

2024年9月19日
株式会社イオンイーハート

水戸商業高等学校との共同開発メニュー

『おひつごはん四六時中』水戸内原店限定販売 9/21(土)スタート

全国のイオンなどのショッピングセンターでレストラン『四六時中』を展開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、茨城県立水戸商業高等学校(以下、水戸商業高校)との共同開発メニューを『おひつごはん四六時中』水戸内原店限定にて9月21日(土)より販売いたします。



当社は、地域の方に愛され、地域に根差した食文化を楽しんで頂ける店舗を目指し、ご当地グルメやその地域特有の素材を取り入れた四六時中ならではのメニュー開発を強化しております。こうした取り組みの一環として、この度、水戸商業高校国際ビジネス科の商品開発学習にて考案されたメニューを『おひつごはん 四六時中』水戸内原店限定にて、9月21日(土)~10月20日(日)まで販売いたします。

今回考案されたメニューは、地元茨城県で手堀り収穫されたれんこん(生産者: ㈱れんこん三兄弟)を使用し、この時期のれんこんの特徴であるシャキシャキ食感を楽しめる仕立てとなっております。こだわりのれんこんと甘たれに絡めた炭火焼の鶏肉が絶妙にマッチした一品となっており、また『おひつごはん 四六時中』の“特製だし”とも調和する味付けとなっているので、締めはだし茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

当社は、これからも地域や企業、地域の学生との共同開発など、産学連携しながら、「食」を通じて外食ならではのおいしさやたのしさを感じていただける、お客さまの笑顔があふれる「食」を提供してまいります。

『おひつごはん四六時中』×『茨城県立水戸商業高等学校』メニュー 概要

- 販売商品: 「水戸商業高校おひつごはん」
- 販売価格: 価格 1,280 円(税込)
- 販売期間: 2024年9月21日(土)~10月20日(日)
- 対象店舗: おひつごはん 四六時中 水戸内原店
(茨城県水戸市内原 2-1 イオンモール水戸内原 1階)

* 商品詳細はこちらをご覧ください。

https://www.aeoneaheart.co.jp/special/mitoCHS_collabo/



【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 (なかつか) 電話: 043-212-6419

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

【『おひつごはん四六時中』業態のご紹介】

■ 歴史

2003年東京日本橋に「四六時中」一号店を出店。
炊き立てのごはんを一番おいしく召し上がっていただきたい思いから、おひつに入れてご提供をはじめました。



■ ごはんとおだしを味わう三度の愉しみ方

◆ ごはんとおだしを味わう 三度の愉しみ方 ◆

<p>その一、 お席についたら、 まずは香り豊かな 「食前だし」を愉しむ だしはお替わりできます</p> 	<p>その二、 素材の味を愉しむ ごはんの上に具材を盛り 素材の味わいを愉しむ</p> 	<p>その三、 だし茶漬けで締める だし薬味(海苔、あらねなど)を お好みで加えだし茶漬けを 愉しむ</p> 
--	---	--

■ こだわり

◆ こだわりのだし・米・天ぷら ◆

<p>だし 北海道産昆布と 秋田産鹿角の旨味が 凝縮された自製の特製だし</p> 	<p>米 安全・安心で、つや、白ぼりの あるお米をご提供するために 炊き方や提供方法まで研究 した米。会津産コシヒカリに たり寄り寄りました</p> 
<p>油 コブと卵白を引き出すために 大豆と菜種をバランスよく ブレンドしています</p> 	<p>衣 サクサクした食感が仕上がる ため、天ぷら粉は顆粒を飛ばさ 独自の配合にしております</p> 



茨城県立水戸商業高等学校 ×



おひつごはん
四六時中

水戸内原店限定メニュー
「水戸商業高校おひつごはん」

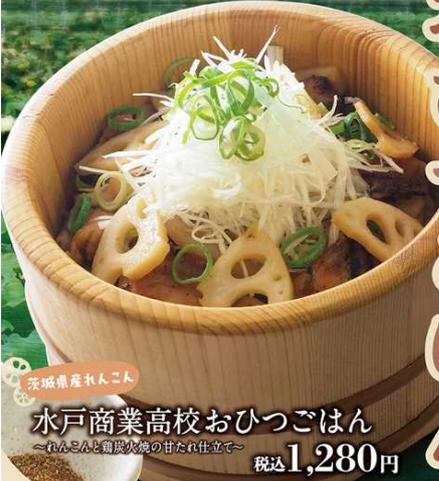
今回のメニューを考案してくれた
水戸商業高等学校のみなさんです！

茨城県立水戸商業高等学校 × おひつごはん 四六時中

水戸商業高等学校の学生が考えた
茨城の美味しいが詰まったおひつごはん
れんこん三兄弟のれんこんでシャキシャキ旨味体験！

**水戸商業高校
おひつごは
ん**

茨城県産れんこん
水戸商業高校おひつごは
ん
〜れんこんと富良野火焔の甘たれ仕立て〜 税込1,280円



私たちが開発したメニューです

水戸商業高等学校
国際ビジネス科のみなさん



地元のれんこんを食べやすさと見た目の色合いを考えて仕上げました。
私たち茨城の美味しいれんこんをおひつごはんで食べてください！

茨城県 稲敷市浮島
株式会社れんこん三兄弟

手掘りで収穫している
地元の美味しいれんこん！

私たちが育てた「れんこん」です

合言葉は「れんこんの穴から未来が見える。」
株式会社れんこん三兄弟

