

**【粥餐庁】アジアで親しまれる“ラクサ”を本格中華粥専門店で
277kcalの『海老と蒸し鶏のラクサかゆ』を7/11より新発売
エスニックなスパイスとレモングラスが効いた夏の“新感覚”メニュー**

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 粥餐庁（かゆさんちん）」は、新発売となる「海老と蒸し鶏のラクサかゆ」を全店にて、2024年7月11日（木）から9月上旬までの期間限定で販売いたします。



■今年の夏はエスニック！“新感覚のおかゆ”であなたもファンに！

2001年の創業以来、**滋味深い本格中華粥を日本人の嗜好に合わせた“オリジナルの中華粥”**として数多く提案してきた「粥餐庁」が、この夏新たに提供するの**は、「海老と蒸し鶏のラクサかゆ」**。“ラクサ”はアジアで広く親しまれるスパイスの効いた麺料理。ラクサには欠かせないココナッツミルクに、ピリツとしたスパイスと、爽やかなレモングラスが絶妙にマッチしたシンガポールスタイルのラクサスープを、白米2：玄米1にブレンドした粥餐庁黄金比率のお米とともに炊き上げる、夏にピッタリの**“新感覚のおかゆ”**です。アジア各国でファンが多いといわれる“ラクサ”を本格中華粥で堪能してみませんか。

■中華粥だから1食277Kcalでも栄養豊富で大満足の食べ応え

「粥餐庁」のおかゆには、夏バテ防止に欠かせないビタミン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、**屋内外の寒暖差から体調を崩しやすいこの季節にもオススメ**です。さらに、**1食たったの277kcal**でありながらプリプリの海老や蒸し鶏、厚揚げなどの具材をふんだんに使用し、**低カロリーで大満足の食べ応え**。エスニック料理の定番食材であるパクチーと、パリパリ食感の揚げわんたんがアクセントとなり**風味の変化も楽しめます**。

なお、おかゆメニューはテイクアウト・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楽しみたいだけです**。※店舗ごとにデリバリーサービスが異なります

【販売概要】

- ◇販売期間：2024年7月11日（木）～ 9月上旬
- ◇販売価格：920円（税込）／277kcal
- ◇**追いパクチー**：120円（税込）



■ 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された本格中国料理「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ぶ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**なのも特徴です。

■ 「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/>

◇【粥餐厅「カップ粥」3種 ギフトBOXセット】・・・1,555円（税込）

◇【粥餐厅「カップ粥」お得な4個ギフトBOXセット】・・・1,944円（税込）

◇【粥餐厅レトルト「パウチ粥」3個セット+おかゆのたれ】・・・1,728円（税込）



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