

姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」

国内108店舗目となる

大阪「道頓堀店」10月31日(金)グランドオープン！

ラーメン激戦区“道頓堀”の中心地に初出店！

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、「ラー麺ずんどう屋道頓堀店」を2025年10月31日(金)にオープンします。

「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。海外では、中国・上海に5店舗を展開しており(2025年10月24日時点)、国内では今回の「道頓堀店」が108店舗目のオープンとなります。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。



※画像はイメージとなります

《戎橋から臨む、道頓堀川沿いの好立地に「ラー麺ずんどう屋」がオープン！》

道頓堀エリアは国内外から多くの観光客が訪れる大阪を代表する繁華街であり、数多くの有名ラーメン店が立ち並ぶまさに“ラーメン激戦区”。そんなエリアへの出店は、「ラー麺ずんどう屋」としても大きな挑戦です。同じく大阪・ミナミエリアには2011年から「心斎橋店」と、2021年から「難波えびす橋店」、2022年から「宗右衛門町店」を構えており、オープン当初から多くのお客さまにご来店いただいています。特に「心斎橋店」は全国の店舗内で売り上げトップ※を誇り、非常に多くのお客さまがご来店されます。今回の道頓堀出店は、こうしたお客さまからの支持と実績を背景に、より多くの方々、特に海外から大阪を訪れるお客さまに「姫路濃厚豚骨ラーメン」の味を楽しんでいただきたいという思いから実現しました。

「道頓堀店」は、戎橋から臨める道頓堀川沿いの好立地に位置します。昼夜を問わず多くの人が行き交うこのエリアにおいて、「ラー麺ずんどう屋」の味をより多くのお客さまにお届けできることを期待しています。大阪・道頓堀の中心で、ひととき目を引く存在として、新たな観光スポットとして親しまれる店舗を目指します。

店舗外観は、看板商品である『味玉らーめん』の写真を大きく掲出し、訪れる方の目を引くデザインに。また内観には、一部に使わなくなった井の破片を再利用したモザイクアートを施し、環境にも配慮しながら空間づくりを行いました。お食事だけでなく、店舗全体を通じて「ラー麺ずんどう屋」の世界観を体感していただけます。

私たちはこだわりの旨さと感動を世界中の人に届けたい思いから「From Himeji to the World.」を掲げ、姫路発の濃厚豚骨ラーメンを日本全国、そして世界中へお届けしてまいります。

※2020年1月1日～2025年9月30日までの期間、全国の「ラー麺ずんどう屋」の店舗内で売り上げNo.1

《商品一例》



人気No.1『味玉らーめん』税込980円

水と豚骨だけで10時間以上炊き上げた、濃厚なシルキー豚骨スープに、小麦本来の豊かな香りが漂う自家製麺を合わせた看板商品。背脂を加えれば、より味わいがぐっと深まります。濃厚でとろとろな半熟卵、自慢のトロ旨チャーシューとともにお召し上がりください。



『味玉HOTらーめん』税込1,050円

看板商品の『味玉らーめん』に、ピリ辛香油を加え、程よい辛さが食欲を刺激する一杯。濃厚な豚骨スープに唐辛子由来のピリリとした辛みは相性抜群で、創業当初から愛される不動の人気メニューです。



『全部のせチャーシューらーめん』税込1,760円

看板商品の『味玉らーめん』に、トッピングを全部のせた至高の一杯！自慢のトロ旨チャーシューはなんと12枚以上トッピング。さらに、コーン、焼きのり、もやし、きくらげ、ねぎ、ピリ辛香油をあわせた、ボリューム満点な一杯です。

※表示料金は通常料金です。深夜(24:00～9:00)のご利用には、別途深夜料金が適用されます。

《店舗概要》



店舗名
所在地

: ラー麺ずんどう屋 道頓堀店
: 〒542-0084
大阪府大阪市中央区宗右衛門町7-6

営業時間

: 24時間営業
※オープン初日(10月31日)は10:30営業開始予定

定休日

: 不定休

席数

: 全30席

電話番号

: 06-4708-6788

《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、骨が碎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求し続けています。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/>