

《姫路濃厚豚骨「ラー麺ずんどう屋」》

昨年約20万杯販売！大好評の“まぜそば”が今年も登場！
今年は個性際立つ3種の“まぜそば”を
10月1日(木)より期間限定販売

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10月1日（木）より『濃厚豚骨まぜそば』『麻辣まぜそば』『背徳まぜそば』を販売いたします。

昨年の販売時には大変ご好評をいただき、一部店舗では延長販売を実施した「ラー麺ずんどう屋」の“まぜそば”。販売終了後も再販を求める声が多く寄せられたことから、今年はラインアップを増やして再登場いたします。

「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。2026年9月24日時点で、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、国内では112店舗展開しています。

《濃厚な特製豚骨ダレ×自家製まぜそば専用麺！麺も具材も食べ応え抜群！》

■3種の味わいが登場

昨年新登場し、2ヶ月半で約20万杯を売り上げた『濃厚豚骨まぜそば』は、水と豚骨を使い、10時間以上炊き上げる「ラー麺ずんどう屋」の濃厚豚骨スープをベースに、オリジナルの醤油がえしと独自配合の昆布酢を加え、そこに背脂を合わせました。豚骨のコク深さと背脂の甘み、そして昆布酢の酸味をふわっと感じる味わいに仕上げています。

新登場の『麻辣まぜそば』は、麻辣醤の香りと青山椒のピリッとした旨辛さを堪能できる一杯です。また、『背徳まぜそば』は、にんにくダレと背脂をたっぷり使用し、食欲をガツンと刺激する一杯に仕上げています。

■強いコシと噛みごたえのある極太の自家製まぜそば専用麺。大盛も並盛と同価格！

自家製のまぜそば専用麺には、強いコシと小麦の香りが特徴の粉を使用しています。低加水で、香り高く、強いコシと噛みごたえのある極太麺に仕上げており、3種のまぜそばとの相性も抜群です。さらに、販売店舗では大盛も並盛と同価格で選びいただけます。

■チャーシューへのこだわり

『濃厚豚骨まぜそば』と『麻辣まぜそば』には、バラチャーシューを使用しています。脂の旨みが口の中に広がり、柔らかな食感と濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

背脂をたっぷり使用した『背徳まぜそば』には、あえて脂身の少ないもチャーシューを使用しています。背脂のインパクトを残しながら重たくなりすぎないように、バランスにこだわって仕上げました。



期間限定 12月まで 濃厚豚骨 3種登場！ まぜそば

ランチ・ディナーセットでもお選びいただけます！

ワンタンの煮込み豚足と具材を豪華に混ぜて食べよう！

ずんどう屋の新たな王道系まぜそばが登場！

大盛も同じ価格！

濃厚豚骨 まぜそば 大盛 980円 特盛 1,150円

麻辣 まぜそば 大盛 1,110円 特盛 1,300円

背徳 まぜそば 大盛 1,280円 特盛 1,450円

まぜそばの正しい食べ方

01. 混ぜる！ 具が絡むまでよく混ぜて召し上がれ！！

02. 味変！ 自分好みに味変！

03. 追い飯！ 残った具やタレとご飯を混ぜて大満足の完全食！！

追いつ飯 50円

※画像はイメージです。

《商品概要》

■商品名/価格(税込) :『濃厚豚骨まぜそば』【並・大盛】980円【特盛】1,150円

『麻辣まぜそば』【並・大盛】1,110円【特盛】1,300円

『背徳まぜそば』【並・大盛】1,280円【特盛】1,450円

■販売期間 :2026年10月1日(木)～12月末頃予定

※なくなり次第、販売を終了する場合があります。

■販売店舗 :全国の「ラー麺ずんどう屋」(一部店舗を除く)

※デリバリー対応店舗では、『濃厚豚骨まぜそば』のみデリバリーでもご注文いただけます。

対応店舗は「ラー麺ずんどう屋」公式ホームページをご確認ください。

※梅田東通り店、梅田堂山店、道頓堀店、宗右衛門町店では販売いたしません。



『濃厚豚骨まぜそば』【並・大盛】980円【特盛】1,150円

「ラー麺ずんどう屋」のまぜそばの王道！

ベースとなる「特製豚骨ダレ」は、「ラー麺ずんどう屋」自慢の濃厚豚骨スープに背脂と醤油がえしを合わせ、独自配合の昆布酢で爽やかさを加えて仕上げています。豚骨の濃厚なコクと背脂の旨み、醤油のキレに加え、爽やかな酸味が全体を引き締めます。さらに、温玉を加えることでまろやかさもプラス。玉ねぎ、刻みねぎ、バラのり、バラチャーシューなどの具材と、自家製まぜそば専用麺との相性の良さを楽しめる一杯です。



『麻辣まぜそば』【並・大盛】1,110円【特盛】1,300円

花椒香る本格麻辣が織りなす刺激的な一杯！

「特製豚骨ダレ」に、麻辣醬と青山椒を合わせ、ピリッと辛く、パンチの効いた味わいに仕上げました。バラチャーシューと水餃子も入り、食べ応えも抜群です。花椒の鮮烈な香りとしびれが、濃厚豚骨の旨さを引き立てます。一口ごとに刺激と旨みが押し寄せる、満足感あふれる一杯です。



『背徳まぜそば』【並・大盛】1,280円【特盛】1,450円

超こってりで、見た目から味わいまでパンチの効いた一杯！

「特製豚骨ダレ」に、にんにくと背脂の旨みを効かせた、ガツンと食べ応えのある一杯です。食欲をそそるにんにくダレをまとったたっぷりのもやしとキャベツに、ザクザクとしたラーメンスナックをアクセントとして合わせ、肉々しいももチャーシューをトッピング。麺や具材全体ににんにくと背脂の旨みがたっぷり染み込んだ、背徳感のある一杯に仕上げました。また、麺と野菜の位置をひっくり返して食べる「天地返し」でご堪能ください。お好みで無料の生にんにく、またはすりおろしにんにくをトッピングし、「ラー麺ずんどう屋」ならではの背徳感をお楽しみください！

※生にんにくは、一部店舗で取り扱いがございません。

《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】

特製の小麦粉を使った、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺です。多加水でコシの強い細ストレート麺と、ほどよい弾力があり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にゆで上げ、特製のタレに長時間漬けています。黄身の濃厚なコクと、とろとろ食感を楽しめる味玉です。



【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染み込み、とろけるように柔らかな仕上がります。切り方や炙り方にこだわり抜いた、自慢のチャーシューです。



【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」です。地元に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。店内に一歩足を踏み入れ、見回したときのワクワクを、ぜひ感じてください。

■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 : 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。