株式会社 理想実業
どうとんぼり神座（かむくら）広報事務局
TEL:03-6427-1627

NEWS RELEASE
2013／09／18

KAMUKURA SOUP WITH NOODLES　ラーメン どうとんぼり神座（かむくら）

＜東京グランルーフ オープン＞
ラーメン神座の新業態「神座飲茶樓」スタートを記念し、
４日間限定でランチメニューをワンコインでご提供

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、 ９月２０日（金） 東京駅構内に新設される東京駅グランルーフ内に「神座飲茶樓　かむくらやむちゃろう」をオープン致します。このオープンを記念し、４日間限定で一部メニューを半額に致します。神座飲茶樓はオリジナル点心料理を中心とした、神座初の飲茶業態です。神座が生み出す新しい点心の味にご期待ください。

【注目エリア・東京駅グランルーフに「神座飲茶樓」を新展開】

東京駅グランルーフは、新商業施設として各メディアから大変注目を浴びています。そこに、どうとんぼり神座が手掛ける新業態「神座飲茶樓　かむくらやむちゃろう」がオープンします。神座初となる飲茶業態は、このグランルーフが初展開、初出店となります。老若男女問わず満足して頂き、神座の新たな味が東京駅名物となるよう、新業態展開にも尽力してまいります。

《店舗情報》
店舗名：神座飲茶樓　かむくらやむちゃろう　東京駅グランルーフ店
住所：東京都千代田区丸の内一丁目９番１号　TEL：０３−６２５６−０３７７（店舗直通）
営業時間：１０：００～２３：００（２２：３０ラストオーダー）※年中無休
店舗形態：イートイン／可（１６．５坪２５席）　テイクアウト／可

【新業態「神座飲茶樓　かむくらやむちゃろう」とは？】

神座 飲茶樓 KAMUKURA YUMCHA LOU

１９８６年創業の人気ラーメン店「どうとんぼり神座」が展開する新しい飲茶のお店です。**神座の門外不出のスープで作った飲茶メニューの品々は、おいしいラーメンと同じく、３回食べたらくせになるのが特徴です。**昼は秘伝の神座ラーメン・種類豊富な点心とライスボールのお得なランチセット、夜はカジュアルな飲茶料理で気軽にお酒が楽しめます。点心は本場中国直伝の技を受け継いだ点心師が、丁寧に手作りし、お客様に届けます。毎日どんな時間に来ても飽きない、神座こだわりの新しい飲茶のスタイルを提案します。

＜次項へ続く＞

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞
㈱理想実業「どうとんぼり神座（かむくら）」広報事務局　　広報担当：大川・小泉
TEL.03-6427-1627　FAX.03-6730-9713　Mail:info@kartz.co.jp

株式会社 理想実業
どうとんぼり神座（かむくら）広報事務局
TEL:03-6427-1627

NEWS RELEASE
2013／09／18

【９／２０（金）から４日間、ランチセットなどを半額でご提供】

神座飲茶楼は今回のオープンを記念して、９／２０（金）～９／２３（月）の４日間限定で、一部メニューを数量限定で半額にて提供します。これを機に是非お試し下さい。

＜神座飲茶楼 オープン記念フェア概要＞

期間：９月２０日（金）～９月２３日（月）
場所：東京駅グランルーフ　Ｂ１Ｆ「神座飲茶楼」
内容：各日先着３０名様限定で下記のセットランチメニューを半額でご提供

＜ワンコインランチメニュー＞

・オリジナル小籠包(3個)
・おいしい拉麺
・小菜

980円⇒ 490円（税込）

小籠包は神座の自信作。▶
３回食べたらクセになる秘伝のスープを凝縮した肉汁が口の中に広がります。３回食べたらクセになる小籠包です

■その他、新しい神座の味や、充実するテイクアウトメニューも多彩に

【オリジナル小籠包特製担々麺(赤)＋小菜】
1,280円（税込）

おいしいラーメンの秘伝スープで作った、担々麺は(赤)と(黒)の2つから選べます。3回食べたらクセになる担々麺です。

【神座特製中華プレミアムボックス】
1,580円（税込）

神座秘伝スープを使って作ったお弁当。神座の特徴である、不思議でもあり優しい味に仕上げています。ボリューミーな神座が凝縮されたテイクアウトメニューです。

【香港海鮮焼売】
390円／３個（税込）
540円／6個（税込）

香港では一般的な、黄色いたまごの皮に包まれた焼売。中身の海鮮(カニ)にたまごの焼売皮が絶妙なコラボレーションを演出。

＜次項へ続く＞

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞
㈱理想実業「どうとんぼり神座（かむくら）」広報事務局　　広報担当：大川・小泉
TEL.03-6427-1627　FAX.03-6730-9713　Mail:info@kartz.co.jp

株式会社 理想実業
どうとんぼり神座（かむくら）広報事務局
TEL:03-6427-1627

NEWS RELEASE
2013／09／18

【本場の点心師が、４０年の卓越した技で作る本格点心】

神座飲茶樓の点心師は、４０年以上の点心料理の経験をもつ本場中国の点心師です。
熟練の卓越した技で点心を提供します。

＊神座飲茶樓の本場の点心師、ライメイについて＊

１５才から修行を始め、点心師になる。徐々に頭角をあらわし、中国広東の五つ星ホテルの点心料理長にまで登りつめる。１９９０年に来日。日調辻学園に特別講師として迎えられ、日本人点心師の育成も積極的に行う。その後、某大手ドーナツチェーンの飲茶メニューの開発担当責任者に抜擢され、たった一人で日本人向け飲茶メニューのラインナップを考案し、大ヒットさせる。現在は、神座飲茶樓の点心師・飲茶の責任者として、新たな自家製飲茶の開発に挑む。小籠包などはすべて手作り。

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杯以上を売上げるまでに成長しました。現在は、東京・関西を中心に２７店舗を展開します。

【看板メニュー／おいしいラーメン ５３０円】
※価格は販売エリアにて異なります

【株式会社理想実業　会社概要】

会社名：株式会社　理想実業
所在地：奈良県北葛城郡広陵町安倍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★」
「神座飲茶樓（かむくらやむちゃろう）」

KAMUKURA
SOUP WITH NOODLES

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞
㈱理想実業「どうとんぼり神座（かむくら）」広報事務局　　広報担当：大川・小泉
TEL.03-6427-1627　FAX.03-6730-9713　Mail:info@kartz.co.jp