



《国内109店舗、海外7店舗を展開する姫路濃厚豚骨「ラーメンずんどう屋」》

創業24周年！感謝の「創業祭」今年も開催！

『元味ら一めん』を4月4日(土)限定

半額の430円でご提供！

毎年大好評の『ずんどう屋流 鶏白湯』が今年も登場！

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「ラーメンずんどう屋」は、創業24周年を記念し、2026年4月4日(土)、全国の「ラーメンずんどう屋」にて「創業祭」を開催します。当日は、創業以来ご愛顧いただいている『元味ら一めん』を一日限りで半額の430円(税込)でご提供します。

「ラーメンずんどう屋」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109店舗、中国・上海に6店舗、インドネシアに1店舗を展開しています(2026年3月27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。

「ラーメンずんどう屋」では、水と豚骨のみで10時間以上丁寧に炊き上げた、まろやかでクセのないシルキー豚骨スープが自慢です。麺は自家製麺にこだわり、厳選した小麦粉を使うことで、豊かな風味と力強いコシを実現しました。また、背脂の量はお客さまのお好みに合わせてご調整いただけます。濃厚でありながら後味の軽い、“姫路濃厚豚骨”ならではの味わいをお楽しみいただけます。

《日頃ご愛顧いただいているお客さまへ、24年分の感謝の気持ちを込めて》



創業24周年を迎える今年も「創業祭」を開催いたします。毎年開催しているこの「創業祭」は、日頃から「ラーメンずんどう屋」をご愛顧いただいているお客さまへ、心からの感謝をお届けする特別な一日です。感謝の気持ちを、創業以来の看板商品『元味ら一めん』に込めてお届けします。

『元味ら一めん』は、「ラーメンずんどう屋」ならではのシルキーな濃厚豚骨スープ、とろけるようなやわらかさのトロ旨チャーシュー、そして自家製麺の旨さをご堪能いただけます。

創業祭を開催する4月4日(土)からは、全店にてLINEと連動したスタンプラリーイベントも開催いたします。創業祭の日にはスタンプが2倍獲得でき、スタンプを貯めるとお得なクーポンや商品券が当たる抽選券が獲得できます。是非、お近くの店舗にてご登録ご参加ください。

《「創業祭」開催概要》

- |           |                 |
|-----------|-----------------|
| ■実施内容     | :『元味ら一めん』を半額で販売 |
| ■実施日      | :2026年4月4日(土)   |
| ■販売価格(税込) | :860円→430円      |
| ■対象店舗     | :全国のラーメンずんどう屋   |

※2026年4月4日(土)開店～閉店時間までにご注文をいただいた『元味ら一めん』を対象とさせていただきます。

※券売機を設置している店舗については23時59分までにご購入いただいた方を対象とさせていただきます。

※店内飲食限定です。

## 《昨年大好評の『ずんどう屋流 鶏白湯』が今年も登場！全粒粉入り平打ち麺で！》

2024年より期間限定商品として販売を開始し、大好評の『ずんどう屋流 鶏白湯』が、今年も登場します！こだわりのスープは、鶏の旨みを極限まで炊き出したクリーミーな口当たり。ひと口ごとに豊かなコクが広がる深い味わいで、濃厚でありながらも重さを感じさせない、後味の軽やかさが特徴です。小麦を丸ごと粉碎することで生まれる香ばしさと力強い弾力が魅力の“全粒粉入り平打ち麺”を使用することで、全粒粉ならではの小麦本来の風味が際立ち、クリーミーな鶏白湯スープと絶妙に絡み合います。トッピングには、低温調理でしっとり仕上げた鶏チャーシューと、爽やかなアクセントを添える紫玉ねぎを合わせました。

- 商品名称 : 『ずんどう屋流 鶏白湯(トリパイタン)』
- 発売日 : 2026年4月1日(水)～5月下旬予定
- 販売価格 : 『元味』1,060円(税込)、『味玉』1,180円(税込)  
『チャーシュー』1,490円(税込)

心斎橋店・宗右衛門町店・道頓堀店・梅田東通り店・梅田堂山店・神戸三宮店・羽田空港第1ターミナル店・尼崎アマダウ店での販売はございません。



## 《ラーメンずんどう屋の5つのこだわり》



### 【こだわり① 濃厚豚骨スープ】

ラーメン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。



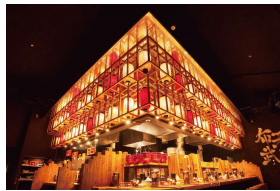
### 【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

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感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 活気を感じる空間】

赤と黒の力強さそして木の温もり、空間テーマは「MATSURI」。地元で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、本能が歓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/>