

2026 年 3 月 16 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』 五島列島産「真鯛」の季節限定メニューを 3 月 18 日より提供開始

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』(以下、当店)では、長崎県五島列島産の真鯛を使用した季節限定商品 2 品を 3 月 18 日より販売いたします。



『おひつごはん四六時中』では、素材の良さと旬の味わいを最大限に引き出すため、自慢の「特製だし」と多彩な食材を組み合わせた、だし茶漬けの新たな愉しみをお届けしており、今回は長崎県五島列島の豊かな海で育った「真鯛」を使用した季節限定メニューをご提供いたします。使用する五島列島産の真鯛は、長崎県の県花としても知られる“椿”の葉を配合した餌で養殖しており、脂のりが良く上品で奥行きのある旨味が特徴で、当社の“特製だし”との相性も抜群です。今回の季節限定メニューでは、その真鯛を贅沢におひつごはんに敷き詰め、いくらをトッピングして、3 種の小鉢を添えた「真鯛の花籠」と真鯛本来のおいしさをシンプルに味わえる「真鯛おひつごはん」の 2 つのメニューをご用意しました。

いずれのメニューも締めには当店自慢の“特製だし”をかけ、だし茶漬けとして味わえる仕立てとなっており、真鯛の旨味が一層引き立つ、春のお祝いごとにもふさわしい、ちょっと贅沢な一品となっております。

### 新商品概要

■ 商品紹介：真鯛おひつごはん 1,390 円(税込 1,529 円)

真鯛の花籠 1,690 円(税込 1,859 円)

■ 販売店舗：全国のレストラン『おひつごはん四六時中』

■ 販売期間：2026 年 3 月 18 日(水)～2026 年 4 月 7 日(火)

\* 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、「真鯛の花籠」を膳仕様の「真鯛おひつごはん膳」1,780 円(税込 1,958 円)でご提供しております。

\* 詳細はこちらをご覧ください [https://www.aeoneaheart.co.jp/special/2026spr\\_menu01/](https://www.aeoneaheart.co.jp/special/2026spr_menu01/)

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 電話：043-212-6419

公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

〈ご参考〉



期間限定

3/18 水 ~ 4/7 火

※無くなり次第終了となります



締めはだし茶漬けで



潮がみがき 椿が育んだ「つばき鯛」

長崎県五島列島の豊かな海と名産の「椿」の葉を餌に配合して育てられ、脂質が高く上品な旨味が特徴です



長崎県五島列島産

真鯛おひつごはん

Red Sea Bream on Rice in a Wooden Tub  
真鯛日式木桶飯・참돔 밥통밥

1,390円(税込1,529円)



長崎県五島列島産

真鯛の花籠

Red Sea Bream Flower Basket  
真鯛花籠御膳・참돔 꽃바구니

1,690円(税込1,859円)

※写真はイメージです。

おひつごはんの  
愉しみ方

その一、  
食前だしを  
愉しむ



その二、  
特製漬けだれで  
素材の味を愉しむ



その三、  
お好みの  
薬味を添えて  
だし茶漬けで締める

