

これまで、これから。日本の味がする。

 KAMUKURA

神座史上初のラグジュアリー型店舗が登場

出国前のプレミアムなお食事体験に和牛、カニ、フカヒレなどを
贅沢使用した当店舗限定の新商品6品が同時デビュー
2026年6月2日(火) 関西国際空港第1ターミナル内にオープン

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、関西国際空港第1ターミナル（国際線保安検査後エリア）内に、同ブランド初となるラグジュアリー型店舗『どうとんぼり神座 関西空港店』を6月2日(火)にオープンいたします。日本・関西から海外へ出発するお客様に向けて、記憶に残るお食事体験を提供すべく、これまでの神座のイメージとは異なる特別な一杯でおもてなしいたします。



■神座初のラグジュアリー型店舗にて新商品6品を販売！

日本を訪れた海外の方にとって、帰国前の最後の日本の思い出となる場所「関西国際空港」にて、神座が誇る唯一無二の「日本の味がする」お食事を体験いただけます。関西の玄関口にふさわしい洗練された空間と、ここでしか食べられない特別な新商品6品をご用意し、国内外のお客様をおもてなしいたします。



<贅沢和牛ラーメン/贅沢和牛ラーメン(肉 W)>

WAGYU Ramen

価格(通常)：3,290 円(税込)

価格(肉 W)：5,490 円(税込)

厳選を重ねた和牛を贅沢に使用した特別な一杯です。選び抜かれた和牛の旨みと上質な脂の甘みが、神座の黄金スープに溶け込み、まろやかで深みのあるコクが生まれ、口に運ぶたびに豊かな風味が広がります。クオリティ高い和牛をぜひお楽しみください。



<角煮ラーメン>

Thick-Cut Pork Belly Chashu Ramen

価格：3,840 円(税込)

じっくりと時間をかけ、箸を入れるとホロリと崩れるほど柔らかく仕上げた極厚の角煮を豪快にトッピングしました。角煮には神座の黄金スープが染み込み、さらにスープには角煮に閉じ込められた旨味が溶け出し、どちらも絶妙に調和します。目を引く大きな角煮のインパクトはもちろん、圧倒的な食べ応えもお楽しみください。



<蟹フカヒレラーメン>

Crab & Shark Fin Ramen

価格：4,940 円(税込)

豊かな風味で旨みが凝縮された蟹肉と、丁寧に仕込んだ上質なフカヒレの食感を一度に楽しんでいただけます。それぞれの素材が持つ旨みを最大限に引き出し、極上の一杯に仕上げました。贅沢な海の味わいがスープの風味を一段と引き立て、ひと口ごとに広がる格別な味わいをご堪能ください。



<鶏チャーシューラーメン>

Chicken Chashu Ramen

価格：3,290 円(税込)

豚肉や豚由来の食材を一切使用せず、厳選した鶏の旨みだけを丁寧に引き出した一杯。神座の黄金スープにしっとりとしゅーシーに仕上げたハラル認証を受けたバジル風味のチキンを贅沢にトッピングしました。国内外のすべてのお客様に安心してお楽しみいただける、肉厚で柔らかな鶏とすっきりとした味わいのスープをご堪能ください。



<ロース厚切りチャーシュー辛味噌ラーメン>

Thick-Cut Pork Loin Chashu Ramen with Spicy Miso Paste

価格：2,740 円(税込)

選び抜いた味噌の豊かなコクに、刺激をブレンドした特製「辛味噌」のスープが主役の一杯です。トッピングされた極厚のロースチャーシューは、噛むほどに溢れるジューシーな味わいが特徴です。ロース厚切りチャーシューの上質な脂が辛みのあるスープにじんわりと溶け出し、いつもの神座とは異なる刺激的な味わいをお楽しみいただけます。



<チャーシュー煮玉子ラーメン>

Chashu & Seasoned Egg Ramen

価格：2,000 円(税込)

王道の組み合わせを、プレミアムなクオリティへと昇華させたこだわりの一杯。しっとりと柔らかな特製チャーシューと、芯までじっくりとタレを染み込ませた極上の煮玉子が、神座の黄金スープの風味をさらに引き立てます。シンプルながらも満足感のある、洗練された美味しさをお楽しみください。

店舗詳細

『どうとんぼり神座 関西空港店』

住 所：大阪府泉佐野市泉州空港北 1 番地 泉南郡田尻町泉州空港中 1 番地 M258 区画
関西空港第 1 ターミナルビル 2F (国際線 保安検査後)

営業時間：6:30～24:15 (※フライトの状況により変更の可能性あり)

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、お客様はいつでも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 124 店舗 (関西

84 店舗/関東 40 店舗)・海外 2 店舗 (2026 年 4 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。

これまでも、これからも。
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

株式会社理想実業 (理想実業グループ) は、ラーメンレストラン「どうとんぼり神座」を中核に、国内外の飲食事業と食品製造事業を展開しています。「外食」産業から、食を通じて人の感情を動かす「心動(し

らんど)」産業への進化を掲げ、新ミッション『心で働き、心を動かす。』のもと、USJ のビジネス盛況を支えた CMO やスターバックスの人事システムを構築した CHRO など多種多様な領域の先駆者たちが集結し、常識にとらわれない顧客体験の追求と事業成長を推進しています。株式会社 ZIPANGU による国内飲食ブランド展開、株式会社 RSJ GLOBAL HOLDINGS による海外事業、株式会社プロデュースカンパニー・株式会社理想製麺・フーズパレットによる製造・供給体制を通じて、グループ一体で食の価値創造を広げています。

本件に関する取材窓口

株式会社理想実業 コーポレートブランディング部 西嶋 (080-6183-7784)

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