

**【粥餐庁】202kcalの本格中華粥で楽しむ日本各地のご当地グルメ
第1弾は博多から『明太子と高菜 蒸し鶏のおかゆ』を2/27より期間限定販売
『おかゆ旅 粥餐庁』をテーマに、各地を巡るコラボメニューがスタート**

株式会社グリーンハウスフーズの展開する「おかゆと麺 粥餐庁（かゆさんちん）」は、『**おかゆ旅**』をテーマに、**粥餐庁が出店する日本各地の名産や名物食材を使用したオリジナルのおかゆを年間通して販売いたします**。第1弾となる今回は「KITTE博多店」から、**博多名物である辛子明太子を使用した「明太子と高菜 蒸し鶏のおかゆ」**を全店にて、2025年2月27日（木）から4月下旬までの期間限定で販売いたします。



■ 一回食べにきんしゃい！ 辛子明太子を使用した「博多の味」のおかゆが登場

『おかゆ旅 粥餐庁』の記念すべき第1弾となるご当地コラボメニューは博多名物である辛子明太子と辛子高菜を使用した**202kcalの「明太子と高菜 蒸し鶏のおかゆ」**。後に引かないピリツとした辛さの博多名物とアクセントとなるキクラゲ・水菜が自家製スープで生米からじっくり炊き上げた自慢の本格中華粥と絶妙に絡み合います。博多にお住まいの方も、馴染みのない方も楽しめる、**爽やかな刺激と中華粥の旨みがマッチした「粥餐庁」オリジナルのおかゆ**をぜひこの機会にご賞味ください。

なお、テイクアウト・デリバリー※にも対応しておりますので、**本格中華粥をオフィスやご自宅でもお楽しみいただけます**。

※店舗ごとにデリバリーサービスが異なります

■ 「粥餐庁 KITTE博多店」からのコメント

当店は2016年にオープンし、今年で10年目を迎えます。博多で長年、商品化したかったメニューがやっと実現しました。「粥餐庁」のおかゆは、**ビタミンB1たっぷりの玄米をブレンドしているほか、血行促進や整腸にも良い生姜も含んでおり、体調を崩しやすいこの季節にもオススメです**。名物の明太子を使用した「博多の味」のおかゆが全店でお楽しみいただけますので、一回食べにきんしゃい！



【販売概要】

明太子と高菜 蒸し鶏のおかゆ

◇販売期間：2025年2月27日（木）～ 4月下旬

◇販売価格：880円（税込）／202kcal



■粥餐厅のおかゆ

「粥餐厅」のおかゆは、1967年創業、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、“**からだを内側から元気にする**” **本格中華粥**。中国では医食同源の思想の下、身体を温めることが健康につながると考えられており、**毎朝熱々の自家製スープ**※で**生米から毎日じっくり炊き上げる栄養豊富でうまみたっぷりの生姜入りのおかゆ**は、食べることで身体を内側からゆっくりやさしく温めてくれます。

※干すことでうまみが増した“干し貝柱”や日本の味覚“昆布”、チキンスープなどをベースに朝から毎日お店で炊き上げています

使用のお米は**白米2:玄米1にブレンドした粥餐厅黄金比率**。玄米かゆは白米に比べ**ビタミンB1が7倍、食物繊維が6倍**も多く含まれていて**栄養豊富で低カロリー**なのも特徴です。



■「おかゆと麺 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、からだ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／札幌オーロラタウン店／仙台エスパル店／さいたま新都心コクーン店／栄 森の地下街店
グランフロント大阪店／KITTE博多店

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

◇公式Instagram：<https://www.instagram.com/kayusanchin/>

■オンラインショップでも「粥餐厅」のおかゆが楽しめます

ご家庭でも手軽にお楽しみいただける3種の「カップ粥」や、素材の味を活かした「パウチ粥」は、店頭をはじめ公式オンラインショップ「GHF DINING SHOP」でもご購入いただけます。

* オンラインショップ「GHF DINING SHOP」 <https://ghfdining-shop.com/>



カップ粥



カップ粥



レトルトパウチ粥



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。

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 広報室 熊谷 萌花
e-mail: kumagaimo@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249