



30℃を超えると売上が伸びる！氷の入った”夏バテ対策ラーメン”が大反響
『冷たいおいしいラーメン』提供数 20 万杯突破！
2026 年 9 月 17 日 (木) まで期間限定で販売中

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）」が、7 月 1 日(水)から販売している 40 周年記念商品の「澄みきりお出汁の冷たいおいしいラーメン」のご提供数が 20 万杯を突破いたしました。全国で 40℃を超える“酷暑日”を記録する地域が相次ぐほど、厳しい暑さが訪れている今夏。ラーメンとしては珍しい、氷の入ったごくごく飲める冷たいスープで身体を冷やし、かつ満足感と栄養を得られると多くの反響をいただいております、当社の予想を大きく超えるご提供数を記録しています。

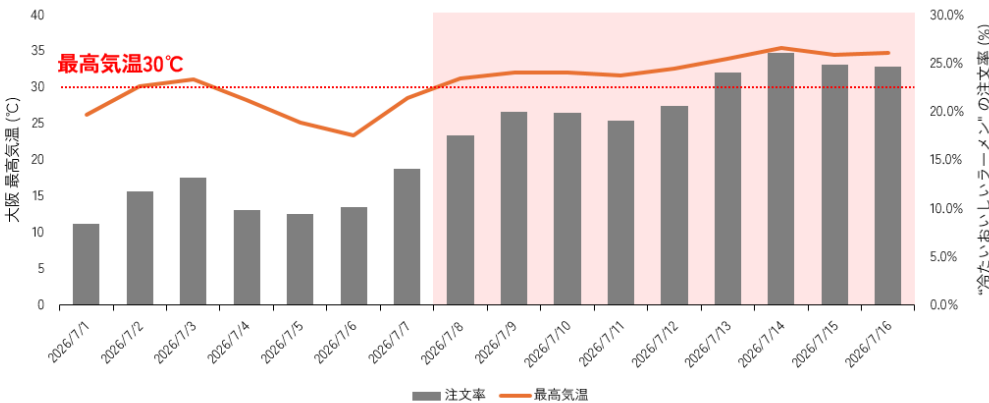
※予想を超えるご注文をいただいておりますため、提供までお時間を頂戴することや、一部店舗では完売となる時間帯が発生しております。



■連日の猛暑で“冷たいラーメン”の需要が拡大！30℃以上で注文率が増加！

連日の全国的な厳しい暑さに、最高気温が 30℃を超える“真夏日”が常態化する中、消費者の行動にも影響が出ています。神座の 40 周年記念商品として開発された「澄みきりお出汁の冷たいおいしいラーメン」は、「気温 30℃以上」で注文率が伸びるという顕著なトレンドが見られています。

“冷たいおいしいラーメン”の注文率と最高気温の推移 (関西エリア全店)



※日本気象協会の気温データ（大阪府全域）を参考に集計

夏場の食欲不振時に「でもしっかり食べたい」という猛暑ならではのお客様の心理に寄り添った「冷たいおいしいラーメン」は、冷たいからこそ際立つ出汁がきいたスープは程よい塩味で、シャキシャキに引き締まった白菜との組み合わせが、猛暑でも食べたくなる「冷たさと栄養補給の両立」を叶えています。

実際にご利用いただいたお客様からも、
「ほどよい塩味で、さっぱりしていて体の火照りがひいた」
「暑さで食欲が無いときに丁度いい。柚子酢での味変も更にさっぱりして夏バテの体に染みました」
「大きな氷が入ったスープは、ひんやり爽やかで、本当にごくごく飲めました」
といったお声を多数頂戴しており、新たな夏の定番としてご好評をいただいています。

「冷たいおいしいラーメン」はスープの温度管理や麺の仕上がりなど、非常に繊細な技術を要します。常に最高の状態でお客様にお届けしたい、という思いから、仕込みから提供までの工程を一つひとつ厳しく管理しております。連日の猛暑も手伝い、予想を超えるご注文をいただいておりますため、提供までお時間を頂戴することや、一部店舗では完売となる時間帯もございます。多くのお客様からご好評いただき、感謝申し上げますとともに、より一層スムーズにお届けできるよう体制の強化に努めてまいります。

■あっさり食べやすく、栄養補給も叶うと大好評の「冷たいおいしいラーメン」

冬が旬の白菜は、生では「貧血予防」や「免疫力向上」などの効果が期待できるため、夏でも同じようにお召し上がりいただくべく、黄金スープと同じ材料に生のまま漬け込む手法を採用しました。さらに、本商品の特徴である「ごくごく飲めるスープ」は、昆布・干し貝柱・鶏の自然な旨味と程よい塩味で、完飲できるスープを完成させました。その他、エネルギー代謝に関わるビタミン B₁が豊富な豚肩ロースの「炙りチャーシュー」や、クエン酸たっぷりで疲労回復をサポートしてくれる「柚子酢」をかけてお召し上がりいただけます。

厳しい暑さが続く夏をおいしく乗り切っていただけるよう、開発された「冷たいおいしいラーメン」は、試作回数 500 回を上回り、完成までの難易度が最も高かった一杯です。あっさりとした冷涼感と、栄養・満足感を叶えた、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】9月17日(木)販売終了予定

【販売店舗】心斎橋 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』

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、口いっぱいに爽やかな味わいが広がります。夏にぴったりの、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。

【販売期間】 9月17日(木)販売終了予定

【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。



『豚しゃぶ梅しそおろし 冷たいおいしいラーメン』

『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、エネルギー代謝に関わるビタミンB₁が豊富な「炙り小チャーシュー」。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。

【販売期間】 9月17日(木)販売終了予定

【販売店舗】 心斎橋 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。



『炙り小チャーシュー煮玉子 冷たいおいしいラーメン』

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(水)～ 9月17日(木)

【販売店舗】 心斎橋 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7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