

2026年3月17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』 大阪府堺市に3月19日(木)「堺北花田店」オープン！

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』を運営する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)は、3月19日(木)、大阪府堺市のイオンモール堺北花田4階に、「おひつごはん四六時中 堺北花田店」をオープンいたします。



当社は、事業環境の変化に対応しながら、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』のブランド価値向上と事業拡大を図るべく、店舗ごとの立地特性を踏まえたメニューやサービスの見直し、最適化を進め、既存店のリニューアルおよび新規出店を進めております。

このたび、その取り組みの一環として、大阪メトロ御堂筋線「北花田」駅前という好立地に『おひつごはん四六時中 堺北花田店』を新規オープンいたします。北花田エリアは、アクセスの良い駅前立地でありながら周辺に住宅街が広がり、平日の日常利用から週末のハレ型需要まで幅広い集客が見込めるエリアです。こうした多様な利用シーンに応えるため、ランチメニューや夜得コース、時間帯限定のハッピーアワーに加え、スイーツメニューも充実させ、幅広い時間帯で気軽にご利用いただけるメニュー構成が特徴となっております。

『おひつごはん 四六時中』は、北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味が凝縮された特製だしを、まずは「食前だし」として味わった後に、海鮮を中心とした「おひつごはん」を味わい、最後に“締めのだし茶漬け”で仕上げる一連の食体験をお楽しみいただける体験型レストランです。海鮮だけでなく、お肉や天ぷらなど多彩な素材のメニューを取り揃え、外食ならではの「食」の楽しさや付加価値をさらに磨き上げながら、立地特性に応じた店舗モデルの展開を進めてまいります。

店舗概要

- ・店名：『おひつごはん四六時中』堺北花田店
- ・開店日：2026年3月19日(木)
- ・所在地：大阪府堺市北区東浅香山町4丁1-12
イオンモール堺北花田4階
- ・電話番号：080-7336-1304
- ・営業時間：11:00～22:00



【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 電話：043-212-6419

公式HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

■多彩な味わいが愉しめる「だし茶漬け」専門チェーン

—— 多彩な味わいが愉しめる「だし茶漬け」 ——

こだわりのごはんと特製だしを、おひつで提供することで、1杯ずつお好みの食べ方がアレンジいただけます。「海鮮」や「肉」、「天ぷら」など多彩な素材と組み合わせ、今までに体験したことのない新たな美味しさの発見がお愉しみいただけます。



■こだわりのだし茶漬け

<p>こだわりのだし</p> <p>北海道産昆布と秋田産鰯節の旨味が凝縮された当店自慢のだし。まずはお食事の前に一杯、その味と香りをお愉しみください。</p>	<p>こだわりの茶漬け米</p> <p>当店のごはんは全て、つや、ねばりのある大粒の会津産こしひかりを主とした国産米に押し麦を独自ブレンドした、当店自慢の「茶漬け米」です。</p>	<p>こだわりのおひつのだれ</p> <p>素材の味を引き立てる自慢のだれ。様々な海鮮素材に合うたれをご用意しています。自分好みのたれで、初めて出会う味をお愉しみください。</p>	<p>こだわりの薬味</p> <p>海苔の風味、あられの食感、かつおのふりかけ(おかか)の旨味が、自慢のだしの味を引き立て、更に美味しいだし茶漬けがお愉しみいただけます。</p>
--	---	---	--

■おすすめメニュー・夜得コース・和スイーツのご紹介

<p>四六彩り</p> <p>締めはだし茶漬け</p> <p>色とりどりの海鮮や野菜の盛りばらめ自慢の dashi</p> <p>8種の具材を盛り込んだ四六時中おひつごばんの具</p> <p>極み! 四六彩りおひつごばん (単品) 1,590円 (税込)</p> <p>極み! 四六彩りおひつごばん (単品) 1,290円 (税込)</p>	<p>夜得コース 平日 17:30 以降</p> <p>最大 540円 (税込) お得</p> <p>1 お好きなおひつをお選びください。</p> <table border="1"> <tr> <th>夜得コース 1,790円 (税込1,999円)</th> <th>プレミアム夜得コース 2,190円 (税込2,499円)</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> 極み 四六彩り サーモ まぐろだれ まぐろ サーモ アボカド </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 海鮮 にまわい うなぎ (厚切 14cm 1尾) サーモ いく </td> </tr> </table> <p>2 お好きなサイドメニューをお選びください。</p> <p>3 お好きなドリンクをお選びください。</p>	夜得コース 1,790円 (税込1,999円)	プレミアム夜得コース 2,190円 (税込2,499円)	<ul style="list-style-type: none"> 極み 四六彩り サーモ まぐろだれ まぐろ サーモ アボカド 	<ul style="list-style-type: none"> 海鮮 にまわい うなぎ (厚切 14cm 1尾) サーモ いく 	<p>抹茶とほうじ茶の和スイーツ</p> <p>抹茶の風味、あられの食感、かつおのふりかけ(おかか)の旨味が、自慢のだしの味を引き立て、更に美味しいだし茶漬けがお愉しみいただけます。</p> <p>抹茶のスイーツ 690円 (税込)</p> <p>ほうじ茶のスイーツ 390円 (税込)</p> <p>抹茶のスイーツ 890円 (税込)</p> <p>ほうじ茶のスイーツ 690円 (税込)</p> <p>抹茶のスイーツ 590円 (税込)</p>
夜得コース 1,790円 (税込1,999円)	プレミアム夜得コース 2,190円 (税込2,499円)					
<ul style="list-style-type: none"> 極み 四六彩り サーモ まぐろだれ まぐろ サーモ アボカド 	<ul style="list-style-type: none"> 海鮮 にまわい うなぎ (厚切 14cm 1尾) サーモ いく 					

※写真はイメージです