

～春の訪れを感じさせる彩り鮮やかでからだに嬉しいおかゆが初登場～  
「桜えびとくわいの春色かゆ」を期間限定で販売開始  
桜えびやだしの芳醇な香りと特製「桜えび醤」の饗宴も

株式会社グリーンハウスフーズの展開する「おかゆと麺の店 粥餐厅（かゆさんちん）」は、2021年3月3日（水）より、「桜えびとくわいの春色かゆ」を全店にて4月下旬までの期間限定で販売開始いたしました。

「桜えびとくわいの春色かゆ」は、体に嬉しい栄養素を多く含む桜えびを贅沢にトッピングした、春の訪れを感じさせる彩り鮮やかな新商品。「粥餐厅」定番のパラエティー豊かなメニューと同様、コロナ禍で高まる持ち帰りのニーズにも対応し、テイクアウトでもお楽しみいただける春の期間限定メニューです。



■からだに嬉しい栄養が豊富な桜えびを贅沢に使用し、滋味深さがさらに増した春の中華粥

大さじ1杯（約3g）でカルシウム60mgを補給することができる桜えび（素干し※）には他にも、グリシン、タウリン、DHA（ドコサヘキサエン酸）など美容や生活習慣病予防にも繋がる栄養を多く含み、香りも風味も豊かな「海の宝石」。海老のだし入りおかゆにこの桜えび（釜揚げ15g：カルシウム100mg以上）を贅沢に使用した「桜えびとくわいの春色かゆ」は、シャキシャキのくわいと白髪ねぎの異なる食感と、別添えの特製「桜えび醤」で味の変化もお楽しみいただける新商品。医食同源の哲学を大切にした本格中国料理「謝朋殿」から受け継いだ「粥餐厅」のお粥の滋味深さがさらに際立つ、春に毎日お召し上がりいただきたい一品です。

※健康情報サービス「あすけん」サイトより <https://column.asken.jp/purpose/purpose-14275/>

【販売概要】

「桜えびとくわいの春色かゆ」

セットメニューも充実、お店で楽しむ出来たての中華粥。おかゆはテイクアウトでもお楽しみいただけます。

◇販売期間：2021年3月3日（水）～4月下旬

◇販売価格：850円（税込）／260kcal

\* 杏仁豆腐付き \* 肉まん・杏仁豆腐付き \* 2種点心・杏仁豆腐付き  
\* ハーフ麺（サンラー麺）付きなどのセットメニューもご用意しています

## ■オンラインショップで粥餐厅の3種のおかゆが楽しめます

オンラインショップ「GHF DINING SHOP」では、「粥餐厅」こだわりのレトルト粥がご購入いただけます。

◇GHF DINING SHOP <https://ghfdining.shop-pro.jp/>

おかゆ3個セット+おかゆのたれ 1,500円（税込）



※「おかゆ3個セット：1,110円（税込）

おかゆ10個セット：3,672円（税込）などの種類がございます

### ◇商品内容

- ・五穀粥 … 1パック ・玄米粥 … 1パック
- ・コーン粥 … 1パック ・おかゆのたれ … 1本

緑や水資源、寒暖差のある気候条件と良質な土壌から生まれた国産「ひとめぼれ」を使用した、お粥専門店「粥餐厅」のおかゆと、カキ、カツオ、昆布の海の三種の神器をギュッとブレンドした元祖粥タレのセット。



### 1杯のおかゆを2度楽しむ粥餐厅オリジナル『おかゆのたれ』

カキとカツオと昆布の海の三種の神器をギュッとブレンドした、粥たれ。甘みがあって、おかゆを引き立てるとっておきの隠し味です。

## ■粥餐厅のおかゆ

粥餐厅のおかゆは、**毎朝熱々の自家製スープから炊き上げる栄養豊富な本格中国粥**。白米に比べビタミンB1が6倍、食物繊維が5倍も多く含まれている玄米をブレンドした粥で、干すことでうまみが増した“干し貝柱”や日本の味覚“昆布”、チキンスープ、身体を中から温める生姜とともに、毎朝じっくり時間をかけておいしく炊き上げています。



## ■「おかゆと麺の店 粥餐厅（かゆさんちん）」

干し貝柱・チキンスープ、昆布・生姜とともに毎日、店内で炊き上げている自慢のおかゆのほか、濃厚ごま味・麻辣味から選べる担々麺、おかゆや麺に合う点心も。日常の中にホッとひととき、カラダに元気を取り入れる、粥の専門店です。

◇店舗：新宿京王モール店／札幌パセオ店／仙台エスパル店／さいたま新都心コクーン店／池袋東武店／栄 森の地下街店／KITTE博多店／西新宿店（デリバリー専門）

◇URL： <http://www.ghf.co.jp/brand/kayu-san-chin/>

本件に関する  
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階  
株式会社グリーンハウスフーズ 広報・IR室 杉山典幸  
e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249