

報道関係各位

2026 年 9 月 28 日

【背徳シリーズ、次なる一手は汁ありの“ギルティ”】

金澤醤油豚骨 8 番らーめん、2026 年 10 月 1 日（木）より

「背徳」を超えた、罪深い一杯「ギルティラーメン」を新発売。

～発酵バター×ガリマヨ×旨辛のコラボで、中毒性はさらに一段上へ～



1967 年に創業し、北陸のソウルフード「8 番らーめん」として愛され続け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、「金澤醤油豚骨 8 番らーめん」全 4 店舗にて、「背徳シリーズ」（旨辛まぜそば・背徳揚げ餃子）に続く第 2 弾として、さらに進化した期間限定商品「ギルティラーメン」を 2026 年 10 月 1 日（木）より発売いたします。

■開発の背景

7 月 8 日より期間限定販売した「背徳旨辛まぜそば」を愛してくださったお客様から「汁ありも食べたい」という声を多くいただいたこと、そして「より辛さが欲しい」「もっと風味の幅を広げてほしい」というリクエストに応え、背徳旨辛まぜそばの汁あり版として開発した新作です。発酵バターを加えることで旨味が爆発的に増幅し、3 辛まで無料で追加できる辛さと相まって、まさに「ギルティ（罪深い）」と感じるほどの中毒性を実現しました。

なお、今回新たに登場する「辛さ増し」「発酵バター」「ガリマヨ」は、他のらーめんをご注文のお客様にも有料トッピングとして提供します。

■ ギルティラーメン

「背徳シリーズ」の次なる一手は、汁あり。発酵バター×ガリマヨ×旨辛で、罪深さを更新。

金澤醤油豚骨ならではの力強いスープに、「背徳の旨辛まぜそば」で大好評だったガリマヨ・辛肉味噌を引き継ぎ、新たに「発酵バター」「ニラ」を加えた汁あり仕様にアップグレード。

元々、金澤醤油豚骨のメニュー構成は汁ありが圧倒的に多く選ばれており、まぜそばよりもラーメンスタイルへの需要が高いことがわかっていました。「ギルティ」はより多くのお客様に「背徳」の魅力を伝えるための、必然の進化です。

■ 5つの特徴

- ◆ **ガリマヨ** タレとニンニクを混ぜ込んだ自家製マヨネーズ。背徳シリーズから引き継がれた背徳感の源。スープに溶け込み、旨味の層をさらに重ねる。
- ◆ **発酵バター** 今回新登場。スープに乗せた瞬間から香りが広がり、コクと旨味を爆発的に引き上げる。一度食べたら忘れられない、ギルティな風味の核心。
- ◆ **ニラ** シャキシャキとした食感と香りが、濃厚なスープのアクセントに。
- ◆ **辛さ選択** 無料で3辛まで追加可能。辛さが増すごとにガリマヨ・発酵バターとの相乗効果も増幅。お好みの「ギルティ度」を選べる。
- ◆ **汁あり** まぜそばよりはるかに多くの方に選ばれてきた「汁あり」スタイルで、「背徳」の美味しさをより気軽に・より多くの方に届ける。

■ 価格

サイズ	麺量	価格（税込）
並盛	1 玉	1,300 円（税込）
麺大盛	1.5 玉	1,410 円（税込）
特盛	2 玉	1,520 円（税込）
超特盛	2.5 玉	1,630 円（税込）

※ 辛さ（1辛～3辛）追加は無料。4辛以上は有料オプションを予定。



■ 他メニューへの有料トッピング展開

「辛さ増し」「発酵バター」「ガリマヨ」は、金澤醤油豚骨らーめん・金澤まぜそばなど他のメニューをご注文のお客様にも、有料トッピングとしてお楽しみいただけます。

有料トッピング	内容・価格
辛さ増し	1 辛追加ごとに +30 円（税込）
ガリマヨ	+40 円（税込）
発酵バター	+80 円（税込）



■ 販売概要

期間限定販売：2026 年 10 月 1 日（木）スタート ※販売終了は 11 月末を予定

販売期間	2026 年 10 月 1 日（木）～期間限定（11 月末終了予定）
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） 姫路駅前店（兵庫県姫路市）
商品	ギルティラーメン（並・麺大盛・特盛・超特盛）
有料トッピング	辛さ増し・発酵バター ・ガリマヨ ※他メニューにも対応
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。

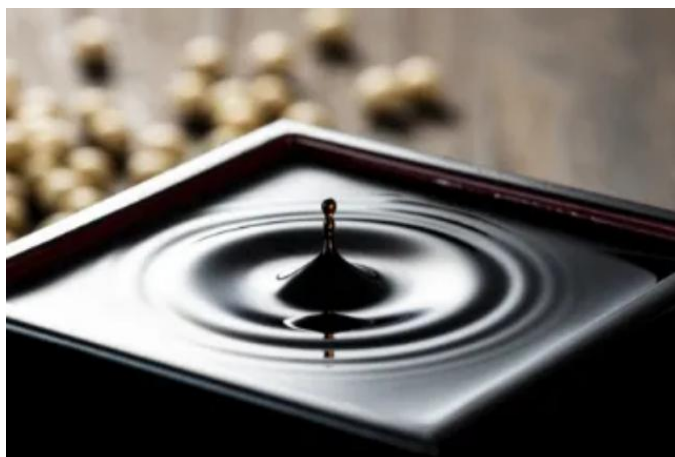


② 金沢伝統「大野醤油」 | 400 年の歴史が生む唯一無二の味

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」で長年愛される「野菜らーめん」も提供。

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 182 店舗を展開（2026 年 9 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 9 月 20 日現在)：

8 番らーめん | 295 店舗 国内：113 店舗 海外：182 店舗（タイ 179 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