

2026 年 6 月 22 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』 「夏限定うなぎメニュー」を 6 月 24 日より販売開始！

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、夏限定のうなぎメニューを 2026 年 6 月 24 日(水)より販売いたします。



当社は、食を通じて季節を感じていただける旬素材を取り入れた期間限定メニューを展開しております。

今年も土用の丑の日を迎えるにあたり、『おひつごはん四六時中』では、日本の食文化として親しまれてきた“うなぎ”を、おひつごはんならではの楽しみ方で味わっていただける期間限定メニューをご用意しました。

「うなぎの花籠」は、おひつごはんと麺を一度に味わえる定番の花籠仕立てで、うなぎおひつごはんをはじめ、うなとろミニそばや、うなぎの酢の物などを盛り込み、少しずつ色々なうなぎの味わいをお楽しみいただける一品です。うなぎは白焼きにした後、三度たれ焼きを行い、香ばしくふっくら焼き上げ、まずはそのままうなぎの旨みを味わい、次に山椒やねぎ、わさびなどの薬味で風味の変化をお楽しみいただき、最後は特製だしをかけて、ひつまぶしのように食べ進める楽しさも体験いただけます。また、今年の夏は土用の丑の日が 1 回限りとなる特別な機会に合わせ、うなぎを思う存分味わえる限定メニューとして、「満足盛り！桶うなぎ」もご用意しました。うなぎ約 1 尾分(約 240g)を桶いっぱいのごはん(約 440g)に豪快に盛り付けた、1 人前とは思えない圧倒的なボリュームが魅力の一品で、店内提供は全国 22 店舗限定、テイクアウト・デリバリーは全店にて展開いたします。土用の丑の日にあわせ、さまざまな食べ方で楽しむうなぎの魅力と満足感を、この夏限定メニューとしてお届けいたします。

【新商品概要】

「うなぎの花籠」 2,490 円(税込 2,739 円)

「満足盛り！桶うなぎ」 3,990 円(税込 4,389 円)

■ 販売期間：2026 年 6 月 24 日(水)～8 月 4 日(火)

■ 販売店舗：全国のレストラン『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

※「うなぎの花籠」は一部店舗で膳仕様「夏のうなぎ膳」でご提供

※「満足盛り！桶うなぎ」の店内提供は 22 店舗限定
(テイクアウト・デリバリーは全店で実施)

詳細はこちら <https://www.aeoneaheart.co.jp/special/eel2026smr/>



「うなぎの花籠」



「満足盛り！桶うなぎ(1 人前)」
(一部店舗限定)

(写真はイメージです)

【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〉

白焼きにして三度たれ焼きを行い
香ばしくふっくら焼き上げました
締めはひつまぶし風に
だし茶漬けで!

今年はおひつごはん
うなぎ!

おひつごはんに
さらに美味しく
どろろ

うなぎの旨味を引き立てる
さらばり酢の物を
うなぎの巻の物

ふつとうなぎの旨味を
楽しみました
うなぎおひつごはん

うなぎと
うなぎの相性抜群
うなぎおひつごはん

ちまっとずつ色々、彩り豊かに盛り込んだ
うなぎの花籠
Eel Flower Basket
鰻魚花籠御膳 장어꽃바구니
2,490円
(税込2,739円)

期間
限定
6/24
(水) ~
8/4
(火)

うなぎの旨み、締めはだし茶漬け
うなぎおひつごはん
Eel on Rice in a wooden tub
鰻魚日式木桶飯 장어밥통
2,490円
(税込2,739円)

うなぎもどはんも2倍の、特盛1人前!
満足盛り! 桶うなぎ (1人前)
Truly filling! Eel on Rice in a wooden tub
大満足! 鰻魚日式木桶飯 장어밥통
3,990円
(税込4,389円)

お好みの
薬味を添えて
だし茶漬けで
締める

山椒をのせて
素材の味を
愉しむ

食前だしを
愉しむ

うなぎおひつ
三度の愉しみ方

※掲載画像はイメージです。店舗により取扱商品・内容が異なる場合がございます。

※詳細はこちらからご確認ください <https://www.aeoneaheart.co.jp/special/eel2026smr/>