

【“背徳な新商品”が期間限定発売】

金澤醤油豚骨8番らーめんから期間限定の「背徳シリーズ」が新発売。

ニンニク×辛さで中毒性 MAX! やみつき必至の「背徳の旨辛ませそば」と「背徳の背アブラ増し増しギョーザ」、満足度の高い2商品がこの夏新登場。

7月8日(水)より金澤醤油豚骨8番らーめん3店舗で発売。

(岡山県/アクロスプラザ児島店・兵庫県/姫路市川橋通店・滋賀県/イオンタウン湖南店)



59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179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、7月8日より夏限定「背徳シリーズ」を新発売します。対象店舗は、金澤醤油豚骨8番らーめんプロトタイプ店舗であるアクロスプラザ児島店、1号店の姫路市川橋通店、2号店のイオンタウン湖南店の全3店舗。

20~30代男性から多く寄せられた「もっとガッツリ食べたい」という声に、正面から応えます。食べた瞬間から「この背徳、やめられない。」と感じる中毒性特化の期間限定2商品で、更に満足度の高いらーめんをお届けして参ります。

【本件に関する店舗での調理シーンやご試食など、取材に関するお問い合わせ先】

株式会社ハチバン マーケティング部：松村(マツムラ)

電話番号：070-5509-7245 (受付時間 10時~17時) メール：ccinfo@hachiban.co.jp

■背徳の旨辛まぜそば 税込 1,200 円

「ニンニク × 辛さ × ガリマヨ」で、中毒性 MAX！！

一口食べたら、最後。やめられない旨辛の渦に引き込まれる、金澤醤油豚骨 8 番らーめんの本気が詰まった一杯です。

最大の主役は、特製醤油タレとニンニクを混ぜ込んだ**自家製マヨネーズ「ガリマヨ」**。粗挽きの生唐辛子ペーストが生み出す香り・辛味に、甘口（うまぐち）タレとガリマヨの旨味が麺に絡み合うことで、食べ進めるほどに旨辛の中毒性が増していきます。まずは全体をよくかき混ぜて。旨辛のタレが麺の一本一本に行き渡ったら、もう止まれません。半分程食べ進めたら、卓上のお酢をひと回しかけると、程よい酸味が中毒性をさらに引き上げます。



■背徳の背アブラ増し増し揚げギョーザ 税込 460 円

「普通のギョーザじゃ物足りない！」という声から生まれた、こってり中毒系サイドメニュー

金澤醤油豚骨 8 番らーめん特製の、こだわりの背アブラ。それを揚げたての熱々ギョーザに惜しみなくかけた瞬間、香ばしさとこってり感が爆発します。

カギを握るのは「こってり × あっさり」の**コントラスト**。背アブラの濃厚なうま味に、シャキシャキのもやしのあっさり感が絶妙なバランスで絡み合い、一口ごとに箸が止まらない中毒性を生み出します。

さらに横に添えた**ニンニク**をのせると、インパクトはさらに一段上へ。らーめんと組み合わせることで満足感が倍増する、ガッツリ食べたい方のために設計したサイドメニューです。



■開発の背景

金澤醤油豚骨 8 番らーめんは、「家族で楽しめるガッツリ系ラーメン」として 2025 年に関西圏へ初進出。しかしオープン後のアンケートでは、コアターゲット層から「もっとガッツリ食べたい」という正直な声が多数寄せられました。

この声に応える為、ニンニク・辛味・ガリマヨ・背アブラを強調した、一口の満足感・中毒性が高い「背徳シリーズ」の開発に至りました。

【本件に関する店舗での調理シーンやご試食など、取材に関するお問い合わせ先】

株式会社ハチバン マーケティング部：松村（マツムラ）

電話番号：070-5509-7245（受付時間 10 時～17 時） メール：ccinfo@hachiban.co.jp

「あっさり」「マイルド」という特性は、初めてガッツリ系ラーメンを食べる方にとっては入りやすい入口として機能します。一方、ガッツリ系を食べ慣れたコアターゲット層には物足りなさを感じさせてしまうという、ターゲット設計上の課題でもありました。

「背徳シリーズ」はこの課題に正面から応える、間口を絞った本気の商品です。普段は当店のらーめんに物足りなさを感じているガッツリを求めるお客様に、「これだよ、これ。」と感じていただける一品を目指しました。

■ 販売概要

販売開始日	2026年7月8日(水)
販売期間	期間限定(～9月上旬頃迄を予定)
販売店舗	アクロスプラザ児島店(岡山県倉敷市) 姫路市川橋通店(兵庫県姫路市) イオンタウン湖南店(滋賀県湖南市)
商品・価格	背徳の旨辛ませそば 税込1,200円 背徳の背アブラ増し増し揚げギョーザ 税込460円
販売数量	数量限定。なくなり次第終了となる場合があります

金澤醤油豚骨8番らーめん公式アカウント

- X(旧Twitter) https://x.com/8ban_tonkotsu
- Instagram https://www.instagram.com/8ban_shouyutonkotsu/
- Tiktok https://www.tiktok.com/@8ban_shouyutonkotsu
- Facebook <https://www.facebook.com/8banshouyutonkotsu>
- 公式サイト <https://www.8ban.jp/>

金澤醤油豚骨8番らーめん「3つのこだわり」

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、まる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」で長年愛される「野菜らーめん」も提供。

【本件に関する店舗での調理シーンやご試食など、取材に関するお問い合わせ先】

株式会社ハチバン マーケティング部：松村(マツムラ)

電話番号：070-5509-7245(受付時間10時～17時) メール：ccinfo@hachiban.co.jp

がっつり満足度の高い「金澤醤油豚骨」、もう一品食べたい！を叶える点心やお子様メニュー。家族それぞれが、好みの味を選択できます。

【公式アカウント/サイト】

- 金澤醤油豚骨 8 番らーめん公式サイト

<https://www.8ban.jp/>



■株式会社ハチバンについて

「食」と「おもてなしの心」で人やまちを笑顔に、元気に。



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179店舗を展開（2026年6月20日現在）。その他にも、和食居酒屋「八兆屋」「長八」「市の蔵」や、そばと四季揚げ「八兆庵」、炭火串焼き・肴菜「八千屋」など、日常からハレの日の食事まで、多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(2026年6月20日現在)：

8番らーめん | 292店舗 国内：113店舗 海外：179店舗（タイ176店舗、ベトナム3店舗）

和食店舗 | 国内11店舗

URL：<https://www.hachiban.co.jp/>

【本件に関する店舗での調理シーンやご試食など、取材に関するお問い合わせ先】

株式会社ハチバン マーケティング部：松村（マツムラ）

電話番号：070-5509-7245（受付時間10時～17時） メール：ccinfo@hachiban.co.jp