

2025 年 10 月 6 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』 広島県産ひとくち牡蠣フェア 10 月 8 日(水)より開催！

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、10 月 8 日(水)より、広島県産牡蠣を使用した牡蠣メニューを期間限定で販売いたします。



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、その時期のご要望に合わせたメニューをご提案しております。この度、『おひつごはん四六時中』では、秋冬の旬の味覚として、広島県産牡蠣を使用したメニューを販売いたします。広島県産牡蠣の磯の香りとクリーミーな味わいが口の中で一度に広がり、おひつから茶碗に移しお茶漬けとしても食べやすいように、ひとくちサイズにこだわって牡蠣を選定しております。

販売するメニューは、サクッとした食感がたまらない牡蠣フライを、おひつごはんにトッピングした「ひとくち牡蠣フライおひつごはん」をはじめ、ふっくらと蒸した牡蠣にバター醤油を絡めた「ひとくち蒸し牡蠣おひつごはん」、さらに定番の「特製タルタルで食べるひとくち牡蠣フライ御膳」と牡蠣を思う存分満喫していただけるラインナップを取り揃えました。

締めは、当店自慢の特製だしを注いで「だし茶漬け」として召しあがっていただくことで牡蠣の旨みが一層引き立ち、最後まで飽きることなくお楽しみいただけます。

新商品概要

■商品一部ご紹介

「ひとくち牡蠣フライおひつごはん」 1,290 円(税込 1,419 円)

「ひとくち蒸し牡蠣おひつごはん」 1,290 円(税込 1,419 円)

「特製タルタルで食べるひとくち牡蠣フライ御膳」 1,290 円(税込 1,419 円)

■販売期間：2025 年 10 月 8 日(水)～11 月 19 日(水)

■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。

* 詳細はこちらをご覧ください(店舗により一部メニューが異なります)

<https://www.aeoneaheart.co.jp/special/oyster25AW/>



ひとくち牡蠣フライおひつごはん



ひとくち蒸し牡蠣おひつごはん



特製タルタルで食べるひとくち牡蠣フライ御膳



※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/>