

《姫路濃厚豚骨「ラー麺ずんどう屋」》

大好評の『冷やしらーめん』が
8月1日(土)からさらにパワーアップ！
「レモン」・「キムチ」の鬼おろしを含む4商品を新発売！

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)より販売を開始している「冷やしらーめん」シリーズに、2026年8月1日(土)より、新たな味わいとして『冷やしらーめん レモン』『冷やしらーめん レモン鬼おろし』『冷やしらーめん キムチ』『冷やしらーめん キムチ鬼おろし』の4種類を追加いたします。なお、現在販売している5種類のうち2種類は7月下旬までの販売となりますので、ぜひこの機会に足をお運びください。

「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7月10日時点)、国内では111店舗展開しております。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おります。

《夏季限定「冷やしらーめん」好評により新商品4種の追加へ！》

■ 爽快&旨辛！夏を乗り切る4つの新フレーバーが登場

2026年8月1日(土)より、爽やかな酸味が広がる「レモン」と、旨辛な味わいが食欲をそそる「キムチ」を使用した新商品4種を追加販売いたします。『冷やしらーめん レモン』『冷やしらーめん レモン鬼おろし』『冷やしらーめん キムチ』『冷やしらーめん キムチ鬼おろし』

■ チャーシューが大判の「豚肩ロース」にパワーアップ！

さらに「冷やしらーめん第2弾」では、トッピングのチャーシューを一新。従来の「豚バラ2枚」から、肉本来の旨味をしっかりと感じられる「大判の豚肩ロース1枚」へとブラッシュアップし、より満足感のある一杯へと仕上げました。

■ 夏・『冷やしらーめん』に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です。



ランチ・ディナーセットでもお選びいただけます！

夏季限定 9月下旬まで

冷やしらーめん

味玉 980円 (特大盛 1,100円)

味玉 鬼おろし 1,080円 (特大盛 1,200円)

鬼おろし 960円 (特大盛 1,080円)

Kimchi

キムチ 980円 (特大盛 1,100円)

キムチ 鬼おろし 1,080円 (特大盛 1,200円)

Lemon

レモン 1,110円 (特大盛 1,230円)

レモン 鬼おろし 1,210円 (特大盛 1,330円)

夏のサイドメニュー！

瀬戸内レモン唐揚げ 600円

スタミナ丼 430円

選べるトッピング

豚肩ロース	レモン	キムチ	鬼おろし
180円	250円	120円	100円

※替玉の提供はしていません。※表示価格は税込みです。※ほかの全てのトッピングもお選びいただけます。

※画像はイメージです。

《商品概要》

■商品名称/価格(税込) :『冷やしらーめん レモン』1,110円、『冷やしらーめん レモン鬼おろし』1,210円
『冷やしらーめん キムチ』980円、『冷やしらーめん キムチ鬼おろし』1,080円

■販売期間 :2026年8月1日(土)～9月下旬予定

※なくなり次第終了となる場合がございます。

※『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月下旬まで販売。

※『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月下旬までの販売です。

■販売店舗 :全国の「ラーメンずんどう屋」(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。

《新登場の「冷やしらーめん レモン / キムチ」 ※9月下旬までの販売》



『冷やしらーめん レモン』1,110円

超さっぱりで見た目から完食まで清涼感が続く一杯！

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の上に、スライスレモンを器一面に敷き詰めました。食べ進めるごとにスープへレモンの爽やかな果汁と香りが溶け出し、最後の一滴まですっきりとした清涼感をお楽しみいただけます。目にも鮮やかで、ひと口ごとに突き抜けるような爽快感が広がる、まさに猛暑にぴったりの一杯。8月からの夏季限定メニューですので、ぜひこの機会にご賞味ください。



『冷やしらーめん レモン鬼おろし』1,210円

爽やかなレモンと鬼おろしが織りなす、爽快感満載な冷やしらーめん

たっぷりのスライスレモンに、素材の食感を残した「鬼おろし」を贅沢に合わせました。自慢の特製ダブルスープにレモンの爽やかな果汁が広がり、鬼おろしのさっぱりとした味わいと相まることで、究極の清涼感を実現。暑さで食欲が落ちる日でも箸が止まらなくなる、風味豊かで食べごたえもある一杯に仕上げました。特別な一杯を、ぜひご堪能ください。



『冷やしらーめん キムチ』980円

ひんやりスープにキムチの刺激。旨辛さがクセになる！

豚骨の旨味にかつおといりこの風味を効かせた自慢の特製ダブルスープに、味わい豊かなキムチをトッピングしました。キムチの風味がスープにじんわりと溶け出すことで、冷やしならではのさっぱりとした後味をベースにしつつも、重層的でパンチのある味わいを実現。暑い夏でもするするとお箸が進む、食欲を刺激する一杯に仕上げました。



『冷やしらーめん キムチ鬼おろし』1,080円

旨辛キムチとさっぱり鬼おろしは一度食べたらきつとやみつきに

ひんやりスープに、旨み豊かなキムチと、粗くすりおろした「鬼おろし」を合わせました。キムチの程よい辛みが夏の食欲をガツンと刺激しつつ、鬼おろしのシャキシャキとした食感とさっぱり感が後味を軽やかに演出。コク深い味わいでありながら、暑い日でも最後の一滴までするすると完食できる、この夏自信の一杯です。

《絶賛販売中の「冷やし一めん」 ※9月下旬までの販売》



『冷やし一めん 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。



『冷やし一めん 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。



『冷やし一めん 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。

《絶賛販売中の「冷やし一めん」 ※7月下旬までの販売》



『冷やし一めん 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、するっと食べ進められます。



『冷やし一めん 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一めん
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。店内に一歩入り、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 : 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。