報道関係各位
プレスリリース
大阪/飲食店/ラーメン

2026年6月17日
大和串Planning株式会社

大阪・寝屋川発祥“こってり系ラーメン”の名店が、淀屋橋「ヨドヤバ」に登場！
「らーめん一作」の「濃厚白湯ラーメン」6/15(月)より提供開始
国産鶏と野菜、水のみでつくる“どろどろ”スープが特徴

大和串Planning株式会社（本社：大阪市中央区、代表取締役：多々納 大展）は2026年6月15日（月）より、大阪・淀屋橋の “進化系フードスポット”「ヨドヤバ」（大阪市中央区北浜三丁目6番22号 淀屋橋ステーションワン 1F）で、こってり系ラーメンの名店**「らーめん一作」の「濃厚白湯ラーメン」（税込1,100円）**を提供しております。

■寝屋川、茨木、門真、高槻でしか味わえない“こってり系ラーメン”を大阪の中心地で！

「らーめん一作」は、1978（昭和53）年、大阪・寝屋川で創業した“こってり系ラーメン”の名店です。鶏のエキスを凝縮した“超濃厚なスープ”が病みつきになると、多くのお客様に御愛顧いただいています。現在は、寝屋川、茨木、門真、高槻に4店舗を展開しています。

今回提供するのは、看板ラーメン「濃厚白湯ラーメン」（1,100円）。何度も改良を重ねたこだわりのスープは、国産鶏と野菜、水のみを使用。じっくりと煮出すことで、“どろどろ”に近い状態に仕上げます。臭みはなく、鶏のうまみをしっかりとお楽しみいただける味付けで、自家製の太麺との相性も抜群です。自家製味玉や炭焼した鶏肉、みじん切りした紫玉ねぎなどをトッピングしています。ピリッと辛い辛味噌を入れて味変しながら、最後の一滴までお楽しみいただける病みつきラーメンです。

普段、常設の4店舗でしか味わえない「らーめん一作」を、淀屋橋でお楽しみいただける絶好の機会となっています。飲みの後の〆ラーメンとして、より多くの方に「らーめん一作」の魅力を知っていただければと思います。



「濃厚白湯ラーメン」を提供

■商品詳細
商 品 名 ：濃厚白湯ラーメン
価　　格：税込1,100円
提供開始：2026年6月15日（月）
提供時間：**ディナータイム（平日17時～23時、土曜17時～21時半）**にご提供いたします
提供店舗：淀屋橋ステーションワン1F「ヨドヤバ」
内　　容：「らーめん一作」自慢のこってりスープに、味玉、炭焼した鶏肉、紫玉ねぎなどをトッピング。
国産鶏と野菜のエキスが詰まったとろりとした無添加スープに、コシのある自家製麺を絡ませて
お召し上がりください。

■「ヨドヤバ」について
住　　所：大阪市中央区北浜三丁目6番22号 淀屋橋ステーションワン1F
営業時間：ランチ＝11時半～14時半、
ディナー＝平日17時～23時、土曜17時～21時半
定 休 日 ：日曜・祝日（月曜）
席　　数：店内102席、テラス最大20席
公式インスタグラム：https://www.instagram.com/yodoyaba/



●取材に関するお問い合わせ先●
大和串Planning株式会社 広報事務局　担当：小村　TEL：06-4708-3766　E-mail:pr@raple.co.jp