

2026 年 8 月 17 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』 ユキグニファクトリーの 3 種のきのこで、ひと足早く秋の味覚を

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、2023 年より継続しているユキグニファクトリー株式会社(所在地:新潟県南魚沼市)との連携企画として、きのこを使用した期間限定メニューを 2026 年 8 月 19 日(水)より販売いたします。



当社は、旬の素材や季節感を取り入れた商品開発を通じ、お客さまに四季折々のおいしさをお届けしています。こうした取り組みの一環として、ユキグニファクトリーと連携したメニュー開発を継続しており、4 年目となる今回も「雪国まいたけ極」「雪国えりんぎ」「雪国ぶなしめじ」を使用した期間限定メニューを販売いたします。ひと足早く秋の味覚をお楽しみいただけるよう、それぞれのきのこが持つ風味や食感を活かして仕立てました。

「きのこのおひつごはん」は、雪国まいたけ極・雪国えりんぎ・雪国ぶなしめじの 3 種を使用し、どこから食べてもきのこの旨みや食感を味わえる一品です。刻み大葉を添え、香ばしいバター醤油風味の和風仕立てに仕上げました。

「秋のきのこ花籠」は、雪国えりんぎを使用したおひつごはん、雪国ぶなしめじを加えた麺、雪国まいたけ極の天ぷらなど、3 種のきのこをそれぞれ異なる仕立てで味わえる一品です。なかでも「雪国まいたけ極」の天ぷらは、サクサクとした食感と豊かな風味を、香り豊かな「あおさ塩」が一層引き立てます。おひつごはんは、まずはバター醤油の香ばしい風味をそのまま味わい、その後、当店自慢の特製だしと薬味を加えて「だし茶漬け」としてお愉しみいただけます。

3 種のきのこの豊かな旨みと香り、そして特製だしのやさしい味わい、食べ進めるごとに変化するおいしさとともに、最後のひと口までひと足早い秋の訪れを感じるひとときをお届けいたします。

『おひつごはん四六時中』×『ユキグニファクトリー』連携企画概要

□販売商品:「秋のきのこ花籠」 1,690 円(税込 1,859 円)
「きのこのおひつごはん」 1,390 円(税込 1,529 円)

□販売期間: 2026 年 8 月 19 日(水)~2026 年 9 月 8 日(火)

□対象店舗: レストラン『おひつごはん四六時中』

* 販売状況により終了日が前後する場合がございます。

* 一部店舗では、「秋のきのこ花籠」を御膳仕様の「秋のきのこ御膳」でご提供いたします。

* 詳細はこちらをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/yukiguni_collabo26/

【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/>

〈ご参考〉



おひつごはん
のき時中

期間限定

8/19(水)~9/8(火)

※無くなり次第終了となります

味のいろいろ

おすすめ!
あおさ塩(醤油風)で味わう
舞茸本来の旨み。

舞茸
あおさ塩(醤油風)で
味わう天ぷら

ふなしめじ
少し甘めのだしで
仕上げたそば(うどん)

えりんぎ
バター醤油香る
おひつごはん

秋のきのこ花籠
Mushroom Basket Gozen
菌菇花籃御膳・매실 막걸리고 정식
1,690円(税込1,859円)

締めはだし茶漬け

雪国
えりんぎ
シャキシャキした
食感が愉しめる

雪国
まいたけ極
水分を抑えた栽培で
「食感」「風味」が味わえる

雪国
ぶなしめじ
ブリッとした
歯ごたえが愉しめる

バター醤油香る
きのこのおひつごはん
Butter soy sauce Mushroom Rice in a wooden tub
黄油西蘭香味 菌菇日式木桶飯・매실 단장 향매실 밥공보
1,390円(税込1,529円)

※ユキタニファクトリーのきのこを使用しております。

* 一部店舗では、「秋のきのこ花籠」を御膳仕様の「秋のきのこ御膳」でご提供いたします。

* 詳細はこちらをご覧ください https://www.aeoneaheart.co.jp/special/yukiguni_collabo26/