

◀国内106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「ラー麺ずんどう屋」▶

昨夏、2か月半で約14万食突破！

10年以上愛されるずんどう屋の“冷やし系”

今年**新商品『ずんどう屋流冷やしらーめん』**が登場！

旨み重なる豚清湯と魚介のスープに、自家製の多加水麺でつると味わう夏の**新定番**

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、全国の「ラー麺ずんどう屋」にて、2025年7月1日(火)より期間限定で『ずんどう屋流冷やしらーめん』の販売を開始します。また、2025年7月15日(火)より期間限定で『黒毛和牛ローストビーフらーめん』を販売します。東京では新宿歌舞伎町店、大阪では宗右衛門町店限定での販売となります。

「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。現在、国内106店舗、中国・上海に4店舗を展開しています(2025年6月27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。

◀豚清湯(ぶたちんたん)×魚介の旨みたっぷりなダブルスープに醤油がえしを合わせた『ずんどう屋流冷やしらーめん』が**新登場!**▶

「ラー麺ずんどう屋」では、2013年から夏の期間限定で『冷やし豚骨つけ麺』を販売しており、10年以上にわたって多くのお客さまに愛されてきました。昨年は2か月半で約14万食を売り上げ、大変ご好評をいただきました。そんな「ラー麺ずんどう屋」で人気の“冷やし系”から、今年の夏はさらに進化した新商品『ずんどう屋流冷やしらーめん』が登場します！

今回、新登場する『ずんどう屋流冷やしらーめん』最大の特徴は、こだわりの豚清湯(ぶたちんたん)×魚介のダブルスープ。まずは、豚骨や豚足、豚皮を弱火でじっくりと煮込み、透明感のある澄んだスープに仕上げ、さらに、昆布・玉ねぎ・干し椎茸を加えることで、あっさりとしながらも深いコクのある「豚清湯」が完成。そこに、5種類の魚(鰯・鯖・宗田鰹・鰹・焼きあご)を独自ブレンドした濃厚な風味の魚介出汁を合わせ、ダブルスープが仕上がります。2種のだしの旨みが複雑に重なる奥行きのあるダブルスープに、キリッとした醤油がえしの風味を効かせ、力強い味わいながら最後の一滴まで飲み干したくなるスープが完成しました。

このスープに合わせて開発したのは、喉越しの良いつるつるの自家製 多加水麺。もちっと弾力のある麺と、よく冷えたスープを絡めて味わうと絶品です。トッピングには、豚肩ロースを低温調理で仕上げたしっとりやわらかいチャーシュー、彩りとほどよい酸味を加える赤キャベツのマイルドな酢漬け、そしてお店で焼き上げる香ばしい穂先メンマを大胆に1本のせました。それぞれが全体の味を引き立て、最後まで飽きずに楽しめます。

唐辛子ベースにニンニクを効かせた特製の辛味ダレ付きの『ピリ辛冷やしらーめん』や、ネギとニンニクの香ばしさ広がる自家製マー油を使用した『マー油冷やしらーめん』もおすすりめです。暑さにうんざりする時期だからこそ食べたい「ラー麺ずんどう屋」こだわりの冷やしらーめんを、この機会にぜひお楽しみください。

- 商品名称 : 『ずんどう屋流冷やしらーめん』
- 販売期間 : 2025年7月1日(火)～9月中旬予定
- 販売価格(税込) : 『ずんどう屋流冷やしらーめん 元味』860円
『ずんどう屋流冷やしらーめん 味玉』980円
『ピリ辛冷やしらーめん 元味』930円
『ピリ辛冷やしらーめん 味玉』1,050円
『マー油冷やしらーめん 元味』890円
『マー油冷やしらーめん 味玉』1,010円

※心齋橋店、梅田東通り店、梅田堂山店での販売はございません。
※本来の味で提供が難しく、替玉の提供はお断りさせていただきます。
※各セットメニューからお選びいただけます。
(ランチセット 10:30～16:30 / ディナーセット 17:00～22:00)



※本来の味で提供が難しく、替玉の提供はお断りさせていただきます。



《黒毛和牛ローストビーフ使用、濃厚豚骨スープと牛テールの旨みが織りなす至福の一杯》



訪日外国人のお客さまにも多くご来店いただいている「ラーメンずんどう屋」では、日本での旅行や体験をより特別なものにしていただきたいという思いから、ラーメンの新しい楽しみ方を提案する新メニューを開発しました。

今回登場する『黒毛和牛ローストビーフラーめん』は、「ラーメンずんどう屋」自慢の濃厚なシルキー豚骨スープをベースに、牛テールと牛脂の旨みを加えた、ぐっと奥深い味わいの一杯です。トッピングには、白髪ネギの上に黒毛和牛のローストビーフをたっぷりのせました。とろけるような食感と芳醇な香りが、スープと見事に調和します。もちもちでスープにしっかり絡む特製ちぢれ麺に、ニンニクを効かせた香ばしいマー油とクリーミーなマヨネーズを合わせた特製ソースを絡めれば、一層深いコクと複雑な味わいが楽しめます。さらに、龍のひげをイメージした揚げ麺が楽しい食感のアクセントに。ローストパプリカパウダー、生わさび、柚子皮などのトッピングで、一口ごとに変化する味わいを楽しめます。仕上げにまぶした金粉と和傘の飾りが、日本らしい華やかさを演出。一杯のラーメンに、日本の美意識と味の繊細さを詰め込みました。

- 商品名称 : 『黒毛和牛ローストビーフラーめん』
- 販売期間 : 2025年7月15日(火)より期間限定
- 販売価格(税込) : 2,980円
- 販売店舗 : 新宿歌舞伎町店、宗右衛門町店

《ラーメンずんどう屋の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。