭火焼きの香ばしい鶏肉と彩り鮮やかな野菜が楽しめる「彩り野菜と鶏の炭火焼きおひつごはん」、三度たれ漬けた鰻と甘めのタレを絡めた牛肉を一度に味わえる「うなぎ牛カルビおひつごはん」と食べ応えある3品を取り揃え、だし茶漬けの“特製だし”とも相性抜群な仕立てとなっております。『おひつごはん四六時中』では、先ず香り豊かな「食前だし」を堪能し、次に「素材を味わい」、最後「だし茶漬けで締める」という“三度の愉しみ方”をご提案しています。ぜひ今年のGWは、外食ならではの優雅なお食事体験を満喫していただければと考えております。

商品概要
■新商品紹介

 じっくり煮込んだ焼豚おひつごはん
 1,380円(税込)

 彩り野菜と鶏の炭火焼きおひつごはん
 1,480円(税込)

 うなぎ牛カルビおひつごはん
 1,780円(税込)

■販売期間：2025年4月23日(水)～2025年5月13日(火)予定

■対象店舗：レストラン「おひつごはん四六時中」

*販売状況により販売終了日が早まる場合がございます。

 *販売店舗およびメニュー詳細は公式ホームページをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/ohitsu_25gw/

当社は、これからも「食」を通じて世界中を笑顔にするという経営理念のもと、お客さまの笑顔のためにさまざまな取り組みを推進してまいります。

【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/>