

【粥餐厅】秋を知らせる贅沢なプレミアム中華粥
『ふかひれのおかゆ』を9/18（木）から期間限定で販売開始
『おかゆ旅』をテーマに、各地を巡るコラボメニュー第4弾

株式会社グリーンハウスフーズの展開する「おかゆと麺 粥餐厅（かゆさんちん）」は、秋の季節メニュー『ふかひれのおかゆ』を全店にて、**9月18日（木）から11月上旬までの期間限定で販売**いたします。



■秋を感じる“ふかひれ”特製餡。仙台エスパル店おすすめの本格中華粥

この秋、本格中華粥専門店「粥餐厅」が提供する季節限定メニューは、「**仙台エスパル店**」おすすめの『ふかひれのおかゆ』。ふかひれ・たけのこ・えのき・しいたけ・帆立貝柱・鶏肉とともにオイスターソースで味を引き立てた**旨みたっぷりの餡と、自家製スープで生米からじっくり炊き上げた自慢のおかゆとの相性は抜群で、きのこの香りとともにふかひれ餡の旨みが口いっぱいに広がる、秋を知らせる贅沢な一杯**です。

■1杯212kcalで栄養をおいしく手軽にチャージ！

干し貝柱や昆布、チキンスープをベースにした自家製スープ、生姜とともに生米からじっくり炊き上げる旨みたっぷりのおかゆは、食べることでからだを内側からやさしく温めてくれるので、**季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期や、胃腸の疲れを感じた時にもオススメ**。そして**旨みたっぷりの「ふかひれのおかゆ」は212kcal**。ふかひれときのこの食感と旨みを餡とともにやさしく味わいながら、栄養を手軽にチャージできる**プレミアムな秋の一品**です。

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、**期間限定商品を含むすべてのおかゆメニューが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



■「粥餐厅 仙台エスパル店」からのコメント

「ふかひれのおかゆ」は、**212kcalと低カロリーながら、ふかひれ餡と自慢のおかゆで旨みたっぷり**。さらに、自家製スープには生姜も含まれているので、からだをやさしく温めてくれます。

おかゆのアクセントとしておすすめなのが、**粥餐厅オリジナルの「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、**おかゆのやさしい味わいを引き立てる、とっておきの隠し味**です。仙台エスパル店は東北の皆さまに愛され続けて22年。これからもおかゆの魅力を発信し続けます！

【販売概要】

ふかひれのおかゆ

◇販売期間：2025年9月18日（木）～ 11月上旬

◇販売価格：1,280円（税込）／212kcal



■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、からだ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旨みたっぷりの生姜入りのおかゆ**は、食べることでからだ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

使用するお米は**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：<https://www.ghf.co.jp/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