

<2024年4月8日(月)に中国・上海にて出店決定！>

姫路から世界に羽ばたく、濃厚豚骨ラーメン『ラー麺ずんどう屋』から春の新作  
濃厚スープにこだわった『ずんどう屋流鶏白湯』販売開始  
～2024年4月1日(月)より全国のずんどう屋にて期間限定で販売～

さらに、創業22年を記念して2024年4月4日(木)に「創業祭」を開催  
看板商品の『元味らーめん』を半額でご提供します

株式会社ZUND(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長 CEO:馬場 紳介)が展開する、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」は、2024年4月1日(月)より期間限定で『ずんどう屋流鶏白湯』の販売を開始いたします。“鶏だし”のうまみ重なる濃厚スープとこのラーメン専用の少し太めの自家製麺、平打ち麺でご提供いたします。

また、2024年4月4日(木)には創業22年を記念し、全国の店舗で「創業祭」を開催いたします。創業祭では、創業以来ご愛顧いただいている『元味らーめん』を半額でご提供いたします。大型の寸胴鍋で一気に炊き上げ、えぐみのない豚骨スープをベースに背脂を加えた濃厚スープが特長の唯一無二の姫路濃厚豚骨ラーメンをぜひこの機会にお楽しみください。

### 《創業22年 お客様と共に姫路から世界へ》

ラー麺ずんどう屋は2002年4月4日、兵庫県にある城下町・姫路市で誕生しました。濃厚でありながら後味がすっきりして臭みのない、唯一無二の姫路濃厚豚骨ラーメンで、じっくり炊き出した豚骨だしをベースに背脂を加えた濃厚スープが特長です。麺は自家製麺にこだわり、上質な小麦粉を使い丁寧に仕上げています。

旨さを守りながら、進化し続けるずんどう屋のラー麺を日本全国、そして2024年4月8日(月)にオープンを予定しております中国・上海を皮切りに世界へお届けしていきたいと考えています。

### 《春の新作 ずんどう屋流鶏白湯 新発売》



2020年に販売をし、お客様からご好評をいただいていた『濃厚魚介鶏そば』が、さらに鶏の濃厚さを増して期間限定で復活します。スープは豚骨ラーメンにも負けないパンチ力を持ち、専用の平打ち麺に鶏のうまみやとろみが絡み、相性は抜群です。

具材には低温調理でしっとり、やわらかく仕上げた鶏チャーシュー、シャキシャキの食感と爽やかさを楽しんでいただける赤玉ねぎと青ねぎを加え、ずんどう屋で大人気のとろとろの半熟味玉を添えました。

また、ピリ辛でやわらかい鶏チャーシューがたまらない『よだれ鶏丼』もご用意しております。

ぜひ春の新作をこの機会にお楽しみください。

- 商品名称:『ずんどう屋流 鶏白湯』
- 発売日:2024年4月1日(月)～ 6月中旬予定
- 販売価格(税込):960円

- 商品名称:『よだれ鶏丼』
- 発売日:2024年4月1日(月)～6月中旬予定
- 販売価格(税込):単品並 570円 小420円

※神戸三宮店、宗右衛門町店、心齋橋店、梅田東通り店、梅田堂山店、京都三条店、四条烏丸店、野並店、小平天神店、八王子中野店、弥富店での販売はございません。

## 《ラーメンずんどう屋のこだわり》



### 【こだわり① 濃厚豚骨スープ】

ずんどう屋の豚骨スープは水と豚骨だけを使い、10時間以上かけて炊き上げます。丁寧に処理した豚の頭、背骨、丸骨を、骨が碎けるまで強火で炊き続けることにより、クセのない濃厚な豚骨スープに仕上がります。



### 【こだわり② 自家製麺】

特製の小麦粉を使い、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺。多加水でコシの強い細ストレート麺または中太ちぢれ麺は豚骨スープと相性抜群です。



### 【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

店舗で新鮮な生玉子からとろとろの半熟になるよう茹で上げ、特製のタレに長時間漬け込み、黄味のコクが濃いとろとろ食感の味玉にしています。



### 【こだわり④ とろ旨チャーシュー】

赤身と脂身のバランスが良い厳選した豚肉を使用しています。特製ダレに漬け込んだチャーシューは旨みがしっかりとしみこんだとろけるように柔らかな仕上がりになっています。切り方、炙り方にこだわり抜いた自慢のチャーシュー。



### 【こだわり⑤ ずんどう屋の空間】

赤と黒の力強さそして木の温もり、空間テーマは「MATSURI」。地元で愛される日本のお祭りのような店内のグルーヴ感を大切にしています。店内に一步入り、見回していただいた時のワクワクをぜひ感じていただければと思います。

## 《ラーメンずんどう屋 年に一度の記念すべき日。創業祭概要》



多くのお客様に支えられ、2024年4月4日(木)で「ラーメンずんどう屋」は創業22年を迎えます。

お客様に感謝の気持ちを込め、ラーメンずんどう屋の看板商品『元味ら一めん』を半額でご提供いたします。

ラーメンずんどう屋ならではのシルキーな豚骨スープ、とろけるようなやわらかさのとろ旨チャーシューを年に一度のこの機会にぜひお楽しみください。

■実施日:2024年4月4日(木)

■実施内容:『元味ら一めん』を半額で販売いたします。  
820円(税込)→410円(税込)

■対象店舗:全国のラーメンずんどう屋

※2024年4月4日(木)11時～営業終了時間までにご注文をいただいた『元味ら一めん』を対象とさせていただきます。

※券売機を設置している店舗については23時59分までにご購入いただいた方を対象とさせていただきます。

※お持ち帰りは対象外とさせていただきます。

### ■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞

株式会社トリドールホールディングス マーケティング部 宮林  
E-mail : [satomi.miyabayashi@toridoll.com](mailto:satomi.miyabayashi@toridoll.com) HP: <https://zundouya.com/>

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。