

2025 年 9 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』 茨城県立海洋高等学校との共同開発メニューを水戸内原店で限定販売

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』は、茨城県立海洋高等学校との共同開発メニューを9月20日(土)より『おひつごはん四六時中』水戸内原店にて期間限定で販売いたします。



当社は、地域の方に愛され、地域に根差した食文化を楽しんで頂ける店舗を目指し、ご当地グルメやその地域特有の素材を活かしたメニュー開発に取り組んでおります。今回、これらの取り組みの一環として、茨城県立海洋高等学校の皆さんが手がけた「さんまの味噌煮」を使用した共同開発メニューを『おひつごはん四六時中』水戸内原店にて9月20日(土)～11月3日(月)の期間限定で販売いたします。

今回使用する「さんまの味噌煮」は、宮城県産のさんまを使用し、海洋高等学校と同じ茨城県内にある水戸農業高等学校の皆さんが製造した「特製味噌」で煮込んだコラボ商品で、仕上げに梅干を合わせることで、さんまの旨みと味噌のコク、梅干しのさっぱりした酸味が絶妙に調和した唯一無二の絶品おひつごはんが誕生しました。

締めは、別添えの“特製味噌”を加えて、当店自慢の“白だし”をかけていただくことで、味噌の深いコクとだしの旨みが広がり、より一層「だし茶漬け」としての味わいが愉しめる仕立てとなっております。当社は、今後も地域や企業、地元の学生との共同開発など、産学連携を通じて外食ならではの楽しさや美味しさを提供し、お客さまの笑顔あふれる時間を創出してまいります。

『茨城県立海洋高等学校』との共同開発メニュー概要

- 商 品 名 : 「海洋高校で製造したさんまの味噌煮で絶品おひつごはん」
- 販売価格 : 1,290 円(税込 1,419 円)
- 販売期間 : 2025 年 9 月 20 日(土)～2025 年 11 月 3 日(月)予定
- 販売店舗 : 『おひつごはん四六時中』 水戸内原店
(茨城県水戸市内原 2-1 イオンモール水戸内原 1 階)

※店舗情報はこちらからご覧ください。 <https://www.aeoneaheart.co.jp/shops/110>

※販売状況により販売終了日が早まる場合がございます。

【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/>

◆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』



日本最大のだし茶漬け専門チェーンの「おひつごはん四六時中」では、すべてのごはんメニューで締めのだし茶漬けがお楽しみいただけます。美味しいだし茶漬けをお召し上がりいただくため、「ごはん」と「だし」にこだわり、さらに「おひつ」でご提供することで、1杯1杯、お好みの食べ方をアレンジすることができます。「海鮮」はもちろん、「お肉」や「天ぷら」「揚げ物」など、さまざまな素材と当店自慢の「白だし」をかけ合わせることで、今までに体験したことのない新たな美味しさの発見をお楽しみいただけます。

◆『茨城県立海洋高等学校』×『おひつごはん四六時中』水戸内原店 期間限定メニュー

期間限定
9/20⑩ ~ 11/3⑩

茨城県立海洋高等学校 ×

おひつごはん
四六時中

当店限定

水戸農業高等学校の
味噌を使った

海洋高校で製造した
さんまの味噌煮で絶品おひつごはん
～だし茶漬けでおいしく食べられるは立て～

1,290円
(税込1,419円)

宮城県産のさんまを甘みのある特製の味噌で煮込み
だし茶漬けに合うようこだわりました

共同開発
茨城県立海洋高等学校の
みなさん

私たちの味噌が使われています

共同開発
茨城県立水戸農業高等学校の
みなさん

三度の
愉しみ方

その一、
食欲だしを
愉しむ

その二、
素材の味を
愉しむ

その三、
だし茶漬けで
締める

※販売状況により販売終了日が早まる場合がございます。