



ラーメン どうとんぼり神座（かむくら）

**“国産野菜”の旨みが神座秘伝のスープとベストマッチ！
 春の自信作、「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」
 3月3日（火）から春季限定で販売開始**

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、以下神座）は、春季限定メニュー「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」、「神座特製 チキン南蛮丼」、「神座特製 石焼チキン南蛮炒飯」を2015年3月3日(火)から5月31日(日)まで期間限定で販売いたします。

神座が昨年の春に販売した季節限定メニュー「神座風 野菜たっぷりちゃんぽん」は、キャベツやその他の野菜をたっぷり使用したボリュームとヘルシー感で、大変好評をいただきました。この春は、昨年のちゃんぽんから更に食の安全、安心を追及し“国産野菜”にこだわった、「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」が登場いたします。

「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」は、昨年の「神座風 野菜たっぷりちゃんぽん」を徹底分析、検証し、お客様の声を最大限拾い上げ商品化が実現した新商品です。たっぷり使われた国産野菜の旨みが神座の秘伝のスープと絶妙にマッチし、あっさりとした味わい。ボリュームがありながらとてもヘルシーな一品です。「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」は、神座全店でお楽しみいただけます。

また、同時に販売開始となる「神座特製 チキン南蛮丼」、「神座特製 石焼チキン南蛮炒飯」は、“お肉をガッツリ食べたいけれど、できればヘルシーなものがいい”というお客様の声から生まれた商品です。ボリュームがありジューシーな味わいながら、ヘルシーに仕上げているのが特徴。ボリューム・味・ヘルシーさのバランスがとれた、チキンと新鮮キャベツのコンビネーションが抜群の一品です。

（※「神座特製 石焼チキン南蛮炒飯」は、鶴見店、平野店、河内長野店、香芝店の4店舗のみでの販売、それ以外の店舗では「神座特製チキン南蛮丼」の販売となります。）

神座の春季限定メニューを、是非お楽しみください。



■「神座特製 春の国産野菜たっぷりラーメン」

824円(税抜)/890円(税込)

国産野菜をたっぷり使用しています。神座の秘伝のスープに、キャベツ、ニンジン、ネギなど国産野菜の旨みがギュッと詰まった、麺とスープとの相性が抜群のヘルシーなラーメンです。



※写真はイメージです。
 ※販売価格は地域によって異なりますので、ご了承ください。



■「神座特製 チキン南蛮丼」390円(税抜)/421円(税込) ■「神座特製 石焼チキン南蛮炒飯」639円(税抜)/690円(税込)

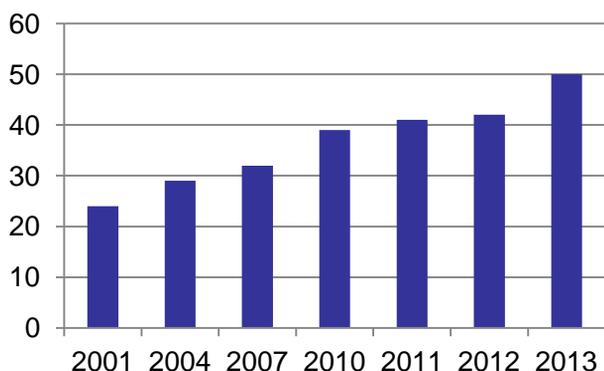
※「神座特製石焼チキン南蛮」販売店舗（鶴見店、平野店、河内長野店、香芝店）以外での販売となります。

※鶴見店、平野店、河内長野店、香芝店のみでの販売となります。

※写真はイメージです。
※販売価格は地域によって異なりますので、ご了承ください。

【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）



◀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50億円で達しました。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。



【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。

【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」「神座飲茶楼（かむくらやむちゃろう）」