

日本の味がする。

KAMUKURA

判明！気温 12℃以下だと神座のラーメンが食べたくなる!?
寒い冬にこそ頬張りたくなる、柚子胡椒と大根おろしの餡がアクセント
『ポカ旨 柚子温おろしラーメン』新登場

2026 年 1 月 14 日 (水) より期間限定で販売開始

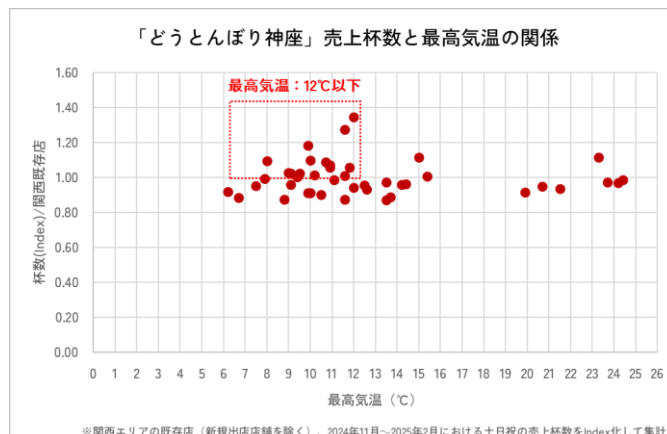
株式会社理想実業（所在地：大阪府大阪市北区、代表取締役：布施真之介）が運営するラーメンレストラン「どうとんぼり神座（かむくら）」は、身体を芯からあたためる『ポカ旨 柚子温おろしラーメン』を、1 月 14 日(水)から 3 月 24 日(火)まで期間限定で販売いたします。



■寒い冬こそ優しい味であたたまる！「最高気温 12℃以下」で売れ行きが伸びやすい神座のラーメン

今年は例年に比べると寒気が緩やかな年末年始となりましたが、いよいよ本格的な冬らしい厳しい寒さが戻ってくることが予想されています。

優しい味のあたたかいものを食べたくなる寒い冬にぴったりな神座のラーメンの売上杯数と、気温の相関を過去データから分析したところ、最高気温が 12℃を下回ると売上杯数が伸びやすい傾向であることが分かりました。気象庁のデータによると、特に 1 月および 2 月は、1 年の中でも最も気温が低い時期で、平均最高気温は 11℃を下回ります※。多くのお客さまに神座のラーメンをお求めいただけるこの季節には、心も身体も芯からあたたまる特別な一杯をご提供したいと考えております。



※気象庁 過去の最高気温データ（大阪府内・2025 年）を参照

■4年連続登場！寒い冬にこそ頬張りたくなる『ポカ旨 柚子温おろしラーメン』

寒い季節に優しいおいしさで心と体をあたためる期間限定の一杯として、今年も「柚子温おろしラーメン」が登場します。軽い餡状にした荒目の大根おろしが神座秘伝の黄金スープと絡み合い、口当たり良く、香りと旨味が広がります。神座のラーメンの特徴である白菜に加え、大根や水菜、さらにピリ辛に味付けした豚肉がたっぷり入り、やさしい味でありながら頬張りたくなる一品に仕上がっており、季節メニューの中でも毎年大人気の商品です。

お好みで、器に添えた風味豊かな柚子胡椒をスープに溶かして、味変しながらお楽しみ下さい。

■メニュー概要

【販売期間】2026年1月14日(水)～3月24日(火)

【販売店舗】全店

【価格】ポカ旨 柚子温おろしラーメン：1,210円～

※価格は店舗により異なります。

※全て税込価格です。

※写真はすべてイメージです。



『ポカ旨 柚子温おろしラーメン』

どうとんぼり神座（かむくら）とは

『日本の味がする。』をブランドメッセージに掲げ、心に沁みわたるやさしいスープ、素材のうまみを感じられるラーメンと、おもてなしの心が行き届いた店舗体験が特徴です。

1986年7月19日、大阪・道頓堀に4坪9席で創業。フレンチレストラン出身の創業者が、1年半をかけて開発した秘伝スープに、白菜と豚バラ肉を加えた看板メニュー「おいしいラーメン」は、厳しい社内試験を通過した“スープソムリエ”によって各店舗で作られ、お客様はいつどこを訪れても至高の一杯が味わえます。

関西・関東エリアを中心に急拡大しており、現在は国内117店舗（関西82店舗／関東35店舗）・海外2店舗（2026年1月末時点）を展開。国内外・老若男女問わず、日々あらゆるお客様を最高のラーメンとおもてなしでお迎えしています。

日本の味がする。



KAMUKURA

株式会社理想実業（理想実業グループ）について

ラーメンレストラン「どうとんぼり神座」を中心に、国内外の飲食店舗の経営、食品工場の運営など、食に関わる全般の事業を行っております。当グループでは、子どもたちの安定的な生活を守る社会を目指して「子どもの無垢な笑顔を守る」を企業活動の大きな目的としております。

本件に関する取材窓口

株式会社理想実業 マーケティング部

ブランド PR：西嶋（080-6183-7784）

MAIL：press@kamukura.co.jp TEL：06-6441-3790 FAX：06-6441-3791