



麻辣湯専門店

菜彩麻辣湯

グランドオープン

【関東初上陸】麻辣湯専門店『菜彩麻辣湯ラゾーナ川崎プラザ』

2026年1月17日（土）グランドオープン！

株式会社LIFE style（本社大阪市北区）は『医食同源』『身土不二』をテーマに麻辣湯専門店

『菜彩麻辣湯 ラゾーナ川崎プラザ』を2026年1月17日（土）グランドオープン！



麻辣トマトスープ



麻辣湯専門店『菜彩麻辣湯（サイサイマーラータン）』

『医食同源』古来より食と健康は源を同じと考えられています。
 その中でも、カラダの中から綺麗を目指す強い味方なのが麻辣湯！
 低GI 低カロリーでミネラルや食物繊維が豊富な緑豆春雨麺や、さらに低カロリーで食物繊維が豊富ばカロリーゼロと言われダイエットにも有効とされるこんにゃく麺をベースに
 『身土不二』（身体と土地は一体でありその土地で採れた旬のものを食べることが健康に繋がるという考え）をテーマに地元のお野菜を中心に集めた彩り豊かなトッピング食材を
 ショーケースから自由にチョイスしていただけます！
 十数種の香辛料を独自にブレンドしたコラーゲンをたっぷり含んだスープは7種類！辛さも0辛～5辛までお選びいただけ組み合わせは無限大！！太帯春雨のモチモチと細春雨のツルツルを両方ともお楽しみいただけるハーフ＆ハーフに無料で変更することが可能です！
 しっかりとした辛味・香り豊かなスパイスと素材の旨みを引き出した『麻辣湯スープ』胡麻の豊かな風味としびれる花椒の刺激、唐辛子の辛さが一体となった『麻辣坦々スープ』トムヤムの爽やかな酸味と香り、麻辣の辛さが融合した女性にも人気のアジアの香り『麻辣トムヤムスープ』をはじめ、女性に人気のトマトの自然な甘みと旨味をしっかり感じられる辛さや痺れが苦手な方でも楽しめる『麻辣トマトスープ』たっぷりのスパイスや痺れ、旨味を感じさせる辛口派の大人の『麻辣スパイスcurry スープ』花椒のしびれる辛さと黒酢のほどよい酸味を楽しむ、大人のための『麻辣サンラータンスープ』などなど...その日の気分や体調に合わせて選べる麻辣湯で心も体も満たされる食体験をぜひお楽しみください♪



麻辣スパイスcurry スープ

●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



麻辣担々スープ



麻辣トムヤムスープ



麻辣サンラータンスープ



店内壁面用の写真やメニューを撮影

■フォトグラファーRina プロフィール

1992年 大阪生まれ。

製菓専門学校を卒業後、ブーランジェとして働く。

しかし、日常にあふれる視覚的の美味を表現できていない広告写真に違和感を覚え、写真の世界へ転向する。

フードフォトグラファーとして従事する中で、素材の持つ生命力や、一皿に込められた料理人の魂を通して「食」がもたらす喜びや豊かさに触れ、単なる情報伝達ではなくそこに存在する「パッション」が訴えかけてくるような一枚を生み出すことを追求している。

また、本能的行為である食について探求し続けた末、食と生における「思考のエロティシズム」という概念に辿り着き、それをアイデンティとしたアート活動を開始。生の存在に宿る美を視覚的に表現することで、鑑賞者の心に気づきと余韻を残す作品を目指している。

受賞歴

2025年 第30回 日本の美術 全国選抜作家展 審査員特別賞受賞

2025年 The Tokyo International Foto Awards 佳作入賞

2024年 IPA (The International Photography Awards™) 佳作入賞

2023年 FPA (Professional Food Photography Awards)

最優秀賞・ベストスタイリング賞・ゴールドウィナー賞受賞

2023年 IPA (The International Photography Awards™) 佳作入賞

■店舗情報

店舗名：菜彩麻辣湯 ラゾーナ川崎プラザ
(サイサイマラータン ラゾーナカワサキプラザ)

業態：麻辣湯専門店

住所：〒212-8576 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1
ラゾーナ川崎プラザ2階

TEL：044-589-3666

営業時間：10:00～21:00

定休日：施設に準ずる

席数：66席

■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

●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