

～162kcalに詰め込まれた旨みたっぷりの粥餐厅の七草粥～
2020年の無病息災を願う本格中華粥を販売
2020年1月6日（月）から3日間数量限定

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）」は、2020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、1月6日（月）から8日（水）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」

単品：790円（税込） 162kcal

七草のそれぞれの効能

- ◇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
- ◇ほとけのざ：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

■ 粥餐厅の提案する七草粥

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162カロリー。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想いから、今年も1日早い1月6日（月）から8日（水）までの3日間、数量限定でご用意いたします。

2020年の仕事始めは、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厅の“七草のおかゆ”で整えてみませんか？

■ 粥餐庁のおかゆについて

粥餐庁のおかゆは、毎朝熱々の自家製スープから炊き上げる栄養豊富な本格中国粥。白米に比べビタミンB1が6倍、食物繊維が5倍も多く含まれている玄米をブレンドした粥で、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、身体を中から温める生姜とともに、毎朝じっくり時間をかけておいしく炊き上げています。



8種野菜のベジかゆ
880円（税込） / 253kcal



蒸し鶏とみょうがのおかゆ梅味仕立て
780円（税込） / 172kcal

■ 「おかゆと麺の店 粥餐庁（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、濃厚ごま味・麻辣味から選べる担々麺、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 / ゲートシティ大崎店 / 中部国際空港店 / 栄 森の地下街店 / 近鉄あべのハルカス店 / KITTE博多店

◇URL：<http://www.ghf.co.jp/brand/kayu-san-chin/>

【グリーンハウスフーズ（グリーンハウスフーズグループ）】

50年を超える歴史を持つとんかつのトップブランド「とんかつ新宿さぼてん」、中国料理「謝朋殿」などを中心に、国内外で600以上のレストラン・デリカ店舗を展開。2019年3月末のグループ年商は約373億円。従業員数は約9,800名

URL：<http://www.ghf.co.jp/>

◆ 本件に関するお問い合わせ ◆

〒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

TEL：03-3379-1249

e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp