

すかいらーくグループ新業態「八郎そば」2号店 埼玉県越谷市に6月14日（水）オープン

株式会社すかいらーくレストランツ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 中島 尚志）は、2023年6月14日（水）に「八郎そば」の第2号店となる「八郎そば 南荻島店」をオープンいたします。



「八郎そば」の特徴

“今日は旨いめしを腹いっぱい食べたい”をコンセプトに、八郎名物の肉めしや丼、自家製の生そばメニューなど、店舗仕込みの品質とボリュームにこだわった商品をご提供し、日常の食を応援いたします。客席には「そば湯バー」を設置し、お好きなだけ味わっていただけます。この度、オープン記念サービスとして「ご飯のおかわり自由」と「そばの大盛り・倍盛り無料」を全時間帯で実施いたします。

※「八郎そば 白岡店」でも同時開催いたします
※「そばの大盛り・倍盛り無料」サービスは対象メニューをご注文のお客様限定です。予告なく終了する場合がございます

「八郎そば」の由来

末広がり縁起の良い「八」、良い場所を意味する「郎」の文字から、「八郎そば」での食事を通じて、幸せな気持ちになりますように、という想いを込めています。

自家製「二八生（なま）そば」のこだわり



自社工場で製造。味や香りの強い挽きぐるみ粉を使用し、製麺時にはその日の粉の温度、気温、湿度に合わせて水温を調整して最適なそば生地をつくります。また、生地をゆっくりと徐々に薄く延ばすことで歯切れ良くしなやかな麺にする他、切り幅や厚みの見直しなど、何度も試作を繰り返すことで味、風味、食感の良い八郎そば自慢の「二八生そば」が完成いたしました。

「八郎そば」について

【メニュー情報】

自家製の「二八生（なま）そば」や、数種類の牛肉を店舗でじっくり煮込んだ「肉めし」、鉄鍋で炒め熱々の状態で提供するにんにく香ばしい鉄板焼肉など、店舗仕込みの品質とボリュームにもこだわった商品をご提供いたします。



※画像はすべてイメージです

※ご飯のおかわりは、そば湯バーに設置しております

▶「八郎そば」のホームページは[こちら](#)

【店舗基本情報】

店舗名：八郎そば 南荻島店

(URL：https://store-info.skylark.co.jp/hachiro_soba/map/131013)

所在地：埼玉県越谷市大字南荻島 2 7 7 - 1

電話番号：048-970-9700

営業時間：11時～24時 ラストオーダー23時30分

オープン日：2023年6月14日（水）

席数：113席 卓数：34卓 坪数：100.3坪

各種SNSアカウントはこちら▼

●Instagram URL：<https://www.instagram.com/skylark.jp/>

●Facebook URL：<https://www.facebook.com/skylark.jp/>

●YouTube URL：<https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kJcWQ/videos>



● Instagram



● Facebook



● YouTube

【企業情報】

販売事業者 : 株式会社すかいらーくレストランズ (SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)
代表者 : 代表取締役社長 中島 尚志
事業内容 : レストラン事業
グループ店舗数 : 国内グループ 2,897店 海外を含む 2,972店 (2023年5月31日現在)

【すかいらーくグループ 八郎そば】

店舗数 : 1店舗 (2023年5月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を 予告なく、中止・変更することがあります。