

ラーメン どうとんぼり神座 (かむくら)



KAMUKURA  
SOUP WITH NOODLES

男性やお子さまにオススメ！ 数量限定メニュー  
特製 まかない飯『肉おにぎり』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、まかない飯として一部店舗のスタッフのあいだで好評を得ていた『肉おにぎり』を、数量限定で販売開始いたしました。



■ 神座特製 まかない飯『肉おにぎり』とは？

まかない飯として一部店舗で人気を博していた『肉おにぎり』。神座の特製チャーシューをはじめとする具材を秘伝のスープで味付けした『肉おにぎり』をお客さまにも味わっていただけるよう、このたび一般向け販売を開始いたしました。

■ 毎日 5～20個限定のプレミアムメニュー！

特製チャーシューをふんだんに使用していることから、『肉おにぎり』は毎日5～20個の数量限定メニューです(個数は店舗によります)。オトクな「餃子セット」や「からあげセット」もご用意しておりますので、神座の美味しいラーメンとともにお試しください。

【商品詳細】

特製 肉おにぎり	124円 (税込 130円)
特製 肉おにぎり 餃子セット	286円 (税込 300円)
特製 からあげセット	334円 (税込 350円)

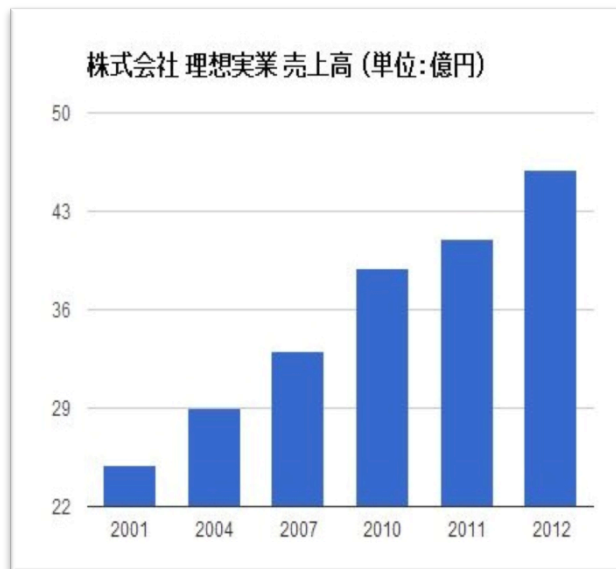
※ 各店舗 5～20個の数量限定ですので、売り切れの際にはご了承ください。

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

(株)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：福島・小泉  
TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp

どうとんぼり神座(かむくら)広報事務局  
 TEL: 03-6427-1627

## 【飲食業界不況のなか 急成長を続ける神座】



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、今年度の売上は約50億円に達する見込みです。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度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。



◀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 (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杯以上を売上げる人気店になりました。現在は、東京・関西を中心に27店舗を展開しています。



【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★」 「神座飲茶楼(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＞

(株)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: 福島・小泉  
 TEL.03-6427-1627 FAX.03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp