

《国内104店舗、海外4店舗を展開する姫路濃厚豚骨ラーメン専門店》

トリパイタン

昨年大好評の『ずんどう屋流 鶏白湯』が今年も登場！
～2025年4月1日(火)より全国の「ラーメンずんどう屋」にて期間限定で販売～創業23年を記念して「創業祭」を開催！
看板商品『元味らーめん』を、一日限定半額の430円でご提供します

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「ラーメンずんどう屋」は、2025年4月1日(火)より期間限定で『ずんどう屋流 鶏白湯(トリパイタン)』の販売を開始します。

また、創業23年を記念し、2025年4月4日(金)に全国の店舗で「創業祭」を開催します。「創業祭」では、創業以来ご愛顧いただいている『元味らーめん』を一日限りで半額の430円(税込)でご提供します。

《創業23年 お客さまと共に姫路から世界へ》

「ラーメンずんどう屋」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。現在、国内104店舗、中国・上海に4店舗を展開しています(2025年3月24日時点)。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います。

「ラーメンずんどう屋」こだわりのラーメンは、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。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。味のアクセントとなる背脂の量もお選びいただけますので、お好みの量に調整して、濃厚でありながら後味がすっきりしてクセのない、唯一無二の姫路濃厚豚骨ラーメンをお楽しみください。

これからも、旨さを守りながら進化を続ける「ラーメンずんどう屋」のラーメンを、姫路から日本全国、そして世界へお届けしていきます。

《昨年約10万食※を販売した『ずんどう屋流 鶏白湯』が今年も登場！》

2020年に販売し、好評をいただいていた『濃厚魚介鶏そば』を、昨年リニューアル。さらに鶏の旨みがアップした『ずんどう屋流 鶏白湯』として販売し、約2.5ヶ月間で累計約10万食を販売しました※。今年もそんな大人気の『ずんどう屋流 鶏白湯』が期間限定で登場します！

鶏の旨みを最大限に引き出したスープは、シルクのようになめらかな口当たりで、豚骨にも負けないコク深い味わい。さらに、このラーメンのために開発された、少し太めでもちもちの特製全粒粉入り平打ち麺が、とろっとした濃厚なスープとよく絡み、一口ごとに鶏の旨みと小麦の豊かな香りが広がります。コク深くも後味はすっきりで、思わず箸が止まりません。トッピングには、低温調理でしっとり、やわらかく仕上げた鶏チャーシュー、シャキシャキの食感と爽やかさがアクセントとなる紫玉ねぎを合わせました。

さらに今年から、「元味」「味玉」「チャーシュー」と3つのラインアップをご用意しています。定番の豚骨とはひと味違う、新しい「ラーメンずんどう屋」の味を、ぜひこの機会にお楽しみください。
※2024年4月1日から6月中旬までの約2.5ヶ月間の累計販売数

- 商品名称 : 『ずんどう屋流 鶏白湯(トリパイタン)』
- 発売日 : 2025年4月1日(火)～6月中旬予定
- 販売価格 : 「元味」1,050円(税込)、「味玉」1,170円(税込)
「チャーシュー」1,490円(税込)

心齋橋店、宗右衛門町店、梅田東通り店、梅田堂山店、神戸三宮店、京都三条店、四条烏丸店、川崎銀座街店、羽田空港第1ターミナル店での販売はございません。



《「ラー麺ずんどう屋」創業祭！看板商品『元味ら一めん』を半額の430円でご提供！》



2025年4月4日(金)で「ラー麺ずんどう屋」は創業23年を迎えます。これまで営業を続けてこられたのは、ひとえに「ラー麺ずんどう屋」をご愛顧いただいたお客さまあってこそ。そこで、感謝の気持ちを込め、看板商品『元味ら一めん』を半額でご提供します。

『元味ら一めん』は、「ラー麺ずんどう屋」ならではのシルキーな濃厚豚骨スープ、とろけるようなやわらかさのとろ旨チャーシュー、そして自家製麺の旨さをダイレクトにご堪能いただけるシンプルな豚骨ラーメンです。年に一度のこの機会にぜひお楽しみください！

- 実施日 : 2025年4月4日(金)
- 実施内容 : 『元味ら一めん』を半額で販売
860円(税込)→430円(税込)
- 対象店舗 : 全国のラー麺ずんどう屋

※2025年4月4日(金)11時～営業終了時間までにご注文をいただいた『元味ら一めん』を対象とさせていただきます。
※券売機を設置している店舗については23時59分までにご購入いただいた方を対象とさせていただきます。
※店内飲食限定です。

《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】

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。



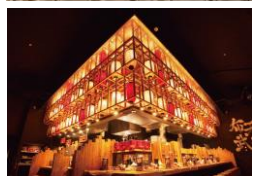
【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

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、本能が歓ぶほどの感動を探索し続けています。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
山下、久保 菌 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。