

【粥餐厅】台湾グルメの定番「魯肉飯」が本格中華粥でヘルシーに
314kcalの『台湾魯肉かゆ』を9/12より新発売
玄米とともに黄金比率で炊き上げた自慢のおかゆと旨みたっぷりの豚肉は相性抜群

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、新発売となる「台湾魯肉かゆ」を全店にて、2024年9月12日（木）から11月上旬までの期間限定で販売いたします。



■台湾の“定番屋台めし”が粥餐厅に新登場

日本でも大人気の「魯肉飯（ルーローハン）」は、豚肉をさまざまなスパイスとともに甘辛く煮込んだ、思わずごはんが進んでしまう台湾の“定番屋台めし”です。この秋新たに発売する「台湾魯肉かゆ」は、本格中華粥専門店「粥餐厅」オリジナルの新メニュー。豚ひき肉を生姜・にんにくで炒め、甜麵醬と中国醤油、五香粉（ウーシャンフェン）で味付けした旨みたっぷりの具材と、2001年の創業以来受け継がれてきた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が絶妙に絡み合います。旨みが詰まった肉みそと一緒に煮込んだ竹の子、添えられた青ザーサイの食感も併せてお楽しみください。

■粥餐厅の中華粥だから、豚肉たっぷりでもカロリーは驚きの314kcal

「粥餐厅」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。1食314kcalと、低カロリーを実現できるのは“本格中華粥”ならではの魅力で、「魯肉飯」に欠かせない豚肉でタンパク質をしっかりと摂りながら、カロリーを気にせずお腹いっぱいお召し上がりいただけます。

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、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

【販売概要】

台湾魯肉かゆ

◇販売期間：2024年9月12日（木）～ 11月上旬

◇販売価格：900円（税込）／314kcal



■ 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**なのも特徴です。

■「おかゆと麵 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、濃厚担々麵、おかゆや麵に合う点心も。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/>



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