

【北陸のソウルフードが関西圏へ本格展開】 新ブランド「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」 姫路市川橋通店を 2025 年 11 月 6 日(木)にオープン

～金沢伝統の大野醤油×極太麺×家族で楽しめる本格派～

58 年の歴史を持つ北陸のソウルフード「8 番らーめん」として愛され続け、現在国内は 113 店舗、海外はタイ・ベトナムに 175 店舗をフランチャイズチェーンとして展開する株式会社ハチバン(本社：石川県金沢市、代表取締役社長：長丸昌功) は、2025 年 11 月 6 日(木)に新ブランド「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」の 1 号店となる「姫路市川橋通店(ひめじいちかわぼしどおりてん)」を兵庫県姫路市にオープンいたします。プロトタイプ店舗のアクロスプラザ児島店(岡山県倉敷市)でお客様よりいただいた声を反映した新ブランドとして、8 番らーめんの進化系と位置付けています。石川県金沢市の伝統食材「大野醤油」を使用した特製スープ、食べ応えのある極太麺による新たな価値を提案し、この 1 号店から関西圏へ本格展開を進めます。



ラーメン市場の構造変化 | 関西展開の戦略的必然性

●ラーメン市場の「拡大と淘汰」が同時進行

現在、ラーメン市場は大きな転換期を迎えています。市場規模は 2024 年度に 7,900 億円と 10 年前の 1.6 倍に拡大する一方、同年のラーメン店倒産件数は 72 件と過去最多を記録。前年の 53 件から 30%

超の急増となりました（※1）。

市場拡大をチャンスととらえた他業態からの参入など、競争環境はより激しさを増すとみられるものの、逆境を乗り越えてきたラーメン店の再興が期待できる「潮目の変化」が訪れています。

（※1）出典：帝国データバンク倒産情報 <https://www.tdb.co.jp/report/bankruptcy/>

●北陸市場の飽和と「関西展開」という必然性

8 番らーめんは、北陸で 100 店舗超を展開し、確固たる地位を築いてまいりました。

しかし現在、人口減少・市場飽和・顧客高齢化という「三重苦」に直面しております。

当社は「『食』と『おもてなしの心』で人やまちを笑顔に、元気に。」を経営の目指す姿として掲げており、これを実現するためにも新たな市場の開拓は必須条件であると考えました。

関西圏を選定した理由は、次の通りです。

- ・物流効率：北陸と製麺拠点がある岡山の中間に位置し、既存インフラを最大限活用できる
- ・市場規模：人口集中地域であり、成長余地が大きい
- ・段階的拡大：姫路を起点にして、関西全域へリスクを抑えた展開が可能

●市場の「歪み」を突く新ポジションでリベンジ | 競合との明確な差別化

現在のラーメン市場には明確な「歪み」が存在します。

- ・若年層から絶大な支持があるが、ファミリー層には敷居が高い「ガッツリ系の満足感」
- ・家族連れに優しいが、本格派を求める層には物足りない「清潔で明るい家族向け空間」

このトレンドから未開拓需要を捉え、市場の歪みを解消すべく、リニューアルしたプロトタイプ店舗（岡山・アクロスプラザ児島店）で徹底検証いたしました。リニューアル後 3 か月の状況として、客数と売上高はリニューアル前の 1.5 倍を超え、夜間帯の客数はおよそ 1.8 倍に。客数構成は 20～30 代の若年層が 50% を超え、「ガッツリ系の満足感」と「清潔で明るい家族向け空間」を両立し競合と明確に差別化できることが確認できました。

約 30 年前におこなった愛知・岐阜への短期集中出店は成功に導けませんでした。その教訓を活かし

「仮説」ではなく「実証済みの成功モデル」である新ブランド「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」で新たな市場を開拓します。

お客様の声で進化した「3 つのこだわり」

●お客様の声を大切にする 8 番らーめんの DNA

プロトタイプ店舗でおこなった 1 ヶ月に 150 件を超えるアンケート結果では、26%が建設的な改善要望でした。中でも多かった「麺が細い」「ボリューム不足」「パンチが弱い」という声を受け、次の改良を実施しました。

① 極太麺

北海道産小麦 100%使用、食べ応えの追求

スープとの絡みを追求し、従来 8 番らーめんで使用している麺と比べ、より太く厚みを持たせた極太麺は、一口ごとに満足感を実感できる力強い食感を実現しました。

② 金沢伝統「大野醤油」

400 年の歴史が生む唯一無二の味

金沢大野は、醤油の五大名産地の一つです。

400 年続く伝統製法の大野醤油は、白山の伏流水と湿潤な気候が育むまろやかな甘みと深い旨味が特徴。加賀料理に合う「甘口（うまうち）」の醤油が、豚骨スープと絶妙に調和します。

【大野醤油の特徴】

野田・銚子・龍野・小豆島と並ぶ五大産地の一つ

丸大豆を使用し、天然熟成による深いコク

素材の持ち味を引き立てる「甘口（うまうち）」

③ 家族で楽しめる店舗設計

4 人席、お子さま椅子完備

清潔感のある明るい店内とオープンキッチン

創業の味であり、8 番らーめんが長年愛される「野菜らーめん」も提供。

家族それぞれが、好みの味を選択できます。

今後の展望

● 出店計画は段階的に加速

1 号店に姫路を選んだ理由は、関西圏で西の玄関口として交通の要衝であり、ファミリー層の多さから郊外型店舗の最適な立地と判断。大阪・神戸への戦略的な展開拠点として選択いたしました。

