



姫路濃厚豚骨「ラー麺ずんどう屋」

フードコート初出店となる

兵庫「イオンモール神戸北店」4月24日(金)

グランドオープン！

～オープン初日から期間限定でラーメン全品大盛り無料～

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「ラー麺ずんどう屋」は、「ラー麺ずんどう屋イオンモール神戸北店」を2026年4月24日(金)にオープンします。同店は、同日にリニューアルオープンする「イオンモール神戸北」3階のフードコート「PICNIC COURT」に出店。今回の出店でフードコート業態への初出店となります。

「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・上海とインドネシア・ジャカルタに合計7店舗を展開しており(2026年4月17日時点)、国内では今回の「イオンモール神戸北店」が112店舗目のオープンとなります。一日で最大で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。

兵庫県・姫路で誕生した「ラー麺ずんどう屋」は、現在兵庫県内に24店舗を出店しており、今回が25店舗目の出店となります。発祥の地・兵庫で、創業当時から大切にしてきた「姫路濃厚豚骨」の味と想いを、より多くの地元のお客さまへお届けしたいと考えております。これからも地域に根ざし、長く愛される一杯を提供し続けてまいります。



※画像はイメージとなります

「ラー麺ずんどう屋」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。

フードコートへの初出店となりますが、キッチン内でスープを炊きあげる様子や立ち上がる湯気を間近にご覧いただけ、独立店舗と変わらない活気あるライブ感をお楽しみいただけます。フードコートという新たな舞台においても、一杯のらーめんを通じた驚きやワクワク、そして笑顔をお届けしたいと考えています。

《期間限定で「ラー麺ずんどう屋イオンモール神戸北店」をお得に、お腹いっぱい楽しめる！》

「ラー麺ずんどう屋イオンモール神戸北店」では、オープン初日の4月24日(金)から5月17日(日)までの期間限定で、“全てのラーメン大盛り無料”を実施いたします。人気の定番ラーメンをはじめ、「ラー麺ずんどう屋」ならではの濃厚シルキー豚骨を、お得にご堪能いただけます。ご家族やご友人とのお食事、ショッピングの合間の一杯にもぴったり。この機会にぜひ、「ラー麺ずんどう屋イオンモール神戸北店」で“お腹も心も満たされる一杯”をお楽しみください。



『味玉らーめん』

《商品一例》



人気No.1『味玉らーめん』 891円(税込980円)
 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、自慢のとろ旨チャーシューとともに召し上がりがください。



『元味らーめん』 782円(税込860円)
 純正味シンプル豚骨らーめん。ずんどう屋自慢の水と豚骨だけで10時間以上炊き上げた、濃厚なシルキー豚骨スープと自家製麺を存分にお楽しみいただけます。



『淡麗醤油味玉らーめん』 719円(税込790円)
 じっくりと炊き上げることで、旨みをぎゅっと凝縮した透明な淡麗豚骨スープを実現。3種類の醤油をブレンドした、自家製の醤油かえしを使用し、醤油のキリッとした風味の中に、豚骨の旨みと甘みがしっかりと際立つ、バランスの取れた味わいです。



『淡麗塩元味らーめん』 719円(税込790円)
 透明な淡麗豚骨スープにミネラル豊富な藻塩と昆布だしを合わせた、まろやかな自家製の塩かえしを使用し、豚骨の濃厚な旨みと自然な甘みをストレートに感じられる一杯です。

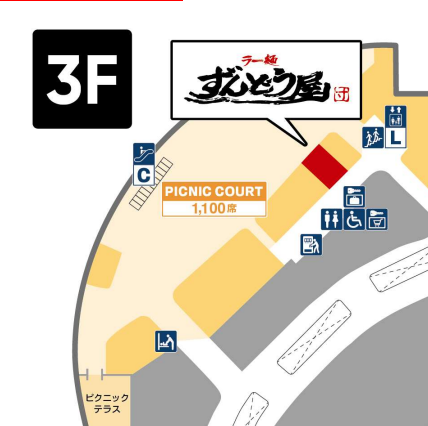


『からあげ』 並455円(税込500円) 小227円(税込250円)
 外はカリッ、中はじゅわっと噛むほどに広がる鶏肉のジューシーさと香ばしさが自慢です。らーめんとの相性も良く、シェアしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



『チャーハン』 並564円(税込620円) 小409円(税込450円)
 自家製チャーシューの旨みと絶妙な味付けでお子さまから大人まで大人気の『チャーハン』。小サイズもございますので、ちょっと物足りないときに追加するのもおすすめです。

《店舗概要》



店舗名 : ラー麺ずんどう屋 イオンモール神戸北店
 所在地 : 〒542-0084
 神戸市北区上津台8-1-1イオンモール神戸北3階
 営業時間 : <平日> 10:00~21:00(ラストオーダー20:45)
 <土日祝> 10:00~21:00(ラストオーダー20:45)
 定休日 : 施設に準ずる
 席数 : 1,100席(PICNIC COURT内)

《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。



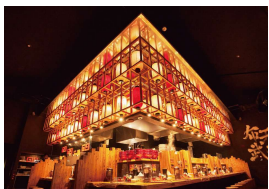
【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

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 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/>

【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。