

ラーメン どうとんぼり神座（かむくら）


 KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

**本場の点心師が作る本格飲茶と神座のラーメンのコラボが横浜で実現！
新しい飲茶スタイル『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』
5月21日（木）グランドオープン**

ラーメンレストランチェーンを展開する「どうとんぼり神座（かむくら）」（株式会社理想実業 本社：奈良県北葛城郡 代表取締役 布施正人、以下神座）は、2015年5月21日（木）11時に、神座こだわりの新しい飲茶スタイルを提案する「神座飲茶樓」の新店舗、『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』をオープンいたします。

「相鉄ジョイナス」は、全国でも屈指の通行量を誇る横浜駅西口に位置する大型商業施設です。通勤や通学の途中に利用される方も多く、横浜観光の合間にショッピングを楽しみたい方にも高い人気があります。

神座は、1986年に大阪・道頓堀に4坪9席の1号店をオープンして以来、現在関西・首都圏エリアに38店舗を展開し、多くの皆様にご愛顧いただいております。神座では、より多くの皆様に神座を知っていただくとともに、関東における本格出店の基盤を築くため、横浜駅周辺への出店はかねてからの目標に掲げておりました。そしてこの度、横浜の玄関口に位置する「相鉄ジョイナス」に、『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』をオープンすることにいたしました。

『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』では、本格飲茶と本格ラーメンが食べられます。本場の点心師が作る飲茶と秘伝のスープで作った神座のラーメンとのコラボレーションは、是非お試しください逸品です。店内は本場香港、台湾をモチーフに雰囲気作りをしており、サラリーマン、OL、ご家族連れ、友達同士など、様々なシーンにおいて、老若男女誰もが気軽にゆったりと食事が楽しめる空間になっております。また、女性が1人でも気軽に入れる空間、雰囲気作りにも努めております。

『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』では、1日30食限定メニューとして「海老蒸餃子」をご提供いたします。透명한モチモチとした皮とプリッとした海老がおいしい、当店の点心師が腕によりをかけた自信作です。また、現在名古屋限定メニューとして名古屋地区2店舗のみでご提供している「台湾拉麺」もお楽しみいただけます。さらに、おすすめの逸品中華メニューとして、「口水鶏（よだれ鶏）」、「肉団子（甘酢団子）」もご用意しており、「杏仁豆腐」などの中華スイーツも充実しております。

横浜駅や「相鉄ジョイナス」をご利用の際は、『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』に、ぜひお気軽にお立ち寄りください。



<『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』外観・内観イメージ>

【『神座飲茶樓 横浜ジョイナス店』提供メニュー】

※写真はイメージです。
※メニューは一部のご紹介となります。

【限定メニュー】



■1日30食限定「海老蒸餃子」

4個：575円(税抜) / 620円(税込)
6個：862円(税抜) / 930円(税込)



■名古屋限定メニュー「台湾拉麺」

889円(税抜) / 960円(税込)

【逸品中華】



■「肉団子(甘酢団子)」

723円(税抜) / 780円(税込)



■「口水鶏(よだれ鶏)」

584円(税抜) / 630円(税込)

【中華スイーツ】



■「莓杏仁豆腐・芒果杏仁豆腐・蓝莓杏仁豆腐」

324円(税抜) / 350円(税込)

【神座看板メニュー】



■「拉麺」

704円(税抜) / 760円(税込)

■その他おすすめメニュー

◆中華スイーツ

・胡麻団子(黒胡麻団子) 3個: 399円(税抜)/430円(税込)

◆神座特製五目中華麺

・花什錦餡児炒面(五目あんかけ麺) 760円(税抜)/820円(税込)