ロードサイドや駅前、商業施設内など多様な立地でテスト出店を重ね、

店舗の実績を検証しながら最適な出店モデルを確立いたします。

【出店計画】

2025 年度（2026 年 3 月まで）：姫路市川橋通店含め 2 店舗

2026 年度：5 店舗

関西展開 1 号店 | 姫路市川橋通店の概要

● 店舗概要

店舗名：金澤醤油豚骨 8 番らーめん 姫路市川橋通店（ひめじいちかわばしどおりてん）

オープン日：2025 年 11 月 6 日(木)予定

営業時間：11:00～0:00(ラストオーダー23:30)

所在地：兵庫県姫路市市川橋通二丁目 16 番地

客席数：50 席(4 名テーブル 8 卓 32 席、カウンター 18 席)

想定客単価：1,080 円

店舗情報 URL：<https://www.8ban.jp>

● 代表メニュー

・ 金澤醤油豚骨

価格：950 円（税込 1,045 円）

麺タイプ：極太麺

無料トッピング：野菜増し・ニンニク増し・背アブラ増し

特徴：大野醤油を使用した特製醤油タレと、豚骨スープが絶妙に調和する甘みと深い旨味の一杯。

パンチのある濃い特製スープが北海道産小麦 100%の極太麺にしっかりと絡み、厳選した豚バラ肉を特製醤油タレに 24 時間漬け込んだ 2 枚の大判チャーシューが、満足感をさらに引き立てます。

・金澤まぜそば

価格：950 円（税込 1,045 円）

麺タイプ：極太麺

無料トッピング：野菜増し・ニンニク増し・背アブラ増し

特徴：大野醤油を使用した特製醤油タレが北海道産小麦 100%の極太麺にしっかりと絡み、ガツンとした旨さが一口目から全開。

山盛りのもやしと背アブラ、ニンニクが加わりパンチのある味わいを演出します。

・8 ちゃんそば

価格：850 円（税込 935 円）

麺タイプ：細麺

特徴：豚骨の旨味が際立つ濃厚スープと醤油のコクが、老若男女に愛される新定番。

迷ったときには「とりあえずこれ!」と選んで間違いのない一杯です。

・野菜らーめん

価格：750 円（税込 825 円）

麺タイプ：太麺

特徴：野菜の旨みが溶け込んだスープに、シャキッとした食感の新鮮野菜がたっぷり。

創業以来の看板メニューです。

※金澤醤油豚骨の写真は、無料に対応可能な「増し増し」です。

・金澤醤油豚骨

・金澤まぜそば

・8 ちゃんそば

・野菜らーめん



8 番らーめんについて

8 番らーめんの創業は 1967 年（昭和 42 年）。加賀市国道 8 号線沿いの田んぼの真ん中に、掘っ建て小屋同然の店構えのラーメン店が開店しました。店の名前は、国道 8 号線にちなんで「8 番らーめん」と名付けました。炒めた野菜をたっぷりのせた「野菜らーめん」の評判はすさまじく、開店当初から大勢のお客様が行列をつくり、25 席の店で 1 日 1,300 杯のラーメンを売り切るような繁盛ぶりでした。

創業した年にフランチャイズ展開を開始し、現在国内では北陸を中心に、岡山と長野に店舗があります。

8 番らーめんは、老若男女いつでも誰とでも、気軽にご利用いただけるカウンター席やテーブル席など多様

な座席をご用意し、様々なシーンに応じてお選びいただけるメニューを提供しています。

創業時から続く主力メニュー「野菜らーめん」を繰り返し調理し、お客様に提供していくことは、創業時の「熱い心」を伝え続けることであると私たちは考えています。

【公式アカウント/サイト】

●X (旧 Twitter)

https://x.com/8ban_ramen

●Instagram

https://www.instagram.com/8ban_ramen

●Facebook

<https://www.facebook.com/hachibanramen.jp>

●公式サイト

<https://www.hachiban.jp>



株式会社ハチバンについて

1967年2月11日に「8番ラーメン」を創業、同年9月にはフランチャイズ展開を開始（1971年1月21日に当社を設立）。1977年10月には、ファミリー層を対象に屋号を「8番ラーメン」から「8番らーめん」に変更。現在「8番らーめん」は、北陸を中心に国内113店舗、海外はタイ・ベトナムに175店舗を展開（2025年10月20日現在）。その他にも、和食居酒屋「八兆屋」「長八」「市の蔵」など、日常からハレの日の食事まで、複数のブランドを通じて多くのお客様にハチバンのおいしさをお届けできるよう、さまざまな挑戦を続けております。

これからも、私たちハチバングループは、「『食』と『おもてなしの心』で人やまちを笑顔に、元気に。」という経営の目指す姿のもと、地域社会やお客様をはじめ、すべてのステークホルダーの皆さまの「幸福な生活」を実現できるよう誠心誠意努め、「食はハチバン」と、日本はもとより、海外においても愛され続ける企業を目指して、努力を続けてまいります。

商号：株式会社ハチバン

代表者：代表取締役社長 長丸昌功

所在地：〒921-8582 石川県金沢市新神田一丁目12番18号

創業：1967年2月11日

事業内容：●飲食店フランチャイズチェーン事業

●飲食店の経営および運営委託業務

●食品・食品原材料の製造加工および販売

●食料品および調味料の輸出入および販売

資本金：15億1845万円

店舗数(2025年10月20日現在)：

8番らーめん | 288店舗

国内113店舗海外、175店舗（タイ172店舗、ベトナム3店舗）

和食店舗 | 国内10店舗

URL：<https://www.hachiban.co.jp>



以上