

～1月7日は七草の日 本格中華粥の粥餐庁 旨みたっぷりの七草がゆ～

驚きの162kcal「ほっくり大根と七草のおかゆ」を1月6日（金）から3日間限定販売

「レトルト七草がゆセット」は12月9日（金）から数量限定で先行販売

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 粥餐庁（かゆさんちん）」は、2023年1月7日の人日（じんじつ）の節句に合わせ、無病息災を願って食される日本の伝統食“七草粥”にちなんだ**本格中華粥、「ほっくり大根と七草のおかゆ」**を、**2023年1月6日（金）から8日（日）までの3日間、全店にて数量限定で販売**いたします。

また、ご自宅やオフィスで楽しんでいただけるテイクアウトメニューに加え、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9日（金）から数量限定で先行販売**します。



“ほっくり大根と七草のおかゆ”

■ 粥餐庁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。

粥餐庁では、自家製の**“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、**粥餐庁の粥メニューの中でも最も低い162kcal**。年末年始のご馳走で疲れた胃腸を、旨みたっぷりのカラダにやさしい粥餐庁の“七草のおかゆ”で整えてみませんか？

また、おうちでいつでも粥餐庁の七草粥を味わえる**「レトルトタイプ」**を店頭のほか、**オンラインショップでも発売**いたします。

※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. セットメニューも充実、お店で楽しむ「ほっくり大根と七草のおかゆ」

◇販売期間：2023年1月6日（金）～1月8日（日）

◇販売価格：790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）

※七草粥のみ数量限定での販売です。売り切れ次第、販売終了となります

2. テイクアウトでゆっくり楽しむ「ほっくり大根と七草のおかゆ」

◇販売期間：2023年1月6日（金）～1月8日（日）

◇販売価格：790円（税込）

※数量限定での販売です。売り切れ次第、販売終了となります

3. おうちでいつでも七草粥「レトルト七草がゆセット」(2食)

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も販売。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：2022年12月9日（金）～2023年1月8日（日）

◇販売価格：1,080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



■「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／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 広報室 杉山典幸
e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249