

《姫路濃厚豚骨「ラー麺ずんどう屋」》

夏季限定！昨夏は2か月半で約11万杯販売！
夏にぴったり『冷やしらーめん』が
7月1日(水)より今年も絶賛販売中！

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、2026年7月1日(水)より夏季限定で『冷やしらーめん 味玉』『冷やしらーめん 鬼おろし』『冷やしらーめん 味玉鬼おろし』『冷やしらーめん 豚しゃぶ』『冷やしらーめん 豚しゃぶ鬼おろし』を販売しております。

「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6店舗を展開しており、国内では111店舗展開しております(2026年6月29日時点)。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。

《豚骨と魚介のダブルスープ×独自開発の専用細麺が作り出す『冷やしらーめん』》



※画像はイメージです。

2025年の夏、わずか2か月半で約11万杯を売り上げた大人気メニュー『冷やしらーめん』が、今年はさらに美味しくパワーアップ！『冷やしらーめん』は2013年から夏の“冷やし系”メニューとして登場し、毎年多くのお客さまにご好評をいただいております。

■2026年夏・『冷やしらーめん』3つのこだわり進化ポイント

【麺】スープを引き立てる、極上の喉越しと抜群のコシ

スープとの相性を極限まで追求し、独自開発した「専用細麺」を使用。夏に嬉しいツルツとした喉越しと、しっかりとしたコシの食感を両立させました。

【スープ】豚骨の旨味×魚介の風味が広がるダブルスープ

豚骨とかつお風味をしっかりと効かせた魚介のダブルスープに、いりこ醤油のかえしをブレンド。口に入れた瞬間に魚介の風味が広がり、豚骨の旨味と共にじんわりとした甘みが引き立つ仕上がります。

【調和】夏にぴったりな一体感

こだわり抜いた専用細麺とスープが絡み合うことで、この夏しか味わえない最高の風味・喉越し・食感を実現しました。

■今年の新作！『冷やしらーめん 豚しゃぶ鬼おろし』も新登場

今年、ベースの『冷やしらーめん』をさらに贅沢に味わえる新メニューが登場！さっぱりとした豚しゃぶに、シャキシャキとした鬼おろしのアクセントがたまらない、食欲をそそる一杯です。さらに、8月からは新たな“冷やし系らーめん”の追加投入も予定しております。今年の夏も、「ラー麺ずんどう屋」が自信を持ってお届けする、こだわりの“冷やし系らーめん”をぜひご堪能ください。

◀商品概要▶

- 商品名称/価格(税込) : 『冷やしらーめん 味玉』980円
『冷やしらーめん 鬼おろし』960円
『冷やしらーめん 味玉鬼おろし』1,080円
『冷やしらーめん 豚しゃぶ』1,060円
『冷やしらーめん 豚しゃぶ鬼おろし』1,160円

■販売期間 : 2026年7月1日(水)～絶賛販売中

『冷やしらーめん 味玉』『冷やしらーめん 鬼おろし』『冷やしらーめん 味玉鬼おろし』は9月下旬まで
『冷やしらーめん 豚しゃぶ』『冷やしらーめん 豚しゃぶ鬼おろし』は7月下旬まで
※商品により販売終了時期が異なります
※8月より新たな冷やし系らーめんが登場予定です

■販売店舗 : 全国の「ラー麺ずんどう屋」(一部店舗を除く)

※梅田東通り店、梅田堂山店、イオンモール神戸北店での販売はございません。



『冷やしらーめん 味玉』980円

コク深いダブルスープに、とろ〜り味玉が絶妙にマッチする王道の一杯！

豚骨の旨味とかつお・いりこの風味が絶妙に調和した特製ダブルスープを、まずはシンプルに味わいたい方へおすすめのベースメニューです。コクがありながらも後味は驚くほどさっぱり。そこに、とろりとした濃厚な味玉が加わることで、スープにまろやかな深みがプラスされます。独自開発の専用細麺の喉越しを、存分に堪能できる一杯です。



『冷やしらーめん 鬼おろし』960円

シャキシャキ食感がクセになる！涼を呼ぶ、爽快さ抜群のさっぱり仕立て

旨味たっぷりの冷たいスープに、粗めにおろした「鬼おろし」を贅沢にトッピングしました。みずみずしくシャキシャキとした鬼おろしの食感が、スープの魚介風味を引き立て、一口ごとに清涼感が広がります。暑い夏でもお箸が止まらない、最後まで驚くほど軽やかに、さっぱりと完食できる一杯に仕上げました。



『冷やしらーめん 味玉鬼おろし』1,080円

「鬼おろし」でさっぱり、「味玉」で濃厚。バランスを楽しむ冷たい一杯！

粗めにおろした「鬼おろし」をたっぷり使用。みずみずしい清涼感が加わり、最後まで軽やかに食べ進められます。さらに、とろりとした黄身が特長の味玉が、だしの風味と絶妙に調和し、コクとまろやかさをプラス。異なる味わいを一杯に仕上げました。



『冷やしらーめん 豚しゃぶ』1,060円

暑い日でも箸が進む。豚しゃぶで仕上げた冷たい一杯

さっぱりとした豚しゃぶの旨みが、豚骨とかつお風味をしっかり効かせた特製ダブルスープと重なり、軽やかながら食べ応えのある一杯に仕上げました。暑さで食欲が落ちがちな季節でも、すると食べ進められます。



『冷やしらーめん 豚しゃぶ鬼おろし』1,160円

圧倒的な満足感！しっとり極上豚しゃぶ×鬼おろしの贅沢冷やしらーめん

今年新登場のイチオシメニュー！さっぱりとした豚しゃぶに、食感豊かな鬼おろしを豪快に合わせました。さっぱりとした後味でありながら、ジューシーな豚肉の旨味で食べ応えは抜群。この夏、お腹も心も大満足間違いなしの、贅沢な一杯です。

《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】

特製的小麦粉を使い、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と、ほどよい弾力とスープ絡みの良い中太ちぢれ麺は、豚骨スープとの相性も抜群です。



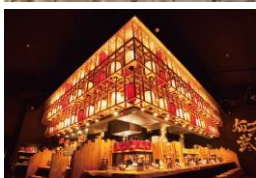
【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

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。特製ダレに漬けた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、本能が飲む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 広報部

山下、久保蘭 E-mail : karen.yamashita@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。