

【北陸から姫路へ新ブランドの挑戦】**金澤醤油豚骨 8 番らーめん 姫路市川橋通店****11 月 6 日グランドオープン&お得なキャンペーン開始**

～11 日間限定！新たな絆を育む第一歩「SNS 投稿の提示」で 200 円引きに～

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 姫路市川橋通店(ひめじいちかわばしどおりてん)」をグランドオープンいたします。

地域の皆様と新たな絆を育む第一歩として、11 月 6 日(木)から 11 月 16 日(日)までの 11 日間限定でグランドオープン記念キャンペーンを実施。公式 SNS (Instagram・X・TikTok・Facebook・LINE) のキャンペーン投稿画面をご提示いただくことで、お会計時に合計金額から 200 円を割引いたします。

お客様の声で進化を続ける「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」は、金沢伝統の大野醤油を使用した特製スープと北海道産小麦 100%の極太麺による新しいラーメン体験を、姫路から関西圏の皆様にお届けしてまいります。



姫路から始まる、地域に根ざした新たな食文化の創造

関西圏への本格展開の第一歩として姫路を選んだ理由は、関西の西の玄関口として交通の要衝であり、ファミリー層も多く、郊外型店舗に適した立地であることが挙げられます。

店内は、4人掛けテーブル8卓32席とカウンター18席の計50席。おひとりではもちろん、ご家族連れでも安心してご利用いただける空間を実現しました。

新ブランド「金澤醤油豚骨8番らーめん」は、金沢伝統の「大野醤油」を使用した特製スープと極太麺による新しさと、創業から58年愛され続けた野菜らーめんによる懐かしさを姫路の皆様にお届けし、地域に根差し愛される店舗を目指します。

グランドオープン記念キャンペーン

姫路という新しい地域で事業を始めるにあたり、地域の皆様に気軽にお越しいただき、新ブランドを体験していただくことを目的としています。さらに、SNSを通じた双方向のコミュニケーションによって、お客様の声を大切にする8番らーめんのDNAを継承したキャンペーンです。

●キャンペーン概要

実施店舗：金澤醤油豚骨8番らーめん 姫路市川橋通店・アクロスプラザ児島店

実施期間：2025年11月6日(木)～11月16日(日)の11日間限定

●キャンペーン内容

公式SNSのキャンペーン投稿画面のご提示で、合計金額より200円引き

対象SNS：Instagram / X（旧Twitter） / TikTok / Facebook / LINE

●ご利用方法

1：公式アカウントのいずれかを表示（公式LINEの場合は友だち登録）

2：お会計の際に、公式SNSのキャンペーン投稿画面をスタッフにご提示

3：合計金額から200円割引

●注意事項

- ・期間中何度でもご利用可能
- ・1画面につき、1杯200円引き
- ・らーめん全品割引対象
- ・他の割引との併用不可
- ・姫路市川橋通店・アクロスプラザ児島店でご利用可能

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。

関西展開 1 号店 | 姫路市川橋通店の概要

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)

店舗面積：37.2 坪

駐車場：20 台

想定客単価：1,080 円

【金澤醤油豚骨 8 番らーめん 公式アカウント/サイト】

●Instagram https://www.instagram.com/8ban_shouyutonkotsu/

●X (旧 Twitter) https://x.com/8ban_tonkotsu

●TikTok https://www.tiktok.com/@8ban_shouyutonkotsu

●Facebook <https://www.facebook.com/8banshouyutonkotsu>

●LINE ID : @922czpqf

●公式サイト <https://www.8ban.jp>

●メニュー一覧

PRTIMES よりダウンロードください：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000022.000161698.html>

●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 時間漬けた 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。

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。

【8 番らーめん 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>



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ハチバン 営業企画部

担当者名：下風（シモカゼ） / 角嶋（カドシマ）

電話番号：070-1414-0988（受付時間 10 時～17 時）

メール : ccinfo@hachiban.co.jp