

2024年11月5日
株式会社イオンイーハート

『おひつごはん四六時中』100店舗達成！ 11月7日(木)イオンモール鈴鹿に新規オープン

全国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、11月7日(木)に100店舗目となる『おひつごはん四六時中』をイオンモール鈴鹿に新規オープンいたします。



当社は、近年の急速な市場変化に対応するためレストラン事業を再編し、主力業態の『おひつごはん四六時中』の集約を積極的に行ってまいりました。この度、おかげさまで100店舗目となる『おひつごはん四六時中』をイオンモール鈴鹿に11月7日(木)新規オープンいたします。

『おひつごはん四六時中』は、北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味が凝縮された特製だしを、まずは「食前だし」でほっと一息できる瞬間を体験していただき、海鮮を中心とした「おひつごはん」を最後締めのだし茶漬けとして愉しめる、ごはんとおだしを味わうお店です。また豊富なトッピングを取り揃え、おひつごはんを自分好みにアレンジしても愉しめます。

当社は、これからも外食ならではの「食」の愉しさ、美味しさをお届けし、お客さまにより一層ご利用いただける業態にブラッシュアップをしながら、100店舗を機に更なるお客さま満足のために取り組んでまいります。

店舗概要

店名	所在地	電話番号	営業時間
おひつごはん四六時中 鈴鹿店	三重県鈴鹿市庄野羽山 4-1-2 イオンモール鈴鹿 1階	080-7329-5464	11:00~21:00

■ 開店日：2024年11月7日(木)

※ 詳細は web ページをご確認ください <https://www.aeoneaheart.co.jp/special/reached100stores/>

※ 『おひつごはん四六時中』全国 100 店舗 (テーブルレストラン 93 店舗、フードコート 7 店舗)

【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

イオンイーハート公式 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



■ こだわり



【メニューの一部ご紹介】

おひつごはん

6種の海鮮をおひつに
散りばめた自慢の逸品
**四六彩り
おひつごはん**
税込1,380円

紀州梅と瀬戸内しらすの おひつごはん 税込1,180円	大豆ミート おひつごはん 税込1,180円
まぐろアボカド おひつごはん 税込1,280円	イタヤ貝バター醤油 おひつごはん 税込1,280円
穴子 おひつごはん 税込1,280円	海鮮天ぷら おひつごはん 税込1,280円
牛カルビ おひつごはん 税込1,380円	サーモンまぐろ おひつごはん 税込1,480円
サーモンアボカド おひつごはん 税込1,480円	まぐろ おひつごはん 税込1,480円
ずわい蟹 おひつごはん 税込1,780円	サーモン おひつごはん 税込1,780円
北海 おひつごはん 税込1,880円	サーモンいくら おひつごはん 税込1,880円
うなぎ おひつごはん 税込2,180円	海鮮にぎわい おひつごはん 税込1,980円
	いくら おひつごはん 税込2,180円

花籠・御膳

ちよとずつ色々
四六時中のおいしき満載
彩り花籠
税込1,580円

ごろっと野菜に酸味と
甘さの黒酢、人気のメニューに
豚と鶏が仲間入り
**ごろごろ野菜と
鶏の黒酢和え御膳**
税込1,280円

鶏の唐揚げ御膳 税込1,280円

たっぷり特製タルタルの
鶏南蛮御膳 税込1,280円

たっぷりおろしのひれかつ
みぞれ煮御膳 税込1,480円

海鮮彩り炙り飯 税込1,180円

天ぷら御膳 税込1,380円

お肉たっぷり牛鍋御膳 税込1,480円

とろ玉牛カルビ炙り飯 税込1,180円

和スイーツ

舟の抹茶
ティラミス 税込580円

抹茶御膳 税込980円

パニラアイス 税込180円	宇治抹茶アイス 税込280円
白玉ぜんざい(温) 税込280円	白玉ぜんざい(冷) 税込280円
水わらびもち 税込280円	ひんやり宇治抹茶ケーキ 税込380円
ひんやり宇治抹茶ケーキ ～パニラアイス添え～ 税込480円	ひんやり宇治抹茶ケーキ ～宇治抹茶アイス添え～ 税込580円

『おひつごはん四六時中』詳細ページはこちらから

<https://www.aoneaheart.co.jp/special/ohitsugohanmenu/>

