

ラーメン どうとんぼり神座（かむくら）



KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

寒い冬に食べたい逸品！白髪葱たっぷりの 冬季限定「炙り豚しゃぶラーメン」

12月19日（金）から2月末まで販売開始！

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）は、冬限定メニュー「炙り豚しゃぶラーメン」を2014年12月19日(金)から2月末まで冬季限定で販売致します。

風邪の予防効果のあるネギをふんだんに乗せた、身体の芯まで暖くなる新メニュー「炙り豚しゃぶラーメン」や「炙り豚しゃぶ丼」、「炙り豚しゃぶ石焼炒飯」のほか、食後のデザートにぴったりの「フルーツ杏仁」を販売いたします。（店舗によりメニュー・価格は異なります）神座自信作の冬季限定ラーメンを是非お楽しみください。



炙り豚しゃぶラーメン



炙り豚しゃぶ丼



フルーツ杏仁



炙り豚しゃぶ石焼炒飯



【冬メニュー紹介】

※取り扱うメニューや価格は店舗により異なります。

■「炙り豚しゃぶラーメン」

神座人気メニュー「おいしいラーメン」の上に、しゃぶしゃぶにした炙り豚を贅沢に盛りつけました。さらに風邪の予防効果もあり、豚と相性抜群のシャキシャキの白髪葱をのせ、さっぱりした味に仕上げました。

■「炙り豚しゃぶ丼」

炙り豚しゃぶと白髪葱をふんだんに盛りつけ、ピリ辛ラー油を入れた食欲そそる一品です。

※河内長野店・平野店では販売しておりません。

■「炙り豚しゃぶ石焼炒飯」

炒飯の上に炙り豚しゃぶを乗せ、石焼にしたボリューム満点のアツアツどんぶりメニューです。

※河内長野店・平野店のみで販売いたします。

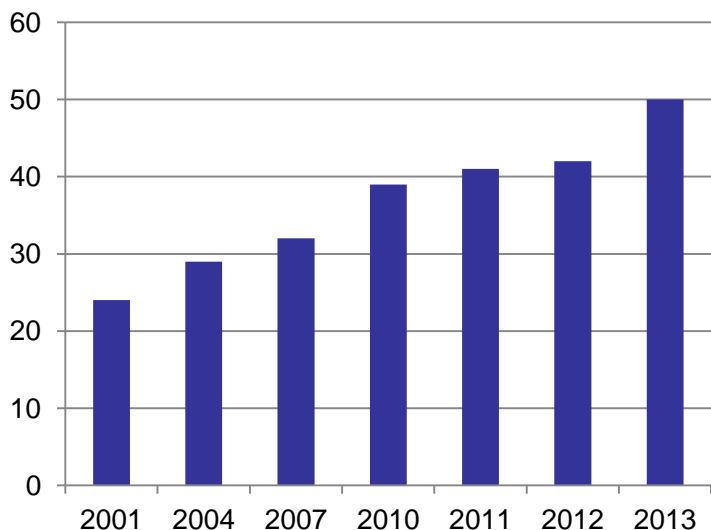
■「とろけるフルーツ杏仁」

濃厚でとろけるほど口当たりのよいフルーツ杏仁に、マンゴー・ストロベリー・ブルーベリーソースをかけました。食後のデザートに是非お楽しみください。

※とろけるフルーツ杏仁は、一部店舗のみ販売致します。

【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）



◀フレンチシェフから一念発起し、神座の礎を築いた理想実業代表の布施正人。

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、2013年度の売上は約50億円に達しました。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。

【どうとんぼり神座（かむくら）とは】

フレンチレストランのオーナーシェフをしていた布施正人（代表取締役社長）が一念発起し、スープを一年半研究した末に開いたラーメン店です。創業は1986年。創業当時から「おいしいラーメン」は神座の看板メニューです。フレンチでの経験を活かし開発した、門外不出の神座秘伝スープ。その美味しさが引き立つように、麺の上には白菜というシンプルなラーメンにしています。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35店舗を展開しています。



【紙座看板メニュー：おいしいラーメン】
※価格は店舗によって異なります。

【株式会社理想実業 会社概要】



KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

- ・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」
「OKINI★」「神座飲茶楼（かむくらやむちゃろう）」