

《国内106店舗、海外5店舗を展開する姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」》

食欲の秋に、ずんどう屋“初”のまぜそばが登場！

特製豚骨ダレ×自家製太麺を混ぜて絡めて、箸が止まらぬ旨さ！

新商品『ずんどう屋流 まぜそば』期間限定で販売

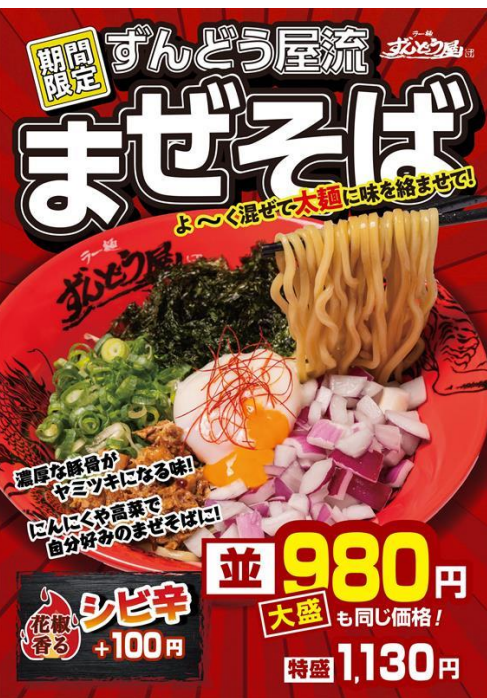
並と大盛は同一価格でご提供！

株式会社ZUND(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長 CEO:馬場 紳介)が展開する、姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」は、全国の「ラー麺ずんどう屋」にて、2025年10月1日(水)より期間限定で、『ずんどう屋流 まぜそば』の販売を開始します。

「ラー麺ずんどう屋」は2002年4月4日、兵庫県にある城下町・姫路市で誕生しました。現在、国内106店舗、中国・上海に5店舗を展開しています(2025年9月26日時点)。一日で最大800人以上が来店することもあり、連日多くのお客さまにご来店いただいています。

《もっちもちの自家製太麺を味わう特製豚骨ダレとよ〜く混ぜて！味を絡ませて！

『ずんどう屋流 まぜそば』が新登場！》



ずんどう屋でまぜそばを販売するのは初の試み。そんな新商品『ずんどう屋流 まぜそば』は、水と豚骨だけで10時間以上炊き上げるずんどう屋自慢の濃厚豚骨スープをベースに、オリジナルの醤油がえしと独自配合の昆布酢などを絶妙なバランスで加えた特製豚骨ダレが特徴。豚骨の深い旨みに背脂の甘み、さらに昆布酢のさっぱりとした酸味も加わることで、一度食べ始めたら箸が止まらないクセになる味わいに仕上がっています。さらに『ずんどう屋流 まぜそば』のために開発された自家製太麺は、もちもちとした強い弾力で食べ応え抜群。特製豚骨ダレにしっかり絡むよう設計されており、最後の一口まで満足感たっぷりにお楽しみいただけます。

『ずんどう屋流 まぜそば』は、トッピングにもこだわり、極粗切りの紫玉ねぎ、ほぐしチャーシュー、磯香るバラ海苔、青ねぎ、そしてとろりととろける温泉玉子をトッピング。粗くカットした紫玉ねぎは、シャキッとした食感と鮮やかな色合いで、見た目と味わいにアクセントを添えます。じっくり煮込んだチャーシューは、ほぐし身にする事で麺とよく絡み、口の中に旨みが広がります。さらに、全体の味をまろやかに包み込む温泉玉子が、濃厚ながらも調和のとれた一杯へと仕上げます。また、+100円で「シビ辛ラー油」のトッピングが可能。香り高い花椒の風味とピリリとしたシビれる辛さが加わることで、やみつきになる刺激のおいしさをお楽しみいただけます。

おすすめの食べ方は、卓上にご用意している高菜や漬しにんにくを加えて、自分好みの味わいにアレンジすること。また、昆布酢も一緒にご提供しますので、途中で風味を変えながら、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。さらに、麺を食べ終わった後には、食材の旨みが溶け込んだ豚骨ダレに、+100円で“追い飯”を投入するのもおすすめ！まぜそばのおいしさを、最後の一口までしっかりとご堪能いただけます。また、今回新サイドメニューが3種類登場。醤油ダレをベースにチャーシューと白髪ねぎを合わせた『ネギチャ丼』、特製の甘酢タレと、とろとろの味玉を使ったタルタルソースが絶妙な『唐揚げ南蛮丼』、そして単品で楽しめる『唐揚げ南蛮』など、どれもまぜそばとの相性抜群！ぜひ一緒にご注文ください。

さらに、今回は自家製太麺をとことん味わっていただきたくボリュームにもこだわりました。麺は並盛と大盛を同一価格でご提供！まだまだ物足りないという方には、並盛の倍以上となる特盛もご用意しています。まだまだ残暑厳しいこの時期に、箸が止まらぬ『ずんどう屋流 まぜそば』をぜひご堪能ください。



《商品概要》

- 商品名称 : 『ずんどう屋流 まぜそば』
- 販売期間 : 2025年10月1日(水)～12月中旬予定
- 販売価格(税込) : 『ずんどう屋流 まぜそば(並)』980円
『ずんどう屋流 まぜそば(大盛)』980円
『ずんどう屋流 まぜそば(特盛)』1,130円
※+100円でシビ辛に変更可
※+100円で追い飯の注文可

心斎橋店、宗右衛門町店、梅田東通り店、梅田堂山店、新店舗での販売はございません。

＜新サイドメニュー＞

- 商品名称/販売価格 : 『ネギチャ丼』420円
(税込) 『唐揚げ南蛮丼』480円
『唐揚げ南蛮』600円
- 販売期間 : 2025年10月1日(水)～

《ラー麺ずんどう屋の5つのこだわり》



【こだわり① 濃厚豚骨スープ】

ラー麺ずんどう屋の豚骨スープは特注の釜土で水と豚骨だけを使い、10時間以上かけて炊き上げます。丁寧に処理した豚の頭、背骨、丸骨を、骨が砕けるまで強火で炊き続けることにより、クセのない濃厚なシルキー豚骨スープに仕上がります。



【こだわり② 自家製麺】

特製の小麦粉を使い、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺。多加水でコシの強い細ストレート麺または中太ちぢれ麺は豚骨スープと相性抜群です。



【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

店舗で新鮮な生玉子からとろとろの半熟になるよう茹で上げ、特製のタレに長時間漬け込み、黄味のコクが濃いとろとろ食味の味玉にしています。



【こだわり④ とろ旨チャーシュー】

赤身と脂身のバランスが良い厳選した豚肉を使用しています。特製ダレに漬け込んだチャーシューは旨みがしっかりとしみこんだとろけるように柔らかな仕上がりになっています。切り方、炙り方にこだわり抜いた自慢のチャーシュー。



【こだわり⑤ ずんどう屋の空間】

赤と黒の力強さそして木の温もり、空間テーマは「MATSURI」。地元にも愛される日本のお祭りのような店内のグルーブ感を大切にしています。店内に一步入り、見回していただいた時のワクワクをぜひ感じていただければと思います。

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が飲ぶほどの感動を探索し続けています。トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

【本件に関する報道関係からの問い合わせ先】株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部

山下、久保 蘭 E-mail : tdj-pr@toridoll.com

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。