報道関係者各位

2026 年 11 月 4 日
有限会社スワン

麻辣湯専門店

グランドオープン

麻辣湯専門店『 巡る麻辣湯（メグルマーラータン）』 2026 年 11 月 5 日（木）グランドオープン！

有限会社スワン（本社大阪市北区）は、麻辣湯専門店**『巡る麻辣湯（メグルマーラータン）』**を 2026 年 11 月 5 日（木）にオープンいたします。





『Healthy&Beauty』『身体を巡らせ、心を整える一杯』をテーマに、薬膳スパイスの力で身体を温め、旬の野菜を気の向くままに…自分好みにカスタマイズした一杯を食べ終える頃には、心まで軽くなっていく…忙しい毎日の中で自分自身を整えるための**『食べるセルフケア』**それが**『巡る麻辣湯』**です。できる限り近郊の野菜や**『阿蘇の赤牛』**などメイドインジャパンの食材にも拘りました！冷え、ストレス、栄養不足、不規則な生活など、現代人は様々な**『巡りの滞り』**を抱えています。**『巡る麻辣湯』**は薬膳の知恵と野菜の力で**『温める』『整える』『満たす』**を一杯で叶えます！心が求めるものを食べることで気の巡り、身体の巡りを整え、毎日を前向きに過ごしていただきたい。そんな願いを込めています。

『こだわり』

・十数種のスパイスを独自にブレンドし、コラーゲンたっぷりの「鶏白湯」で仕上げた、クセになる麻辣湯スープ
・辛さは 0 辛～5 辛から選択可能
・腸活に嬉しい食物繊維たっぷりの野菜や 5 種類の麺など、50 種類以上のトッピングから自由にカスタマイズ

【オリジナルアレンジスープ】



トマトスープ

トマトの自然な甘みと旨みが広がり、辛さやしびれが苦手な方にもおすすめ



薬膳スープ

秘伝のスパイスにクコの実となつめを加え、麻辣湯ならではの香りとコクをより一層引き立てた一杯



山椒スープ

山椒を基本の麻辣湯スープに加え、山椒の豊かな香りと程よいしびれが調和した一杯

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●
有限会社スワン／担当：後閑　MAIL：gokan.sdl@gmail.com

【オリジナルアレンジスープ】



麻辣坦々スープ

胡麻の豊かな風味に、花椒のしびれと唐辛子の辛さが重なる一杯



トムヤムスープ

トムヤムの爽やかな酸味と香りに麻辣の辛さが融合した、女性に人気のアジアンテイスト



サンラータンスープ

花椒のしびれと黒酢のほどよい酸味を楽しむ、大人のための一杯

その日の気分や体調に合わせて選べる麻辣湯で、心も身体も満たされる食体験をぜひお楽しみください。





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」がもたらす歓びや豊かさに触れ、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

■店舗概要

店舗名	巡る麻辣湯 梅田 （メグルマーラータン）
業態	麻辣湯専門店
住所	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
TEL	06-6136-4887
営業時間	11：00 ～ 22：00
定休日	無休

■運営会社

運営会社名	有限会社スワン
所在地	大阪府大阪市北区芝田 1-6-6
代表者	濱田紗衣
資本金	9,000,000 円
設立	1978 年 12 月 5 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●
有限会社スワン／担当：後閑　MAIL：gokan.sdl@gmail.com