

報道関係各位

2025 年 11 月 10 日

【ハチバンの炭火串焼き居酒屋 2 号店】

八千屋 近江町市場店を 11 月 10 日(月)にオープン

～炭火の香りと市場のにぎわいに包まれる、地元の憩いの場～

北陸を中心に「8 番らーめん」や和風居酒屋など、さまざまな“食”を提供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、炭の炎が生み出す本格の味と、迫力を間近に感じる臨場感あふれる空間、そして活気ある接客で気軽に楽しめる“炭火串焼き居酒屋”「八千屋（はっせんや）」の 2 号店を、近江町市場内に 2025 年 11 月 10 日（月）オープンします。



11月10日(月) グランドオープン

炭火串焼き・肴菜 八千屋・近江町市場店

地元に愛される近江町市場を“身近で集える場所”に

北陸新幹線金沢開業以降、近江町市場は観光客向けの店舗が増え、多くの観光客が訪れる一方で、かつて“市民の台所”として親しまれてきたこの場所から、地元客の足が遠のいているという課題を抱えています。また、近隣には地元の方々が日常的に利用できる店が少ないということも、原因の一つだと考えられます。こうした背景を踏まえ、アクセスの良い近江町市場内で、地元の方々が仕事終わりや友人との集まりなどに気軽に利用できる串焼き居酒屋として、八千屋 2 号店をオープンいたします。

【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

八千屋 1 号店では、お客様から「明るい声掛けと温かい雰囲気癒やされる」「野菜串が新鮮で種類も豊富、ヘルシーさが嬉しい」と言った声が寄せられました。このようなご意見を大切に、八千屋 2 号店でも、男女問わず幅広く、仕事仲間や友人と共に楽しめるよう豊富に商品を取り揃え、地域の方々にとって“身近で集える市場の店”となることを目指しています。

旬の素材と郷土料理にこだわった「八千屋・近江町市場店」

「八千屋」は、旬の素材や地元食材を使用した串焼きや郷土料理などを、臨場感のある空間と活気ある接客で提供する、地元の方々が気軽に楽しめる串焼き居酒屋です。

“市場の炭火居酒屋”として、ランチからご宴会まで、多彩なシーンでご利用いただけます。

「八千屋 近江町市場店」3 つのこだわり

① 炭の炎が生み出す本格の味と、迫力を間近に感じる空間

当店の焼き鳥は、一本一本、鮮度の高い素材を選び抜き、職人が手作業で丁寧に串打ちを行っています。備長炭の強い火力と遠赤外線で焼き上げることで、外は香ばしく、中はふっくらとジューシーに。素材本来の旨みをしっかりと閉じ込めます。味の決め手となる秘伝のタレは、大野醤油をベースに野菜や丸鶏をじっくり煮込んで仕上げた、深みのある味わいが自慢です。

店内には炭火台を構え、訓練を積んだ焼き師が目の前で串を焼き上げるライブ感あふれるカウンター席をご用意。勢いよく燃え上がる炎や炭火のはじける音が食欲をかき立てる、五感すべてで“本格炭火焼”の醍醐味をお楽しみいただけます。

② 郷土と季節を味わう、こだわりの逸品料理

串焼きには、岐阜県産「恵那どり」を中心に、石川県のブランド和牛「能登牛」や「能登産豚」など厳選した国産素材を使用。上もも肉を使った「上ねぎま串」、希少な肩肉を使った「むねとろ串」、加賀れんこん入りの「つくね串」など、素材の個性と旨みを存分に引き出したプレミアム串も揃えています。名物の「知覧どりのかご焼き」は、長期 450 日飼育によるぷりぷりとした噛みごたえと、濃厚な旨みが特長のもも肉とむね肉を、豪快な炎で香ばしく焼き上げます。さらに、手羽先サミット 2019 でグランプリを受賞した「やきとり鳥珍や」監修の手羽先もご用意。ヤミツキになる味わいをぜひお楽しみください。また、野菜を豚肉で巻いた「野菜豚巻き串」は女性に人気です。そのほか、特製の出汁で味わう「金澤おでん」や「創作おでん」、期間限定の「金澤のおでん・香箱かにのかに面」、ご飯ものとして「恵那どりの親子丼」「恵那どりのひつまぶし」、ご飯メニューも取り揃えています。

【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

③ 昼飲みも楽しめるランチタイム

市場の活気と香ばしい炭火の香りに包まれながら、昼から気軽に串焼きや金澤おでんで“ちょい飲み”が当店ならではの楽しみ方。ご飯ものとして、「恵那どりの親子丼」や、ランチ限定定食「恵那どりもも炭火焼定食（税込 990 円）」「能登産豚肩ロース炭火焼定食（税込 1,200 円）」などもご用意しています。香ばしい炭火焼の香りとともに、しっかりとした満足感ある食事をお楽しみいただけます。

地元に寄り添う「八千屋」を目指して

八千屋は今後、北陸三県を中心に、駅周辺や市街地、商業ビルなど多様な立地で地元のお客様をターゲットとした新規出店を積極的に進めてまいります。地域に根ざした店舗づくりを通じて、日常の中で気軽に立ち寄れる「地元に愛される串焼き居酒屋」としての存在を広げ、より多くの地元のお客様の日常に寄り添う「八千屋」を目指してまいります。

販売店舗

炭火串焼き・肴菜 **八千屋・近江町市場店**

住所：金沢市青草町 88 近江町いちば館 2 階

電話番号：076-204-8178

営業時間：10 時 30 分～22 時 30 分（L.O.22 時 00 分）

定休日：年中無休

公式アカウント / サイト：●Instagram：https://www.instagram.com/hassenya_oumicho/

●公式サイト：<https://www.hassenya.jp/>

メニュー画像は PRTIMES よりダウンロードください：

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000023.000161698.html>

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

【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

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