◆中華ごはん

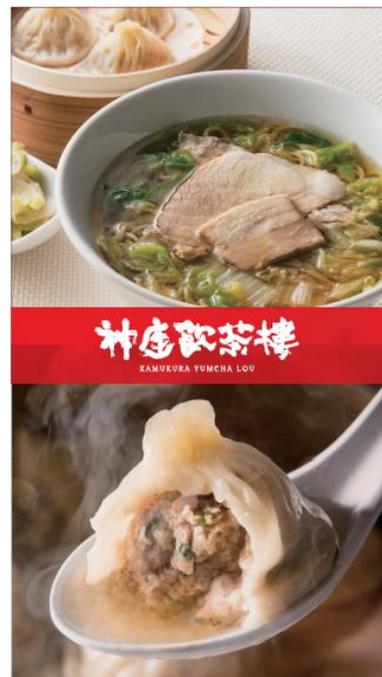
・叉焼焼飯 723円(税抜)/780円(税込)

<店舗概要>

店舗名: 神座飲茶樓 横浜ジョイナス店
所在地: 〒220-0005
神奈川県横浜市南幸1-5-1 相鉄ジョイナス地下1階
席数: カウンター席 11席/テーブル席 38席(全49席)
営業時間: 11:00~23:00
定休日: 不定休(JOINUSに準ずる)
電話番号: 045-548-4578
アクセス: 横浜駅(JR/京急/東急/みなとみらい)西口 徒歩3分
相鉄横浜駅改札口 すぐ
市営地下鉄横浜駅 徒歩3分

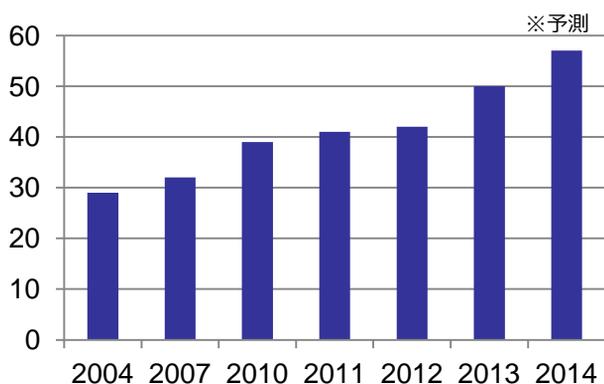
「どうとんぼり神座」公式サイト: <http://www.kamukura.co.jp/>

「相鉄ジョイナス」公式サイト: <http://www.sotetsu-joinus.com/>



【飲食業界不況のなか急成長を続ける神座】

株式会社 理想実業 売上高(単位: 億円)



◀フレンチシェフから一念発起し、神座の礎を築いた理想実業代表の布施正人。

どうとんぼり神座は、毎年成長を続けています。毎日食べても飽きない味の追求、女性でも来店しやすい店舗開発など、神座独自のビジネス戦略の結果、2013年度の売上は約50億円で達しました。今後の店舗展開に関しては、国内のみならず海外にも展開を予定しています。世界のお客様に向け、「3回食べたらずめられない」神座の味をさらに広く提供していきます。

【どうとんぼり神座(かむくら)とは】

フレンチレストランのオーナーシェフをしていた布施正人(代表取締役社長)が一念発起し、スープを一年半研究した末に開いたラーメン店です。創業は1986年。創業当時から「おいしいラーメン」は神座の看板メニューです。フレンチでの経験を活かし開発した、門外不出の神座秘伝スープ。その美味しさが引き立つように、麺の上には白菜というシンプルなラーメンにしています。この「おいしいラーメン」の人気により、大阪・道頓堀に4坪9席からスタートした店は、1日500杯以上を売り上げる人気店になりました。

現在は、東京・関西を中心に38店舗を展開しています。



【神座看板メニュー: おいしいラーメン】
※価格は店舗によって異なります。

【会社概要】

会社名: 株式会社 理想実業
所在地: 奈良県北葛郡広陵町安倍453-7
代表取締役: 布施正人
運営ブランド: 「どうとんぼり神座(かむくら)」「チャーハンキッチン」「ギョウザキッチン」「神座飲茶樓(かむくらやむちゃろう)」