

## 木目を黒で締めたデザインでワンランク上の価値あるラーメンを表現



■ カウンター席  
ラーメン店のウリは一人客への即応性ゆえ、キッチンとカウンターが近いほど効率がよいのでキッチンにそってL字型にカウンターをレイアウト



■ 2Fテーブル席  
グループやファミリーなど複数名で利用されるお客様のためのテーブル席



■ カウンター立ち上がり  
汚れやすい立ち上がりは拭き取りやすさと高級感を兼ね備えたタイルに



■ エントランス  
巨大な提灯が「和」と「お祭り感」を効果的に演出

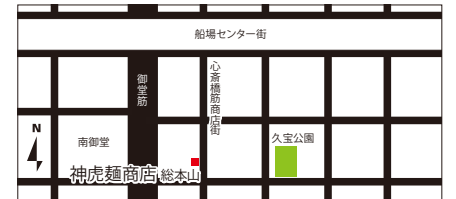


■ 吹き抜け  
巨大なペンダントライトが非日常的な空間へ誘う

### ■ 神虎麺商店 総本山

豚骨に焦がしニンニク油を加えた黒、激辛の赤と個性派ラーメンが看板メニュー。店内には高菜や紅ショウガなどがおかわり自由のトッピングバーがあって自分流にアレンジできる。

住所 大阪市中央区北久宝寺3-5-3  
電話 06-7650-0078  
営業時間 11:00~23:00  
定休日 なし



### ■ お店から一言

豚骨の「神虎」4店、鶏白湯Wスープの「鶏soba座銀」をまとめる総本山、そして本社機能を合わせた店舗。それゆえ、高品質感と賑わいを演出したお祭り感をあわせ持った空間に。エントランスの巨大な提灯は和と祝祭性を兼ね備えた演出で気に入っています。



代表取締役の壽量 健太さん

### ■ TIS レポート

お祭り感を出したいというご要望には和テイストの格子木組みと巨大な提灯というインパクトのあるデザインで応えました。店内は明るめの木材の色調を黒のタイルで締めることで高品質感と清潔感を演出しています。

担当デザイナー 藤岡 瑞希

Total Kitchen



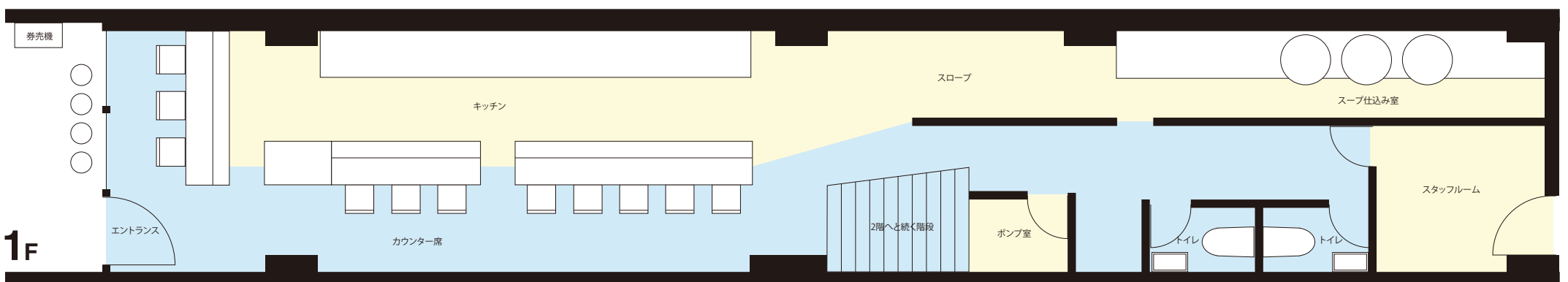
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

## ■ 店舗レイアウト



■ 厨房からはカウンターのお客様の様子が把握できる



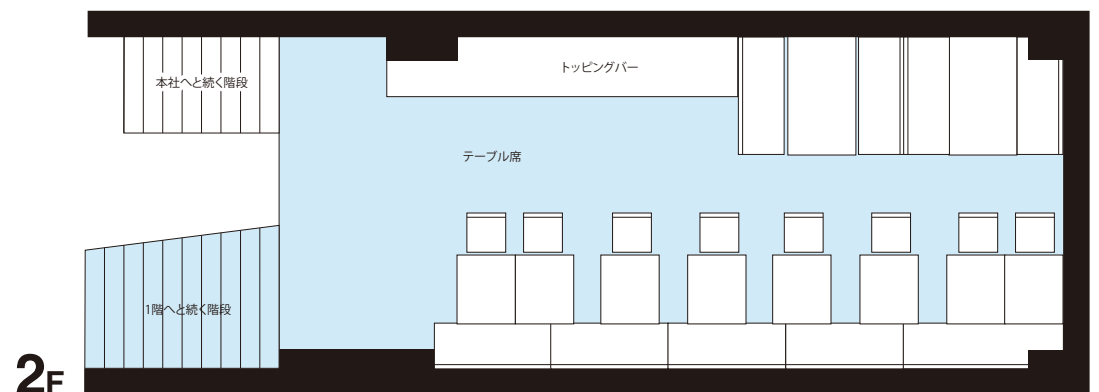
■ 味の決め手、豚骨を長時間煮込むためにスープ作り専用の部屋を設けている



■ 天井にウェーブを描いた木組みで空間に変化をプラス



■ 高菜や紅ショウガなどトッピングがお替わり自由の高菜バーを今回初めて設置



## ■ 系列店リスト

■ 神虎 駅前第4ビル店  
大阪市北区梅田1-11-4  
大阪駅前第4ビルB1F  
☎06-6342-5746 [詳細はこちら>>Check Details](#)

■ 神虎 肥後橋店  
大阪市西区江戸堀1-14-12  
☎06-7653-5705

■ 神虎 南森町店  
大阪市北区南森町2-2-7  
☎06-6315-5677

■ 鶏soba座銀 肥後橋本店  
大阪市西区江戸堀1-19-2  
☎06-6447-5661 [詳細はこちら>>Check Details](#)

■ 鶏soba座銀 にぼし店  
大阪市中央区南船場3-9-6  
☎06-6244-1255 [詳細はこちら>>Check Details](#)

■ 鶏soba座銀 住之江店  
大阪市住之江区緑木1-1-12  
☎06-6657-5810

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131