

出汁香る京都風ラーメン、つけ麺、定食をラインナップ 大阪・上本町にラーメン店「京出汁 清水庵」、9/17(水)オープン 毎朝、店内で仕込む出汁が味の決め手

株式会社さくら（本社：京都市下京区、代表取締役：浅井 政則）は2025年9月17日（水）、大阪・上本町に新業態のラーメン店「京出汁 清水（きよみず）庵」をオープンしました。



看板メニュー「鴨の香」



上本町YUFURAにオープンした「京出汁 清水庵」

■ 繊細な出汁の香りを堪能、飲み干したくなる和風出汁ラーメン

「京出汁 清水庵」は店内で毎朝、香川県産伊吹いりこをはじめ、厳選した国産の昆布、あご、かつおでとった、できたての出汁を使った香り豊かなラーメンやつけ麺、定食をご提供します。

和風出汁のラーメンは6種類をご用意。看板メニュー「鴨の香(かおる)」(1,200円～)をはじめ、磯の香りを楽しめる「浅利の香」(1,100円～)、味の異なる3種類のチャーシューをのせた「肉の香」(1,100円～)、ゆずの香りが爽やかな「塩の香」(850円～) など、あっさり系からこってり系まで幅広くラインナップ。麺は、長年かけて開発した中細の「無塩無かん水麺」で、コシと小麦本来の風味を感じいただけます。かん水を使っていないため、かん水の独特な香りが無く、スープが濁らず繊細な出汁の風味を引き立たせます。繊細な出汁のスープは飲み干したくなる味わいです。

和風出汁のつけ麺は、「鴨の和（なごみ）」(1,200円～)と「醤油の和」(1,200円～)の2種類。国産もち麦麺を使い、独特の粘りとモチモチとした食感が特徴です。

和風出汁を使った定食も4種類をご用意。出汁の味わいを感じられる「トロツとだし巻き定食」(1,200円)、出汁で味変も楽しめる「和風ビビンパ 出汁茶漬け」(1,200円) など。コメ価格が値上がりしている今のご時世ですが、ごはんのお代わりは無料です。

■ 店舗概要

店 名 : 京出汁 清水庵
所在地 : 大阪市天王寺区上本町6丁目5番13号 上本町YUFURA3階
電話番号 : 06-6795-4412
営業時間 : 11:00～22:00 (L.O.21:00)
席 数 : 32席
店舗面積 : 約71.48平方メートル
定休日 : なし (施設休館日に準ずる)

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社さくら広報事務局 担当：小村・岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■メニューのご紹介

【和風出汁のらーめん（6種類）】「無塩無かん水麺」使用



鴨の香 1,200円～



浅利の香 1,100円～



肉の香 1,100円～



肉そば 1,100円～



醤油の香 850円～



塩の香 850円～

【和風出汁のつけ麺（2種類）】「国産もち麦麺」使用



鴨の和 1,200円～



醤油の和 1,200円～

【和風出汁の定食（4種類）】 ごはんお代わり無料



トロツとだし巻き定食 1,200円



大ぶりから揚げ定食 1,200円



和風ビビンパ 出汁茶漬け 1,200円

【会社概要】

社 名 : 株式会社さくら

所在地 : 京都府京都市下京区繫昌町310番地 SAKURA BLD.烏丸2階

代表者 : 代表取締役 浅井 政則

設 立 : 1994年9月13日

事業内容 : 不動産開発・販売・仲介・賃貸管理、宿泊施設運営、飲食店運営など

H P : <https://www.sakura0888.jp/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社さくら広報事務局 担当：小村・岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp