

～2022年の無病息災を祈願する「粥餐厅」の七草がゆをオンラインでもお手軽に～  
**「レトルト七草粥セット」を12/1（水）から先行販売**

**「ほっくり大根と七草のおかゆ」は、1月7日（金）から3日間、全店で数量限定で販売**

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）」が、1月7日の人日（じんじつ）の節句に合わせてお客様にご提供してきた本格中華の七草粥。一年の無病息災を祈願する日本の伝統をおうち時間いつでもお手軽にお楽しみいただけるよう、**2食セットの“レトルト七草粥セット”を店頭のほか、全国でお買い求めいただけるオンラインショップで12月1日（水）から先行販売**します。また、毎年各店舗で大変ご好評をいただいている**本格中華粥「ほっくり大根と七草のおかゆ」**は、**2022年1月7日（金）から9日（日）までの3日間、全店にて数量限定で販売**いたします。



“ほっくり大根と七草のおかゆ”

■ **粥餐厅の本格中華粥で提供する七草がゆ**

春の七草とは、**せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（大根）**を指し、早春にいち早く芽吹く七草の生命力にあやかり、無病息災を願って古くから1月7日の人日（じんじつ）の節句に食されてきました。

粥餐厅では、特製の“旨みが染み込んだ滋味深い中国粥”をベースに、ほっくり大根やかぶをはじめとしたさまざまな七草の食感も楽しめる、カラダにやさしい**“ほっくり大根と七草のおかゆ”**を今年もご提供いたします。そのカロリーは、**粥餐厅の粥メニューの中でも最も低い162kcal。**

さらに今年も、おうちでいつでも粥餐厅の七草粥を味わえる**「レトルトタイプ」**を店頭のほか、**新たにオンラインショップで発売**します。

※レトルトタイプは1個あたり90kcal（おかゆのみ87kcal）

**【販売概要】**

**1. おうちでいつでも七草粥「レトルト七草がゆセット」（2食）**

今年は、ご自宅でお好きな時に召し上がれる「レトルトタイプ」を店頭のほか、**オンラインショップで新発売**。人気の「粥餐厅」レトルト粥と春の七草（フリーズドライ）をセットにした**「レトルト七草がゆセット（2食）」**を**数量限定**で販売いたします。

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

◇販売期間：2021年12月1日（水）～2022年1月9日（日）

◇販売価格：1,000円（税込）\* 内容は2食分になります

※レトルトタイプは1個あたり90kcal（おかゆのみ87kcal）

※レトルト粥、乾燥七草それぞれの賞味期限をご確認の上、お召し上がりください

※店頭・オンラインショップともに、売り切れ次第、販売終了となります



## 2. 出来たてをお店やお持ち帰りで「ほっくり大根と七草のおかゆ」

お客さまに新たな年を健やかに過ごしていただきたいという思いをこめてご提供する、**出来たてのおかゆの販売は1月7日（金）から3日間、数量限定（※）**でご用意いたします。**セットメニューも充実、ご自宅やオフィスでゆっくり楽しめるテイクアウトのご注文も承ります。**

◇販売期間：2022年1月7日（金）～1月9日（日）

◇販売価格：790円（税込）／162kcal

\* サラダ・杏仁豆腐付き：1,040円（税込） \* 肉まん・杏仁豆腐付き：1,040円（税込）

\* 2種点心・杏仁豆腐付き 1,160円（税込） \* ハーフ麺（サンラー麺）：+480円（税込）

※売り切れ次第、販売終了となります

### ■「七草」それぞれの効能について

◇**せり**：健胃、解熱、利尿、食欲増進など、ビタミンA・Cが豊富

◇**なずな**：消炎、解熱、利尿など、ビタミンKが豊富

◇**ごぎょう**：せき止め、扁桃腺炎予防、利尿など

◇**はこべら**：歯痛、消炎、利尿など

◇**ほとけのぎ**：健胃、食欲増進、歯痛など

◇**すずな（かぶ）**：消化促進、解毒、せき止め、そばかすなど、ビタミンA・C、カルシウム・鉄分が豊富

◇**すずしろ（大根）**：健胃、消化促進、解熱、せき止め、利尿など、ビタミンA・Cが豊富

※各食材そのものに期待されている効能で、必ずしも効果を保証するものではありません

### ■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、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**なもの特徴です。

### ■「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

◇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