

これまでも、これからも。日本の味がする。



KAMUKURA

神座からつけ麺が新登場！脂がのった冬の鴨を堪能する一杯。

『香ばしネギの鴨つけ麺』

2026 年 11 月 5 日 (木) 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、秋から冬に移り、肌寒さが増すこの季節に、脂がのった旬の鴨肉を贅沢に味わう一杯、『香ばしネギの鴨つけ麺』を 11 月 5 日(木)から 12 月 14 日(月)までの期間限定で販売いたします。



■冬を感じる大人の一杯。神座の黄金スープをつけ麺用に開発した「香ばしネギの鴨つけ麺」新登場

秋から冬へと季節が移り変わるこの時期に旬を迎え、脂の旨みが深まった鴨肉を贅沢に使用した、神座のつけ麺が登場いたします。年末が近づく忙しい日常のなかでも、季節を感じていただけるような大人の一杯に仕上げました。

本商品のために開発したつけ麺用のスープは、神座の黄金スープをベースに、鴨の力強い味わいに負けないしっかりとしたコクのある味付けに仕上げしており、これまでにない奥深い味わいをお楽しみいただけます。スープに合わせる鴨肉は和風だして味付けをしており、食感と旨味の変化を楽しめる「スライス」と「ブロック」の2種類※をご用意いたしました。鴨肉本来の柔らかさと、上品な甘み・深い旨味を引き出すため、火入れの温度と時間の微調整を重ね、ゆっくりと丁寧に加熱しています。

この時期だからこそ味わえる、旬を感じられる特別な一杯です。神座の新たな提案であるつけ麺を、ぜひご賞味ください。

※鴨肉 1 種盛りは「スライス」のみ、鴨肉 2 種盛りは「スライス」と「ブロック」が盛り付けられています。

■メニュー概要

【販売期間】2026年11月5日(木)～12月14日(月)終売予定

【価 格】鴨肉1種盛り：960円～(税込) / 増量鴨肉2種盛り：1,200円～(税込)

※同価格で麺1.5玉に増量可能

※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。



『香ばしネギの鴨つけ麺』鴨肉1種盛り



『香ばしネギの鴨つけ麺』増量鴨肉2種盛り

<販売対象外店 計14店舗> (※10月22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

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129店舗(関西89店舗/関東40店舗)(2026年10月21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、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