

関西発の「ラー麺ずんどう屋」×「すするか、すすらんか。」初のコラボレーション！

旨・辛・痺がクセになる 本格麻辣麺

「すするか、ずん辣担」

2025年1月6日(月)から全国の「ラー麺ずんどう屋」にて期間限定で販売

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、姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」は、麻婆豆腐ラーメン専門店「すするか、すすらんか。」とのコラボレーション商品、『すするか、ずん辣担(ラータン)』と『すすらんか。麻辣炒飯(マーラーチャーハン)』を2025年1月6日(月)から期間限定で全国の「ラー麺ずんどう屋」にて販売します。両者のこだわりが詰まった今しか味わえないこの一杯を、ぜひご堪能ください。

2002年に兵庫県姫路で誕生した「ラー麺ずんどう屋」と、2020年に奈良県ならまちで誕生した「すするか、すすらんか。」。関西発祥の両者がコラボレーションするのは今回が初めてです。“姫路から世界へ”を掲げ、地元のみなさまとともに歩んできた「ラー麺ずんどう屋」と、地元・奈良を盛り上げたいという想いから誕生した「すするか、すすらんか。」、そんな地元・関西を愛する両者の想いが共鳴し、今回のコラボレーションが実現しました。

《「ラー麺ずんどう屋」の濃厚とんこつスープ × 「すするか、すすらんか。」特製辛痺(からしび)スパイスで箸が止まらぬ一杯》



この度販売するコラボレーション商品、『すするか、ずん辣担』は、豚骨スープをベースに、唐辛子、豆板醤、山椒、八角、シナモン、豆豉(とうち)など約8種のスパイスを調合した特製辛痺スパイスを合わせた本格麻辣麺です。じっくり炊き出した豚骨に背脂を加えた「ラー麺ずんどう屋」こだわりの旨みたっぷりのシルキー濃厚とんこつスープに、「すするか、すすらんか。」が辛み、旨み、痺れのバランスにこだわった特製辛痺スパイスをあわせた、旨・辛・痺のおいしさを両者が共に追求した一杯です。

唐辛子、豆板醤などの華やかな辛さ、そして山椒の突き抜ける痺れが、濃厚とんこつスープの旨みと甘みを引き立て、やみつきに。もちもちな特製中太麺に本格的な辛痺スープをたっぷりからめてお召し上がりください。トッピングにはブリップリのえび入り水餃子、さらにとろとろのバラチャーシュー、食感のアクセントにニラと白ねぎを合わせました。

《香ばし旨辛な麻辣炒飯も登場！》

今回、コラボレーション商品として『すすらんか。麻辣炒飯』も登場します。ご注文をいただいてから中華鍋で香ばしく調理する人気の「ラー麺ずんどう屋」のチャーハン。そこに『すするか、ずん辣担』と同様の特製辛痺スパイスを合わせました。強火で一気に仕上げるからこそご家庭では出せない香ばしさ、そこに特製辛痺スパイスの旨辛さが合わさり、たまりません。

寒さが本格化する年始は、本格的な辛さと痺れ、そして熱々な一杯で身体の芯から熱くなる一杯を、お店でぜひお楽しみください。

《商品概要》

商品名称	すするか、ずん辣担(ラータン)	すすらんか。麻辣炒飯(マーラーチャーハン)
		
販売価格 ※税込	1,200円(並)、1,300円(大盛)	690円
	2025年1月6日(月)～	
販売店舗	全国のラー麺ずんどう屋 ※心齋橋店、宗右衛門町店、梅田東通り店、梅田堂山店、京都三条店、四条烏丸店、 神戸三宮店、での販売はございません。	
備考	お持ち帰りの販売はございません。 セット販売はございません。 とても辛くて痺れます。	

■「すするか、すすらんか。」概要

近畿大学農学部卒業生の2人を中心に商う奈良のラーメン店。創業者の西奈槻は、「自分が生み出すもので人の心を動かしたい」という意志から、学生のうちに起業を選択し、地元・奈良を盛り上げたい思いから、大学内で料理の腕前が評判となっていた友人の奥野を誘い、2020年10月に、学生だけで運営するラーメン店「jinniyah/奈KAMA(じんにいや・なかま)」を開業した。開業後、中川政七商店の「N.PARK PROJECT」のコンサルティングを受け、「日本の若者に“選択肢”を示す」という新たなビジョンを掲げ、2021年6月6日に「すするか、すすらんか。」として店名を変更しリニューアルオープンを果たす。看板メニューである旨辛味の「麻婆豆腐ラーメン」は、Googleの評価で星4.5を獲得し、奈良県で人気のラーメン屋となっている。2022年4月に、Z世代に特化したリサーチやプランニング支援を行う新会社「株式会社やるかやらんか」を設立し、飲食事業とブランディング・プロデュース事業を展開している。今年2月には、2号店を大阪・心齋橋に開業。



(左)創業者 西奈槻  
(右)料理長 奥野 亮太郎

URL: <https://susuruka-susuranka.com/>

《元味らーめんに新作！3店舗限定で『透ける豚骨 元味』が登場！》

2024年12月24日(火)より「ラーメンずんどう屋」の堺山本町店(大阪)・倉敷平田店(岡山)・小平天神店(東京)の3店舗限定で、『透ける豚骨 元味』を販売開始。新しいあっさり元味らーめんとしてメニューに加わりました。

この度登場する『透ける豚骨 元味』は、これまで販売してきた定番の『元味らーめん』の濃厚シルキー豚骨スープとは正反対の透明感のある透ける豚骨スープが特徴。雑味の全くないど越しで、広がる香りと旨みをご堪能いただけるスープに仕上がっています。「ラーメンずんどう屋」こだわりの自家製麺が、旨みをぎゅっと凝縮した透けるスープと調和し、とろけるような薄切りのバラチャーシュー、青ネギの香りとシャキシャキ感のコントラストがよりおいしさを引き立たせます。新作のあっさり『透ける豚骨 元味』と定番の濃厚豚骨『元味らーめん』どちらの元味らーめんも豚骨100%です。

進化する「ラーメンずんどう屋」の美味しさをお楽しみください。



【商品概要】

- 商品名称: 透ける豚骨 元味
- 販売価格: 840円(税込)
- 販売期間: 2024年12月24日(火)～
- 販売店舗: ラーメンずんどう屋堺山本町店  
ラーメンずんどう屋倉敷平田店  
ラーメンずんどう屋小平天神店

※テイクアウト不可



透ける豚骨 元味

- 商品名称: 元味らーめん
- 販売価格: 840円(税込)
- 販売期間: 好評販売中
- 販売店舗: 全国の「ラーメンずんどう屋」

※テイクアウト可能

※心斎橋店・宗右衛門町店・新宿歌舞伎町店は  
深夜0:00～9:00の間販売しておりません。

※難波えびす橋店・梅田堂山店・梅田東通り店・天神橋四丁目店は  
深夜0:00～7:00の間販売しておりません。



元味らーめん

## 《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】

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kokoro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、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。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 三好

E-mail : [yuusuke.miyoshi@toridoll.com](mailto:yuusuke.miyoshi@toridoll.com) HP: <https://zundouya.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。