

進化系韓国料理！スンドゥブ×ラーメンの新メニュー なんばウォークの「じゅろく なんば別邸」で「和韓特製スンドゥブラーメン」 韓国の2大国民食が夢のコラボ、11/1(土)から提供開始

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸」(大阪市中央区千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街)は2025年11月1日(土)より、当店オリジナルのスンドゥブにラーメンを加えた「和韓特製スンドゥブラーメン」(税込1,650円)を提供します。韓国料理を代表するスンドゥブと韓国の鍋料理のメには欠かせないラーメンを組み合わせた新メニューです。

■お客様の声を受けメニュー化！特製スンドゥブスープ絡んだラーメンが病みつきに

「じゅろく別邸」は、大阪・箕面、名古屋駅前の2店舗で展開する「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」で提供している「スンドゥブ」に特化した専門店です。じゅろくのスンドゥブは、数々の著名人が箕面本店まで食べに訪れるほどの人気メニューです。今年7月にオープンした「じゅろく なんば別邸」は、20～40代の女性客を中心に人気を集めています。

「和韓特製スンドゥブラーメン」(税込1,650円)は、日本と韓国の伝統出汁をブレンドし、味噌で味のバランスを調えながら数時間煮込んだ味わい深いスンドゥブにラーメンを加えた一品です。使用するラーメンは、韓国の鍋料理のメには欠かせない「オットギサリ麺」。ジャガイモでんぷんを多く含んでいることから伸びにくく、もちもちとした食感が特徴です。

スンドゥブスープのうまみがしみこんだラーメンをそのまま食べるだけでなく、生卵(+税込110円)やチーズ(+税込240円)などのトッピングを加えながら、自分流の「スンドゥブラーメン」にアレンジいただくのもおすすめです。和と韓の要素が融合したじゅろくならではのスンドゥブを、思う存分お楽しみください。



「和韓特製スンドゥブラーメン」(税込1,650円)
※ご飯は+税込100円

■メニュー詳細

商品名：和韓特製スンドゥブラーメン

価格：税込1,650円

提供開始：2025年11月1日(土)

内容：韓国のインスタント麺「オットギサリ麺」を加えた和韓スンドゥブ

※スンドゥブの辛さは4段階からお選びいただけます

※前菜3種付き

※ご飯は+税込100円でお付けできます

■店舗概要

店名：和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸

住所：大阪市中央区千日前1丁目虹の町5-12 なんばウォーク地下街

電話番号：06-7777-5232

営業時間：11時～22時

定休日：施設に準ずる

店舗面積：59.4平方メートル

席数：カウンター9席、テーブル8席

公式Instagram：https://www.instagram.com/juroku_namba/



店舗外観

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく なんば別邸」広報事務局 担当 = 小村・岡本

電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp