食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Letter

2025 年 11 月 25 日

～「ラー麺ずんどう屋」大阪道頓堀店～
サステナブルな想いを込めた鉢 100 皿の再生
モザイクウォールアートでお客様をお出迎え

「心的資本経営」を原動力に、世界中へ食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 粟田 貴也、以下トリドール HD）傘下の株式会社 ZUND（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長 CEO：馬場 紳介）は資源循環の重要性を認識し、日々の事業運営に取り組んでいます。

そこで、2025 年 10 月 31 日（金）にオープンした株式会社 ZUND が展開する姫路濃厚豚骨ラーメン専門店「ラー麺ずんどう屋」道頓堀店では、環境への配慮とものづくりへの敬意を形にする試みとして、店舗で使用されなくなった一部のラーメン鉢の破片を再利用したモザイクアートを店内装飾と致しました。

「ラー麺ずんどう屋」ではこれまでも、豚骨スープをとった後の骨粉を肥料化・リサイクルするなど、資源循環に取り組んできました。また、ラーメン鉢の活用は過去、倉敷神田店でも行っており、今回はその経験も活かしさらにブラッシュアップしたウォールアートを制作しました。

役目を終えたラーメン鉢に新たな命を吹き込んだモザイクウォールアートは、陶器

の破片ひとつひとつを職人の手によって再構成。「ラー麺ずんどう屋」の発祥の地である兵庫県の姫路城、そして美しい桜、縁起が良く力強さを表現する赤富士と日の丸を描き出しました。

今回のモザイクウォールアートに使用したラーメン鉢は約 100 皿。1 片 1 片心を込め割り口なども研磨し、制作しました。今後も、廃版となった麺鉢の在庫状況によって、店舗の一部などに活用していく予定です。

ラーメン鉢の破片で描いた兵庫県の姫路城

ラーメン鉢の破片で描いた日の丸と赤富士

ラーメン鉢の破片で描いた桜

道頓堀という活気のある街の中に出来たこの新店で、伝統と再生、そして未来への希望を感じることができる空間をぜひお楽しみください。

■店舗概要

店舗名：ラー麺ずんどう屋 道頓堀店

所在地：〒542-0084

大阪府大阪市中央区宗右衛門町 7－6

営業時間：24 時間営業

定休日：不定休

席数：全 30 席

電話番号：06-4708-6788

■ラー麺ずんどう屋の５つのこだわり

【こだわり① 濃厚豚骨スープ】

ラー麺ずんどう屋の豚骨スープは特注の釜土で水と豚骨だけを使い、10 時間以上かけて炊き上げます。丁寧に処理した豚の頭、背骨、丸骨を、骨が砕けるまで強火で炊き続けることにより、クセのない濃厚なシルキー豚骨スープに仕上がります。

【こだわり② 自家製麺】

特製の小麦粉を使い、小麦本来の豊かな香りとコシを感じる麺。多加水でコシの強い細ストレート麺または中太ちぢれ麺は豚骨スープと相性抜群です。

【こだわり③ 店舗仕込みの半熟味玉】

店舗で新鮮な生玉子からとろとろの半熟になるよう茹で上げ、特製のタレに長時間漬け込み、黄味のコクが濃いとろとろ食感の味玉にしています。

【こだわり④ とろ旨チャーシュー】

赤身と脂身のバランスが良い厳選した豚肉を使用しています。特製ダレに漬け込んだチャーシューは旨みがしっかりとしみこんだとろけるように柔らかな仕上がりになっています。切り方、炙り方にこだわり抜いた自慢のチャーシュー。

【こだわり⑤ ずんどう屋の空間】

赤と黒の力強さそして木の温もり、空間テーマは「MATSURI」。地元に愛される日本のお祭りのような店内のグループ感を大切にしています。店内に一歩入り、見回していただいた時のワクワクをぜひ感じていただければと思います。

　トリドールグループはこれからも資源循環型社会を目指し、積極的に取り組んで参ります。

―――

トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。
トリドールグループは「心的資本経営」を原動力に、従業員の“心の幸せ”とお客さまの“心の感動”を生み出し、持続的な事業成長を目指しています。
今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

―――

［ お問い合わせ先 ］　株式会社トリドールホールディングス　サステナビリティ推進部
TEL：03-4221-8900　E-mail：tori-pr@toridoll.com　https://www.toridoll.com/