

麻辣湯専門店

六|星|麻|辣|湯
by Sawada

グランドオープン

麻辣湯専門店『六星麻辣湯 by Sawada』 2025年11月25日（火）
グランドオープンに先駆け11月18日（火）にプレオープン！

株式会社LIFE style（本社大阪市北区）は、料理人・澤田州平が新たに手がける新ブランド麻辣湯専門店『六星麻辣湯 by Sawada』を2025年11月25日（火）にグランドオープン（11月18日（火）プレオープン）いたします。



このたび、6年連続ミシュランひとつ星を獲得した料理人・澤田州平が新たに手がける新ブランド『六星麻辣湯（リュウシンマーラータ）』が誕生いたします。花椒の痺れと唐辛子の辛味が織りなす、旨味を重ねた特製スープに十数種の香辛料を独自にブレンド。辛さだけでなく“香りの旨味”を際立たせました。食べ進むほどに引き込まれる、完成された『ヤミツキ麻辣体験』をご提供致します。

新鮮な野菜を中心とした約50種類のトッピング、7種類の麺、十数種の香辛料を独自にブレンドし、牛・鶏・豚のコラーゲンをたっぷり含んだスープ、そして0～5辛まで選べる辛さ調整で気分や体調に合わせて自分だけの“わたし専用麻辣湯”を楽しめます。

花椒の痺れと唐辛子の辛味が織りなす、香り高い本格『麻辣湯スープ』をはじめ、アレンジスープとして濃厚な胡麻の香りが立ちのぼる、まろやかな一杯。辛さだけではなくコクと香りを絶妙なバランスで仕上げた六星麻辣湯の中でも旨味の際立つ“濃香系”『胡麻麻辣湯スープ』酸味・香味・旨味の三重奏。タイのトムヤムクンベースの旨味とスパイスの香りが重なり、ココナッツのやさしい甘みが後を引く、女性にも人気の“やみつき系”アジアン『トムヤム麻辣湯スープ』など...香る、痺れる、潤う。五感を刺激する澤田流、進化した麻辣湯を是非ご賞味ください。



●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFEstyle（ライフスタイル）／担当：後関 MAIL：gokan@airinc.jp

選べるスープ



麻辣湯スープ

花椒の痺れと唐辛子の辛味が織りなす、香り高い本格スープ。旨味を重ねた特製スープに、十数種の香辛料を独自にブレンド。辛さだけでなく“香りの旨味”を際立たせました。食べ進むほどに引き込まれる、完成された麻辣湯です。



胡麻麻辣湯スープ

濃厚な胡麻の香りが立ちのぼる、まろやかな一杯。基本スープに牛、豚、鶏の旨味をプラスし、辛さだけではなくコクと香りを絶妙なバランスで仕上げました。六星麻辣湯の中でも旨味の際立つ“濃香系”麻辣湯です。



トムヤム麻辣湯スープ

酸味・香味・旨味の三重奏。タイのトムヤムクンをベースにブレンドした六星麻辣湯だけの特製スープ。トムヤムクンベースの旨味とスパイスの香りが重なり、ココナッツのやさしい甘みが後を引く。女性にも人気の“やみつき系”アジアン麻辣湯です。



■澤田州平プロフィール

中国菜エスサワダ開業1年足らずでミシュランの星を獲得、以降6年連続ひとつ星獲得。令和元年11月、初のカジュアル業態となる中華バルサワダを大阪で開業。こちらも開業1年足らずでミシュランピブグルマンに選出されました。令和2年2月には初の東京出店となるエスサワダ2号店、中国菜エスサワダを開業し、令和3年1月大阪富国生命ビルに大阪中華サワダ飯店を開業。更に令和4年には担々麺業態やフードコート出店と、更なるカジュアル新業態を拡大。

各店舗毎にコンセプトメニューを変え、価格帯も違うので、お客様のシーンやニーズに合わせてセレクトしていただける様々なサワダ流中華を楽しんでいただけるサワダブランドを築き上げてきました。

■店舗概要

店舗名：六星麻辣湯 by Sawada

(リュウシンマーラータン)

業態：麻辣湯専門店

住所：〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-6

TEL：06-6372-5012

営業時間：11:00～22:00

定休日：無休

Instagram：

https://www.instagram.com/ryushin_maratang_official/

■運営会社

運営会社名：株式会社LIFeStyle

所在地：大阪府大阪市北区芝田1-6-6

代表者：濱田栄一

資本金：30,000,000 円

設立：2009年2月20日

事業内容：飲食店の企画・運営

ブランド：千成屋珈琲

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社LIFeStyle（ライフスタイル）／担当：後閑 MAIL：gokan@airinc.jp