

2026 年 8 月 10 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』 新越谷駅直結の「新越谷ヴァリエ店」8月12日グランドオープン

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、2026 年 8 月 6 日プレオープンを経て、8 月 12 日(水)に「おひつごはん四六時中新越谷ヴァリエ店」をグランドオープンいたします。本出店により、『おひつごはん四六時中』は全国 100 店舗体制となり、グランドオープン記念企画も実施いたします。



当社は、『おひつごはん四六時中』のブランド価値向上と事業拡大に向け、立地特性に応じた店舗モデルの開発を進めるとともに、既存店のリニューアルおよび新規出店を積極的に推進しております。

このたびグランドオープンいたします「おひつごはん四六時中 新越谷ヴァリエ店」は、新越谷駅直結、JR 南越谷駅から徒歩 1 分の商業施設「新越谷ヴァリエ」内に位置し、首都圏ドミナント戦略の一環として出店するものです。本出店により、『おひつごはん四六時中』は全国 100 店舗体制となり、今後も全国主要都市を中心に店舗網の拡大を進めてまいります。

今回、新店舗グランドオープンを記念し、新越谷ヴァリエ店限定で 8 月 12 日(水)～8 月 25 日(火)まで、「水わらびもち」をグランドオープン記念価格 100 円(税込 110 円)でご用意いたします。ご来店のお客さまへの感謝をお伝えするとともに、『おひつごはん四六時中』ならではの食体験をお届けします。

越谷市は埼玉県内有数の人口集積エリアであり、新越谷駅と南越谷駅は、東京・千葉方面からも多くのお客さまが行き交う乗り換えターミナルです。この交通利便性の高い立地への出店を通じて、近隣エリアで展開する既存店舗との相乗効果を高め、首都圏におけるブランド認知のさらなる向上と、より多くのお客さまとの接点拡大を目指してまいります。

店舗は、駅利用のついでやお買い物の合間にも気軽に立ち寄れるよう、外から店内の様子が見渡せる開放的なデザインを採用しました。ゆったりとくつろげる空間で、北海道産昆布と鹿児島県枕崎産鰯節の旨味を凝縮した特製だしを「食前だし」として愉しみ、次に海鮮・お肉・天ぷらなど多彩な「おひつごはん」を味わい、締め「だし茶漬け」で仕上げる“一度で三度おいしい”食体験をお楽しみいただけます。当社は今後も、外食ならではの楽しさと付加価値を追求するとともに立地特性に応じた店舗展開を通じて、より多くのお客さまへ新しい和食体験をお届けしてまいります。

店舗概要

- ・店 名：『おひつごはん四六時中』新越谷ヴァリエ店
- ・所 在 地：埼玉県越谷市南越谷 1-11-4 新越谷ヴァリエ 5 階
- ・グランドオープン日：2026 年 8 月 12 日(水)
※プレオープン日：2026 年 8 月 6 日(木)
- ・電話番号：080-7340-9702
- ・営業時間：11:00～22:00
- ※店舗情報 <https://www.aeoneaheart.co.jp/shops/324>



(店舗イメージ)

【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

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。

和洋中など
様々なお料理を
だし茶漬けで締める
新提案

だし茶漬けで
優雅なひととき

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、
お好みのたれで
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

■こだわりのだし茶漬け

こだわりの だし

北海道産昆布と枕崎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。

こだわりの 茶漬け米

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。

こだわりの おひつのたれ

素材の味を引き立てる自慢のたれ。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。

こだわりの 薬味

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。

■おすすめメニュー・和スイーツのご紹介

締めはだし茶漬け

四六彩り

だし茶漬けが愉しめる自慢のおひつごはん

四六彩りおひつごはん（単品）
1,290円（税込1,419円）

極み！四六彩りおひつごはん（単品）
1,590円（税込1,749円）

抹茶御膳

抹茶の香り 抹茶の苦み 和を味わう 大人スイーツ

四六時中抹茶スイーツの製造販売

890円（税込979円）

ひんやり抹茶ケーキ
350円（税込385円）

ひんやり抹茶ケーキ
〜バニラアイス添え〜
430円（税込473円）

ひんやり抹茶ケーキ
〜抹茶アイス添え〜
530円（税込583円）

祇園は利

抹茶のスイーツ
で心を癒やす
おひつごはん

升の抹茶ティラミス
590円（税込649円）

ちよつと食べたいたい
抹茶ラテ 温 冷
各 430円（税込473円）

抹茶アイス
290円（税込319円）

水わりびもち
290円（税込319円）

※写真はイメージです