

2026 年 5 月 25 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』 「鱧の天ぷらおひつごはん」5 月 27 日より季節限定販売

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、初夏の旬素材である“鱧(はも)”を使用した季節限定メニュー「鱧の天ぷらおひつごはん」を 5 月 27 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、締めは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、初夏の旬素材である鱧(はも)を天ぷらに仕立て、気温、湿度の上がる梅雨の時期でもさっぱりとお召し上がりいただけるよう、爽やかな酸味の梅ソースで味わう「鱧の天ぷらおひつごはん」を季節限定で販売いたします。鱧は関西圏を中心に初夏の味覚として親しまれ、上品な味わいと繊細な食感が特長の食材です。本商品では、その魅力を活かし、外はさくっと、中はふっくらとした天ぷらに仕立てました。一般的な天つゆではなく、梅風味の特製ソースと合わせることで、鱧の旨味を引き立てながら、初夏らしいさっぱりとした味わいをお愉しみいただけます。さらに北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味を凝縮した当店自慢の“特製だし”をかけ、締めはだし茶漬けとしてお召し上がりいただけます。さまざまな味の変化を愉しむ食体験を通して、鱧の天ぷらをだし茶漬けで味わう新たな魅力とともに、初夏にふさわしい爽やかさと季節感をお届けいたします。

新商品概要

- 商品紹介：鱧の天ぷらおひつごはん 1,390 円(税込 1,529 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 5 月 27 日(水)～2026 年 6 月 23 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。
* 詳細はこちらをご覧ください

https://www.aeoneaheart.co.jp/special/2026smr_menu02/



(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 電話：043-212-6419

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

〈ご参考〉



おひつごはん
お六時中

期間限定 5/27(水)~6/23(火)

※無くなり次第終了となります

縮めはだし茶漬けて

肉厚でふっくら
やわらかな鰹天
梅ソースでさっぱりと。

鰹天
はも
天ぷら

鰹の天ぷらおひつごはん
Hamo Tempura on Rice in a Wooden Tub 海鰹天ぷら日式木桶飯・韓国 延平亭 營業時間

1,390円(税込1,529円)

鰹の天ぷら(2枚)
Hamo Tempura 海鰹天ぷら 韓国 延平亭

単品	590円 (税込649円)	お料理と ご一緒	490円 (税込539円)
----	------------------	-------------	------------------

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
梅ソースを
かけて愉しむ



その三
お好みの
薬味を添えて
だし茶漬けて締める

