

2026 年 4 月 27 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』 「肉だし茶漬け」4 月 29 日(水)より期間限定販売

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』では、初夏の行楽シーズンにあわせ限定メニューとして「肉のおひつごはん」3 品を 4 月 29 日(水)より販売いたします。



『おひつごはん四六時中』では、素材や旬の味わいを大切にしながら、自慢の「特製だし」と、海鮮・肉・野菜など多彩な食材を組み合わせ、締めに“だし”をかけて愉しむ独自の食事スタイルをご提案しております。

このたび、『おひつごはん四六時中』では、行楽シーズンを迎え、ご家族や友人との外出・外食の機会が増加する時期にあわせ、食べ応えと満足度の高い「肉メニュー」を強化いたします。暖かくなり野外でのバーベキューなど、“お肉を囲んで楽しむシーン”が増えるこの時期に、老若男女問わず幅広い世代のお客さまにご満足いただけるよう、「肉」を主役にしながらも締めはだし茶漬けでさっぱりお召し上がりいただける「鶏・豚・牛」の 3 種類の“肉おひつごはん”をご用意しました。

行楽シーズンならではの高揚感の中で、食べ応えと満足感を感じていただきながら、締めのだし茶漬けまでゆっくりお召し上がりいただける一品として、特別な食事体験をお楽しみいただける期間限定商品となっております。

商品概要

■新商品紹介



彩り野菜と鶏の炭火焼きおひつごはん
1,290 円(税込 1,419 円)



じっくり煮込んだ焼豚おひつごはん
1,390 円(税込 1,529 円)



旨みキムチの牛カルビおひつごはん
1,490 円(税込 1,639 円)

■販売期間：2026 年 4 月 29 日(水)～2026 年 5 月 26 日(火)予定

■対象店舗：レストラン『おひつごはん四六時中』

* 販売状況により販売終了日が早まる場合がございます。

* 販売店舗およびメニュー詳細は公式ホームページをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/2026smr_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 4/29(水) ~ 5/26(火)
※無くなり次第終了となります

ガツツリ肉おひつと、
自慢の特製だしを合わせれば
旨み嬉しいだし茶漬けのできあがり



特製だして味わう

肉だし茶漬け



炭火焼きの香ばしさと
彩り野菜の食感が愉しい

鶏

彩り野菜と鶏の炭火焼き
おひつごはん

Vegetables and Char-grilled Chicken on Rice in a wooden tub
蔬菜炭烤鸡肉日式木桶饭
야채와 닭고기의 숯불구이 밥통밥

1,290円(税込1,419円)



とろける濃厚な旨み

豚

じっくり煮込んだ焼豚
おひつごはん

Roast Pork on Rice in a wooden tub
叉烧肉日式木桶饭
돼지고기구이 밥통밥

1,390円(税込1,529円)



牛カルビの甘みとキムチの旨みが
織りなす、絶妙な味わい

牛

旨みキムチの
牛カルビおひつごはん

Kimchi & Beef Kalbi on Rice in a Wooden Tub
鮮香泡菜牛肉日式木桶饭
김치 소갈비 밥통밥

1,490円(税込1,639円)

©2018 株式会社 四六