

2025年8月18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』×『ユキグニファクトリー』の人気コラボメニュー

8月20日(水)より期間限定で今年も登場！

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、2023年から始まったユキグニファクトリー株式会社(所在地:新潟県南魚沼市)との連携による期間限定メニューを今年も8月20日(水)より販売いたします。



当社は、旬の素材や年間イベントを取り入れた商品開発を行い、その時期のお客さまのご要望に合わせた商品をご提案しております。今年も『おひつごはん四六時中』では、お客さまからのご要望にお応えし、ユキグニファクトリー様のアドバイスを参考にしながら、きのこの香りと食感を活かした「きのこのおひつごはん」を期間限定で販売いたします。

今年、きのこ3種(まいたけ・えりんぎ・ぶなしめじ)を香ばしいバター醤油で味付けした「おひつごはん」単品に加え、「きのこのおひつごはん」の味の変化が楽しめる温泉たまごや、舞茸の天ぷら、小鉢等を盛り込んだ少し豪華な籠仕立ての「きのこの花籠」もご用意いたしました。締めは当店自慢の“特製だし”をかけて「だし茶漬け」で召し上がっていただくことでバター醤油のコクと、だしのやさしい旨みが重なり最後のひと口まで飽きずにご堪能いただけます。秋の味覚を先取りした、期間限定のコラボメニューをぜひご賞味ください。

『おひつごはん四六時中』×『ユキグニファクトリー』コラボメニュー 概要

□販売商品：「きのこのおひつごはん」 価格 1,380 円(税込)

「きのこの花籠」 価格 1,680 円(税込)

□販売期間：2025年8月20日(水)～9月9日(火)

□対象店舗：レストラン『おひつごはん四六時中』

* 販売状況により終了日が前後する場合がございます。

* 一部店舗では、「きのこの花籠」を膳仕様の「きのこのおひつごはん膳」価格 1,760 円(税込)でご提供いたします。

* 詳細はこちらをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/yukiguni_collabo/

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/>

〈ご参考〉『おひつごはん四六時中』×『ユキグニファクトリー』期間限定メニュー

期間限定 8/20(水)～9/9(火)
※無くなり次第終了となります

ユキグニファクトリー × おひつごはん 四六時中

バター醤油香る

きのこのこ

締めはだし茶漬け

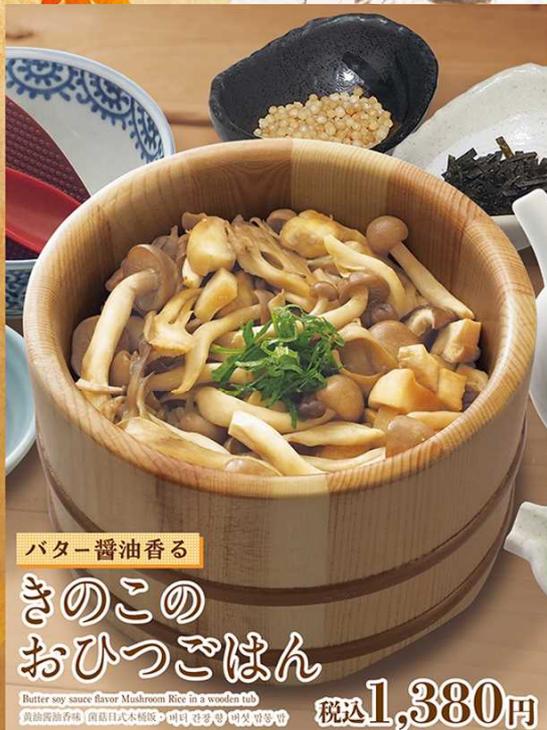


ぶなしめじ
フリフリとした
歯ごたえが愉しめる

舞茸
水分を抑えた栽培で
「食感」風味が際立つ

えりんぎ
シャキシャキとした
食感が楽しめる

※ユキグニファクトリーのきのこのこを使用しております。



バター醤油香る

きのこのこ
おひつごはん

Butter soy sauce flavor Mushroom Rice in a wooden tub
黄油酱油香味 菌菇日式木桶饭

税込1,380円



バター醤油香る

きのこのこ花籠

Mushroom on Rice in a wooden tub with Tempura Basket
菌菇花籠 木製 味噌醤油味 鶏がらだし だし汁 醤油

税込1,680円

※写真はイメージです

* 一部店舗では、「きのこの花籠」を膳仕様の「きのこのおひつごはん膳」価格 1,760 円(税込)でご提供いたします。

* 詳細はこちらをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/yukiguni_collabo/