

これまでも、これからも。日本の味がする。



秋の新定番に、黒酢の酸味とピリッとした辛味がクセになる一杯！
さらに蒸し鶏・パクチーのトッピングでアクセント追加も。

『黒酢仕立ての酸辣湯麺』初登場

2026 年 9 月 18 日(金)より期間限定で販売開始

40 周年記念パス購入者向けに先行試食会も！

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、暑い夏を乗り越え、食欲がもどってくる秋に向けて、神座初となる黒酢を贅沢に使った『黒酢仕立ての酸辣湯麺』を 9 月 18 日(金)から 11 月 4 日(水)までの期間限定で販売いたします。さらに、ブランド 40 周年を記念し販売されている、1 年間様々な特典を得られる特別なパスポート『40 周年どうとんぼり神座年間パス』購入者向けに、先行試食会を実施いたします。



■とろりと絡む玉子餡に、黒酢の酸味と辛味が食欲をそそる「黒酢仕立ての酸辣湯麺」が初登場！

夏も終わり食欲が湧いてくる頃、夏の疲労が残った体にうれしい刺激の酸辣湯麺が完成しました。神座初となる本商品は、中華の定番である酸辣湯麺を神座秘伝の黄金スープの新しい表情としてお楽しみいただけます。

まろやかな酸味の黒酢には中国伝統の「鎮江香醋」を贅沢に使用し、ラー油や唐辛子のピリッとした辛味に、ショウガの香りを重ね、後を引く味わいに仕上げています。さらに、とろみのある玉子餡や細切りのたけのこが麺に絡み、酸味・辛味・旨みとともに、豊かな食感と満足感をお楽しみいただけます。また、気分に合わせて蒸し鶏とパクチーのトッピングを選んで、自分好みの一杯として楽しめるのも特徴です。

夏の冷たい一杯から、秋に食べたくなる、神座の新しい味わいをぜひご賞味ください。

■メニュー概要

『黒酢仕立ての酸辣湯麺』

【販売期間】2026年9月18日(金)～11月4日(水)終売予定

【価格】910円～(税込)

『黒酢仕立ての酸辣湯麺 蒸し鶏トッピング』

【販売期間】2026年9月18日(金)～11月4日(水)終売予定

【価格】1,110円～(税込)

『黒酢仕立ての酸辣湯麺 パクチートッピング』

【販売期間】2026年9月18日(金)～11月4日(水)終売予定

【価格】1,060円～(税込)

『黒酢仕立ての酸辣湯麺 蒸し鶏+パクチートッピング』

【販売期間】2026年9月18日(金)～11月4日(水)終売予定

【価格】1,260円～(税込)



『黒酢仕立ての酸辣湯麺』



『黒酢仕立ての酸辣湯麺 蒸し鶏トッピング』



『黒酢仕立ての酸辣湯麺 パクチートッピング』



『黒酢仕立ての酸辣湯麺 蒸し鶏+パクチートッピング』

※売り切れ次第終了します。※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。

<販売対象外店 計14店舗> (※9月3日時点)

アリオ鷺宮店 / アリオ上尾店/酒々井プレミアム・アウトレット店 / ららぽーと柏の葉 / KAMEIDO CLOCK 店 / イーアスつくば店 / モザイクモール港北店 / 羽田エアポートガーデン店 / 浅草 ROX・3G 店 / 京都産業大学店 / 奈良東向商店街店 / 祇園四条駅前店 / 関西国際空港 Tasty Street 店 / ユニバーサルシティビル店

■『40周年どうとんぼり神座年間パス』購入者限定の先行試食会を実施！

ブランド40周年を記念して販売している『40周年どうとんぼり神座年間パス』購入者を対象に、『黒酢仕立ての酸辣湯麺』を発売前にお楽しみいただける先行試食会を実施いたします。

同試食会は9月17日(木)まで販売予定の「冷たいおいしいラーメン」の試食会に続く2回目の開催

となります。日頃から神座をご愛顧いただいている年間パス購入者の皆さまに、ブランド初となる酸辣湯麺をひと足先に体験いただく機会として開催するものです。

年間パスは「PREMIUM※」と「STANDARD」の2種類で、現在も購入が可能な「STANDARD」は、一足先に神座の新作メニューを味わえる試食会※への参加権に加え、有効期間内に来店すれば1週間1回分以上（「おいしいラーメン」60杯分）が無料、またノベルティとして40周年記念ラーメン鉢をもれなく贈呈いたします。

※PREMIUMの購入のお申し込みは終了しております。 ※参加希望者多数の場合、抽選となります。

※ノベルティのお届け予定日はお申し込み日程により異なります。

「STANDARD」購入お申し込み期間・カード発送目安

<第3期>申込期間：8月1日～11月30日 / 発送目安：1月中旬頃お届け予定

<第4期>申込期間：12月1日～2月5日 / 発送目安：3月中旬頃お届け予定

※STANDARDの第1期、第2期の購入のお申し込みは終了しております。

詳細・お申し込みは「どうとんぼり神座 40周年特設サイト」をご確認ください。

URL：<https://kamukura.co.jp/lp/40th/>

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、素材のうまが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129店舗（関西88店舗／関東41店舗）・海外2店舗（2026年8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、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