



**どうとんぼり神座が全国70店舗を突破！**  
**「関西国際空港Tasty Street店」と「心斎橋PARCO店」が誕生**  
**～2022年10月1日(土)、観光客が集まる場所にて2拠点同時オープン～**

株式会社理想実業(所在地：大阪府大阪市北区、代表取締役社長：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」は、2022年10月1日(土)に、「関西国際空港Tasty Street店」と「心斎橋PARCO店」の2店舗を同時オープンいたします。海外旅行の緩和がなされ始めた今、観光客が集まる2つの場所で神座のラーメンを味わうことができます。

また、この2店舗同時オープンにより、どうとんぼり神座の店舗が全国70店舗を突破いたしました。これからも日本国内はもちろん、海外出店も加速させていき、神座の味を全世界に伝えていきます。



関西国際空港 Tasty Street店

**【新店情報】**

■**関西国際空港 Tasty Street店**

住所：大阪府泉南郡田尻町泉州空港中1番地 関西国際空港 第1ターミナル2F

電話番号：0724-68-6838

営業時間：07:00～22:00

■**心斎橋PARCO**

住所：大阪府大阪市中央区心斎橋筋一丁目8-3 B2F

電話番号：06-6121-6456

営業時間：11:00～23:00

## 【おいしさの鍵は秘伝のスープ】

神座のラーメンは、醤油でも豚骨でもない、神座オリジナルの秘伝のスープを採用しています。フレンチシェフが開発した門外不出のこのスープは、あっさりとした味付けながら、コクと旨味がぎゅっと詰まった唯一無二の逸品です。上品な味わいは、ランチやディナーはもちろん、お酒を飲んだ後の締め一杯にもぴったりです。まずはベーシックな「おいしいラーメン」で、秘伝のスープをご堪能ください。



## 【どうとんぼり神座（かむくら）とは】

神座は、創業者 布施正人が1986年に創業しました。

創業当時から看板メニューの「おいしいラーメン」は、フレンチレストランのオーナーシェフをつとめていた創業者が、1年半の歳月をかけて生み出した秘伝のスープに、たっぷりの白菜と豚バラ肉を加えてあみ出した、伝説のラーメンです。神座のスープは、限られたスープソムリエ資格を持つスタッフが、徹底的に味を管理しています。この「おいしいラーメン」の人気により、大阪・道頓堀に4坪9席からスタートした店は、1日500杯以上を売り上げる人気店になりました。

現在は、東京・関西を中心に70店舗を展開しており、女性が一人で入っても、安心して食事ができるような明るく清潔な店内になっています。



Twitterをフォロー