



報道関係各位

2026 年 8 月 14 日

【ロードサイド・商業施設に続く、新たな出店モデルへ】

金澤醤油豚骨 8 番らーめん、2026 年 8 月 26 日(水)に

3 号店 姫路駅前店をオープン

～若年層の利用シーン拡大を見据え、深夜 2 時まで営業の駅前繁華街型モデルに挑戦～



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、国内は 114 店舗、海外はタイ・ベトナムに 181 店舗（2026 年 7 月 20 日現在/直営と FC 合計）を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、2026 年 8 月 26 日(水)に「金澤醤油豚骨 8 番らーめん 姫路駅前店」（兵庫県姫路市）をオープンいたします。

「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」は、北陸を中心に展開する「8 番らーめん」から生まれた新たなブランドです。2025 年 11 月に兵庫県姫路市で関西圏 1 号店となる姫路市川橋通店を、2026 年 4 月に滋賀県湖南市で 2 号店となるイオンタウン湖南店を開業してまいりました。

3 号店となる姫路駅前店は、ロードサイド、商業施設に続く新たな出店モデルとして、駅前繁華街という立地での出店です。カウンター主体の 28 席・営業時間 11 時～深夜 2 時迄・アルコールの提供等、若年層や学生・仕事帰りのお客様が利用しやすい店舗で、金澤醤油豚骨 8 番らーめんの利用シーンを広げ、ブランド認知の拡大を目指します。

■ 3号店出店の背景

1号店・2号店では、郊外型・商業施設型の立地でありながら、当初想定を上回る若年層の来店が見られました。この反応を踏まえ、3号店は、若年層や学生・仕事帰りのお客様がより日常的に立ち寄りやすい駅前繁華街立地に出店します。

■ 姫路駅前店の特徴

1. 駅前繁華街型の店舗

姫路駅徒歩圏の駅前立地に出店し、カウンター席を中心とした店舗で、仕事帰り・夜遅い時間帯にお一人でも利用しやすい設計です。テーブル席もご用意しており、3～4名での利用にも対応できます。

2. 昼 11 時から深夜 2 時までの営業時間

ランチ、夕食、夜遅い時間帯まで、駅前立地ならではの幅広い利用シーンに対応します。

3. アルコール・おつまみメニューの販売

周辺の飲食店利用後や、仕事帰りのお客様がご利用しやすいよう、アルコールや簡単なおつまみメニューを販売します。

4. お客様の声から生まれた 3 つの改善

1号店・2号店でいただいたお声をもとに、味・ボリュームの両面から商品の改善を実施しました。

姫路駅前店では、これらをすべてお楽しみいただけます。

- ① スープ改良：乳化を安定させ、より力強く旨味の深いスープへ
- ② 特盛・超特盛の新設定：麺を1玉・1.5玉・2玉・2.5玉まで選択可能
- ③ 期間限定「背徳シリーズ」：背徳旨辛まぜそば・背徳揚げギョーザを発売（9月上旬頃迄を予定）



※パースの為、実際の店舗とは異なる場合がございます。

■ 今後の展開について

ロードサイド、商業施設、駅前繁華街。今回の3号店は、金澤醤油豚骨8番らーめんが多様な立地で展開できるモデルを確立する事で、新たな利用シーンを広げる出店です。

駅前繁華街でブランドとの接点を増やすことは、ロードサイド店や商業施設店の価値向上にもつながると考えております。駅前で金澤醤油豚骨8番らーめんを知ったお客様が、お車やご家族とご一緒にご来店される際にはロードサイド店・商業施設店を利用する。こうした利用シーンの広がりや認知の拡大を図ります。

駅前繁華街での出店によって、今後のフランチャイズ展開における加盟希望者の出店選択肢が広がります。株式会社ハチバンは、姫路駅前店の出店を通じて、金澤醤油豚骨8番らーめんの出店フォーマットをさらに拡充してまいります。

■ 店舗概要

店舗名	金澤醤油豚骨8番らーめん 姫路駅前店
オープン日	2026年8月26日(水)
所在地	兵庫県姫路市駅前町 316
立地タイプ	駅前型
客席数	28 席
営業時間	昼 11 時～深夜 2 時（ラストオーダー深夜 1 時 30 分）
主力商品（税込価格）	金澤醤油豚骨：1080 円 金澤まぜそば：1080 円 8 ちゃんそば：970 円 野菜らーめん（塩・味噌）：860 円
3 号店限定商品（税込価格）	おつまみ 3 種盛：390 円 ハイボール：600 円 レモンサワー：500 円
駐車場	なし

※店舗情報は予定です。工事の進行状況等により、オープン日や内容が変更となる場合があります。

※8月24日(月) 報道関係者向けのお披露目を予定しております。

■ 金澤醤油豚骨8番らーめんのこだわり

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。

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)」



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>

■ 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114店舗、海外はタイ・ベトナムに181店舗を展開（2026年7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7月20日現在)：

8番らーめん | 295店舗 国内：114店舗 海外：181店舗（タイ178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