



からだぽかぽか、しびれる旨辛！

やみつき必至の『麻辣湯』を2/6（金）から期間限定で販売開始

選べる麺で自分好みに。全粒粉麺で栄養もプラス

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、『しびれる旨辛 麻辣湯』を**2月6日（金）から3月下旬までの期間限定で販売**※いたします。

※一部店舗限定での販売となります



■いま話題の『麻辣湯』が粥餐厅に新登場！選べる麺で楽しむ冬の一杯

新登場となる粥餐厅の「麻辣湯」は、寒い季節にぴったりのからだも心も温まる一杯。唐辛子や花椒をはじめ数多くの香り高いスパイスが広がるスープは、一口飲むとじんわりと熱が伝わり、冷えたからだをやさしく包み込みます。具材はキクレ・蒸し鶏・トマト・キャベツなど、厳選した6種類。辛さだけでなく、食材の持つ自然な甘みや旨みがスープに溶け込み、最後まで飽きずに楽しめます。

麺はスタンダードの春雨に加え、香ばしさとコシが魅力の全粒粉麺への変更も可能。春雨ならつるりとした口当たりでスープを引き立て、全粒粉麺なら食べ応えと満足感がアップします。さらにお好みでトッピングや卓上の黒酢を追加すれば、自分好みの一杯に。

■おすすめ追加トッピング 一律120円（税込）

青梗菜／パクチー／蒸し鶏／三つ葉／みょうが／生姜醤 など



【販売概要】

しびれる旨辛 麻辣湯

◇販売期間：2026年2月6日（金）～3月下旬

◇販売価格：980円（税込）／448kcal（春雨）、551kcal（全粒粉麺）

◇販売店舗：新宿京王モール店／仙台エスパル店／さいたま新都心コクーン店／グランフロント大阪店／KITTE博多店

■こだわりの全粒粉麺について



使用している全粒粉麺は、独自の配合で仕上げた、香ばしい風味としありとした歯ごたえが特徴の粥餐厅オリジナル麺です。一般的な小麦麺とは異なり、小麦の外皮や胚芽・胚乳がそのまま含まれているため、ビタミンB1・B2、ビタミンEなどの栄養素が豊富。さらに、食物繊維や鉄分も多く含まれており、腸内環境や貧血予防にも役立つなど、からだにうれしい栄養バランスを備えています。

食感は、しっかりとしたコシと噛むほどに広がる香ばしさが魅力。**健康的でありますながら、おいしさを妥協しない一杯を求める方にぜひおすすめしたい麺**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/>

■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。

■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