News Release

イオンイーハート
「食」を通じて世界中を笑顔にする

おひつごはん 四六時中

2025 年 6 月 23 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チェーン『おひつごはん四六時中』＞

『おひつごはん四六時中』夏の風物詩 期間限定うなぎメニューを 6 月 25 日より販売開始！

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チェーン『おひつごはん四六時中』では、今年も暑い夏にぴったりの「うなぎ」を使用した期間限定メニューを 6 月 25 日(水)より販売いたします。

当社は、食を通じて季節を感じていただける旬素材を取り入れた期間限定メニューの展開に力を入れております。今年も『おひつごはん四六時中』にて、三度たれづけした香ばしいうなぎを贅沢に使用した夏季限定メニューを 3 品ご用意いたしました。“うなぎの花籠”は「うなぎおひつ」と「うなぎとろろそば」の異なるうなぎメニューが一度に楽しめる仕立てとなっており、別添えのとろろは、うなぎおひつの味変に使うもよし、うなぎとろろそばに追加するもよし、お好みでご利用いいただけます。“満足盛り！うなぎおひつごはん”は、うなぎ特大サイズ(約 240g)1 尾分を贅沢にごはんにのせた仕立で、せっかくうなぎを食べるならしっかり味わいたいという方におすすめの商品となっております。また一部店舗では、うなぎ特大サイズ 1.5 尾(約 360g)とごはん約 800g を桶いっぱいに詰め込んだ“てんこ盛り！桶うなぎ”も限定販売いたします。お一人でじっくり味わうのも、みんなでシェアして愉しむのにも最適な商品です。

『おひつごはん四六時中』では、まず香ばしいうなぎの素材を味わい、次に山椒やねぎ、わさびと一緒に異なる風味を愉しみ、最後に当店自慢のだし茶漬けとして締めるといった 3 度の食べ方をご堪能いただき、暑い夏を乗り切る力を少しでもお届けできればと考えております。

新商品の概要

■**「うなぎの花籠」**（税込 2,680 円）
■**「満足盛り！うなぎおひつごはん」**（税込 3,980 円）
■**「てんこ盛り！桶うなぎ」**（税込 5,480 円）※一部店舗限定
□**販売期間**：2025 年 6 月 25 日(水)～8 月 5 日(火)
□**対象店舗**：全国のレストラン「おひつごはん四六時中」
※「てんこ盛り！桶うなぎ」は 7/2 より一部店舗限定の販売となります。
※「うなぎの花籠」は一部店舗で膳仕様「夏のうなぎ膳」でご提供します。
※メニューの詳細はこちら → https://www.aeoneaheart.co.jp/special/eel2025smr/

「うなぎの花籠」

「てんこ盛り！桶うなぎ」
〈一部店舗限定〉

（写真はイメージです）

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/