



**濃厚仕立てのピリ辛スープで今年の寒さをふっとばせ！
「四川豆板醤入り 濃厚仕立て 坦々麺」が3年ぶりに復活
神座全店で1月15日（金）より期間限定販売スタート**

ラーメンレストランチェーンを展開する「どうとんぼり神座（かむくら）」（株式会社理想実業 本社：奈良県北葛城郡 代表取締役 布施正人、以下神座）は、期間限定メニュー「四川豆板醤入り 濃厚仕立て 坦々麺」を2016年1月15日（金）から販売いたします。

期間限定メニュー「四川豆板醤入り 濃厚仕立て 坦々麺」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神座秘伝のスープをベースとして作った、完全オリジナルの坦々麺です。辛味と旨味が味わえる、どこにも真似の出来ない坦々麺に仕上げました。神座では3年前に期間限定で坦々麺を発売し、「もう一度神座の坦々麺を食べたい」というお客様の声にお応えし、この冬、再び登場することになりました。

神座本来の味はそのままに、四川豆板醤の濃厚なコクと香りを演出します。ゴマ風味でほどよいピリ辛感のスープは、麺を食べた後、ライスにつけて召し上がっていただくと、またその味わいをご堪能いただけます。まろやかな味に仕上げているので、辛いものが苦手な方でも試しやすい坦々麺です。

本格的に寒くなってきたこの季節にぴったりな、神座のホットなピリ辛坦々麺で、身体が温まること間違いなしです。神座が心をこめて提供する自信作を、ぜひ一度ご賞味ください。

商品名：四川豆板醤入り 濃厚仕立て 坦々麺

提供開始日：2016年1月15日（金）

提供店舗：神座全店

価格：815円（税込：880円）

※関西国際空港店、香芝SA店、神座飲茶樓 グランルーフ店、神座飲茶樓 横浜ジョイナス店では908円（税込：980円）で提供いたします。

店舗情報： <http://www.kamukura.co.jp/shop.php>



※写真はイメージです。

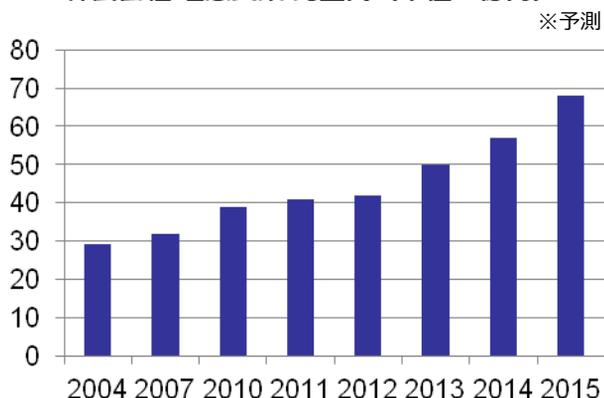
※辛味が苦手な方は、「ラー油抜き」での提供が可能です。

注文時にお気軽にスタッフにお声掛けください。



【飲食業界不況のなか急成長を続ける神座】

株式会社 理想実業 売上高（単位：億円）



【神座看板メニュー：おいしいラーメン】
※価格は店舗によって異なります。

【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勤めていた創業者が、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40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。



【理想実業 代表取締役 布施正人】

どうとんぼり神座は、毎年成長を続けています。毎日食べても飽きない味の追求、女性でも来店しやすい店舗開発など、神座独自のビジネス戦略の結果、2014年度の売上は50億を大きく超え、2015年度は70億近くにまで達する見込みです。今後の店舗展開に関しては、国内のみならず海外にも展開を予定しています。

世界のお客様に向け、「3回食べたらずめられない」神座の味をさらに広く提供していきます。

【会社概要】

会社名：株式会社 理想実業
所在地：奈良県北葛郡広陵町安倍453-7
代表取締役：布施正人
運営ブランド：「どうとんぼり神座（かむくら）」「チャーハンキッチン」「ギョウザキッチン」
「神座飲茶樓（かむくらやむちゃろう）」
URL：<http://www.kamukura.co.jp/>

