

《姫路濃厚豚骨ラーメン「ラー麺ずんどう屋」》

あっさり『淡麗豚骨らーめん』が 6月1日(月)～ついに全店で販売開始！

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「ラー麺ずんどう屋」は、全国の店舗にて、2026年6月1日(月)より、あっさり『淡麗豚骨らーめん』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。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5月25日時点)、国内では112店舗展開しております。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おります。

《店舗限定で発売していた『淡麗豚骨らーめん』が好評により2026年6月1日(月)全店舗へ拡大！》

この度登場するあっさり『淡麗豚骨らーめん』は、中国・上海の「ラー麺ずんどう屋」で販売をしていた清湯スープからヒントを得て、2025年に誕生し、国内の一部店舗で試験的に販売をしておりました。販売開始後、非常に多くのお客さまに愛され、「しっかりと豚骨が効いている」「今までにない感覚」など多くのご好評の声をいただき、想定を上回る反響を受けて、このたび全国販売が決定いたしました。

あっさり『淡麗豚骨らーめん』の最大の特徴は、濃厚な豚骨の味わいは残しつつ、後味はすっきりとした透明なスープがベースとなっていること。定番の『濃厚豚骨』と同じ豚骨を使用しており、丁寧な下処理と職人技の火加減調整で臭みを完全に消し、『淡麗豚骨らーめん』ならではの味わいを実現しました。これまで『濃厚豚骨』を看板商品として展開してきた「ラー麺ずんどう屋」にとっては、『あっさり』にこだわった挑戦的な一杯です。また、ベースのスープは、「醤油」「塩」の2種類、麺は「細麺」「ちぢれ麺」の2種類をご用意。それぞれの組み合わせにより異なる味わいをお楽しみいただけ、お好みの組合せで『淡麗豚骨らーめん』をお楽しみいただけます。



「ラー麺ずんどう屋」創業以来こだわりの『濃厚豚骨』ラーメンは、水と豚骨だけで10時間以上炊き上げた、クセのない濃厚なシルキー豚骨スープが特長です。麺は自家製麺にこだわり、上質な小麦粉を使い、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺に仕上げています。濃厚でありながら後味がすっきりしてクセのない、オリジナルの姫路濃厚豚骨ラーメンが看板商品の一つです。

『淡麗豚骨醤油らーめん』は、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たスープで、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、バランスの取れた一杯です。あっさりとした口当たりながら、最後に「ラー麺ずんどう屋」の豚骨特有のコクと深みが余韻として残ります。

『淡麗豚骨塩らーめん』は、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たスープに仕上げ、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。クリアで透明感のあるスープは、後味もすっきりとしてキレのある味わいが特長です。

濃厚豚骨一筋で歩んできた「ラー麺ずんどう屋」が挑む、新たな豚骨の魅力を、2種類の味わいでお楽しみください。

《『淡麗豚骨らーめん』をお得に楽しめるクーポン情報》

《商品概要》

- 商品名称 : 『淡麗豚骨らーめん 醤油・塩』
- 販売開始 : 2026年6月1日(月)～通年販売
- 販売店舗 : 全国の「ラー麺ずんどう屋」
- 販売価格(税込) : 『元味』860円、『味玉』980円、『ねぎ』980円、『野菜』1,060円
『チャーシュー』1,400円、『バターコーン』980円

《6月6日(土)『淡麗豚骨らーめん』全品200円引き》

2026年6月6日(土)、ご来店されたすべてのお客さまを対象に、『淡麗豚骨らーめん』全品を200円引きにてご提供いたします。是非この機会に皆さんのご来店をお待ちしております。

(※デリバリー/テイクアウトは対象外)

- 実施日 : 2026年6月6日(土)
- 対象店舗 : 全国の「ラー麺ずんどう屋」
- 内容 : 『淡麗豚骨らーめん』全品 200円引き

【「ラー麺ずんどう屋」アプリ会員限定】

- 配布期間 : 2026年6月1日(月)
- 利用期間 : 2026年6月1日(月)～6月5日(金)
- 対象店舗 : 全国の「ラー麺ずんどう屋」(※券売機店舗を除く)
- 内容 : 『淡麗豚骨らーめん』全品 200円引き

※アプリは、5月31日までに会員になった方が対象です。

【「ラー麺ずんどう屋」公式LINE友だち限定】

- 配布期間 : 2026年6月7日(日)
- 利用期間 : 2026年6月7日(日)～6月30日(火)
- 対象店舗 : 全国の「ラー麺ずんどう屋」(※券売機店舗を除く)
- 内容 : 『淡麗豚骨らーめん』全品 200円引き

※配布期間や利用期間は、アプリ会員・LINE友だちで異なりますのでご注意ください。

＜新規アプリ登録／友だち登録はこちら＞

「ラー麺ずんどう屋」公式アプリ

(iOS)



(Android)



「ラー麺ずんどう屋」LINE公式アカウント: 店舗により異なるため、ご来店の際スタッフにお尋ねください。

《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 ブランド戦略課

山下、久保蘭 E-mail : haruka.kubozono@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。