株式会社 理想実業

News Release

«報道関係者各位»

2014年9月5日
株式会社理想実業

ラーメン どうとんぼり神座（かむくら）

KAMUKURA SOUP WITH NOODLES

神座秋の自信作！ 食欲そそる極上の一品
「炙り焼豚(チャーシュー)ラーメン」
2014年9月16日（火）より販売開始

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、秋限定メニュー「炙り焼豚ラーメン」を2014年9月16日（火）より販売開始します。

画像上：炙り焼豚ラーメン
画像左：炙り焼豚丼

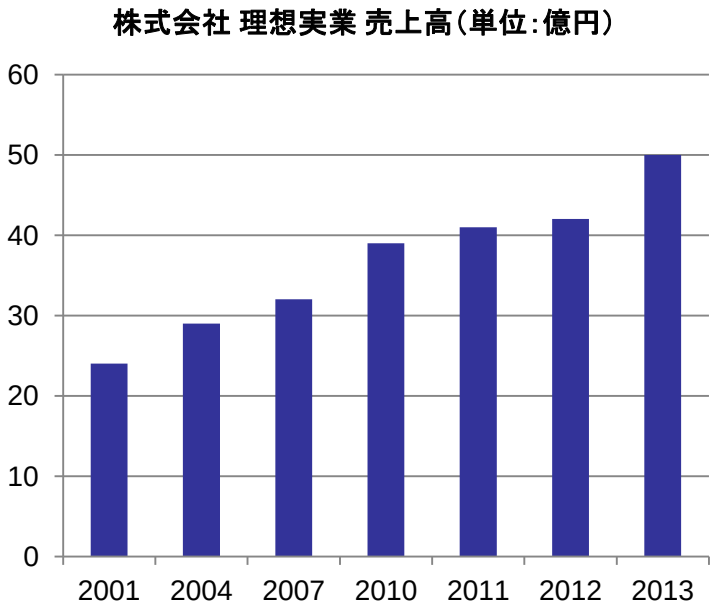
・「炙り焼豚(チャーシュー)ラーメン」
ぶ厚くカットしたジューシーな豚肉を大胆に盛り付けた食べ応え抜群の炙り焼豚ラーメンは、食欲の秋にぴったりの限定メニューです。神座自信作のラーメンを是非お楽しみください。
※一部店舗では取扱いをしておりません。

・「炙り焼豚(チャーシュー)丼」
一口サイズにカットした炙り焼豚をご飯の上にふんだんに盛り付け、温泉玉子とネギを添えた秋のスタミナ丼です。

※数に限りがございます
※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。

≪ 本件に関するお問い合わせ ≫
神座PR事務局
担当：森・中根・陶
TEL：03-5572-6061 ・FAX：03-5572-6065 ・ MAIL： kamukura_pr@vectorinc.co.jp

【飲食業界不況のなか急成長を続ける神座】



◀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回食べたらやめられない」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33店舗を展開しています。

【看板メニュー／おいしいラーメン
※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】

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）」

≪ 本件に関するお問い合わせ ≫
神座PR事務局
担当：森・中根・陶
TEL：03-5572-6061 ・FAX：03-5572-6065・ MAIL： kamukura_pr@vectorinc.co.jp