

これまで、これからも。日本の味がする。

KAMUKURA

猛暑の夏に新発明！

過去最多の試作を重ねた“完飲推奨”の冷たいスープと生白菜で
食欲が減る季節にも冷涼感と栄養補給を！

40周年記念『冷たいおいしいラーメン』登場

2026年7月1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、猛暑が予想される今夏に、ごくごく飲めるあっさり冷たいスープなのに、満足感もあり、さらに栄養も取れる『澄みきりお出汁の冷たいおいしいラーメン』を、7月1日(水)から9月17日(木)まで期間限定で販売いたします。



■夏バテによる食欲減退に対抗！冷たくてあっさり、栄養も満点な「冷たいおいしいラーメン」

気象庁が今年から最高気温40度以上の日を「酷暑日」と設定し注意喚起を強化するなど、夏の暑さは年々厳しさを増し、私たちの生活への影響度も大きくなるばかりです。体力の消耗も激しくなる猛暑にこそ、本来は十分な栄養摂取が必要不可欠ですが、夏バテによる食欲減退から食事の選択肢が狭まり、消去法で「とりあえず冷たいもの」を選んでしまう方も少なくありません。

創業40周年の節目を迎える神座は、近年の猛暑問題に立ち向かう、「おいしいラーメン」の特長を生かした40年の集大成となる新メニューの開発に着手してきました。過去最多の試作・試食を重ね、冷たくあっさりしているのに、満足感もあり、さらに栄養も摂れる、猛暑に「これが食べたい！」と心から思える夏の冷たい新商品が完成しました。

特長① おいしいラーメンの主演「生白菜」でひんやり、身体にやさしい冷感設計

国産の生白菜は、「貧血予防」や「免疫力向上」などの効果が期待でき、食欲が減退して栄養不足になりがちな夏にぴったりです。そんな生白菜をシャキッと仕上げ、野菜の甘みとみずみずしさを暑い日の食欲を後押しします。

特長② 旨味・塩分・カリウムのバランスで、“完飲推奨”の冷製スープ

門外不出の「黄金スープ」をベースにした冷製スープは、昆布・干し貝柱・鶏の自然な旨味で塩分控えめながら深いコクを実現。冷たいのに思わずどんぶりを持ち上げて最後の一滴まで飲み干したくなる味にこだわりました。さらに氷を浮かべることで、見た目でも、実際に食べても冷涼感を楽しめる一品に仕上がっています。

特長③ ビタミンB₁豊富な炙り豚チャーシューで夏バテ対策

トッピングには香ばしく炙った豚肩ロースを選択。豚肉はエネルギー代謝に関わるビタミンB₁が豊富で、スタミナ感と食欲を同時に引き上げます。

特長④ クエン酸たっぷりの柚子酢で疲労回復サポート

柚子酢の爽やかな酸味を構成する主成分は、柑橘類の中でもトップクラスの含有量を誇るクエン酸です。そのクエン酸は、体内でエネルギーを生み出す力を高め、運動やストレスで溜まった乳酸の分解を促してくれます。肉体疲労の軽減や、エネルギー不足からの速やかな回復をサポートします。

■40年の集大成。試作回数500回以上。完成までの難易度が最も高かった一杯の開発秘話

神座40周年を迎える夏を彩る一品として開発が始まった「冷たいおいしいラーメン」。開発が冬場に行われたため、開発担当者は夏と同じ環境で味を確かめるべく、運動で汗をかいた上で、冷房を効かせた環境で試食するという検証を徹底して繰り返しました。

冬が旬である白菜は、夏であっても味・食感ともにご満足いただけるよう、黄金スープと同じ材料に漬け込む手法を採用しました。これにより、甘みを引き出し、シャキシャキした食感を残しながら、夏でも美味しくお召し上がりいただける白菜に仕上げました。さらに、本商品の特徴であり、他のラーメンにはない「ごくごく飲めるスープ」を実現させるため、1g単位での調整を繰り返し、3日後にまた食べたくなるような、優しく飽きのこない完飲できるスープを完成させました。

お客様にこの厳しい猛暑の夏をおいしく乗り切っていただけるよう、神座が全力開発した「冷たいおいしいラーメン」。あっさりとした冷涼感と、栄養・満足感を両立した、心も体も満たされるこの夏だけの特別な一杯をぜひお楽しみください。

■メニュー概要

『澄みきりお出汁の冷たいおいしいラーメン』

【販売期間】2026年7月1日(木)～9月17日(木)

【販売店舗】心齋橋PARCO店・一部新店を除く全店

【価格】860円～(税込)

※価格は店舗により異なります。※写真はすべてイメージです。



『澄みきりお出汁の冷たいおいしいラーメン』

『豚しゃぶ梅しそおろし 冷たいおいしいラーメン』

優しい味わいのお出汁のスープに、しっとりとした豚肉の甘みと、梅の酸味、しその香り、大根おろしの清涼感が加わり、口いっぱい爽やかな味わいが広がります。それぞれの風味が活きた、さっぱりとした旨みで軽やかな後味に仕上がっています。



『豚しゃぶ梅しそおろし 冷たいおいしいラーメン』

【販売期間】2026年7月1日(木)～9月17日(木)

【販売店舗】全店(※一部新店を除く)

【価格】1,160円～(税込)

※価格は店舗により異なります。※写真はすべてイメージです。

『炙り小チャーシュー煮玉子 冷たいおいしいラーメン』

冷たいスープに合わせて開発された「炙り小チャーシュー」の香ばしい旨味が溢れ出し、冷たいスープへと溶け込んでいきます。神座定番の煮玉子は冷たくなったやさしい味わいのおスープとも相性がよく、炙り小チャーシューと合わさって、深いコクを生み出します。



『炙り小チャーシュー煮玉子 冷たいおいしいラーメン』

【販売期間】2026年7月1日(木)～9月17日(木)

【販売店舗】心齋橋 PARCO 店・一部新店を除く全店

【価格】1,260円～(税込)

※価格は店舗により異なります。※写真はすべてイメージです。

限定トッピング『炙り小チャーシュー』

本メニュー限定のトッピングに「炙り小チャーシュー」(チャーシュー2枚)を販売いたします。「冷たいおいしいラーメン」との相性を考えて、今回のためだけに開発されました。その他、通常のトッピングである「煮玉子」「キムチ」も選択いただくことが可能です。

『炙り小チャーシュー』

【販売期間】2026年7月1日(木)～9月17日(木)

【販売店舗】心齋橋 PARCO 店・一部新店を除く全店

【価格】250円～(税込)

※価格は店舗により異なります。※写真はすべてイメージです。

※その他のメニューで「炙り小チャーシュー」のトッピングを選択いただくことはできません。



トッピング『炙り小チャーシュー』

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127店舗（関西87店舗／関東40店舗）・海外2店舗（2026年6月23日時点）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（しんどう）」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