



レモンサワー発祥の老舗「もつ焼きばん」 FC2 号店「八王子店」を 9 月 26 日オープン

住宅地立地の FC1 号店が好調に始動 駅近繁華街へ展開を拡大
10 月末には大宮店、2027 年夏には関東 20 店舗体制を計画

株式会社ばん（代表取締役：松本 勝）は、昭和 33 年（1958 年）創業、レモンサワー発祥の店として知られる「もつ焼きばん」のフランチャイズ（FC）2 号店「もつ焼きばん 八王子店」を、2026 年 9 月 26 日（土）、東京都八王子市三崎町にオープンします。

2026 年 6 月に開業した FC1 号店「新川崎鹿島田店」は、住宅地立地ながら好調なスタートを切りました。これに続く八王子店は、JR 八王子駅北口から徒歩 5 分の繁華街に出店します。近隣にお住まいの方に加え、仕事帰りや買い物帰りの方など、幅広いお客様の来店を見込んでいます。

さらに 2026 年 10 月末には、大宮駅近くの繁華街に FC3 号店「大宮店」のオープンを予定しています。直営店と FC 店の出店を進め、2027 年夏には関東エリアで合計 20 店舗体制を目指します。



もつ焼きとレモンサワー（提供イメージ）

住宅地から駅近繁華街へ 地域に根差す酒場を広げる

住宅地での好調なスタートを受け、FC 展開は駅近繁華街へと広がります。八王子店では、駅周辺を訪れる方との新たな接点をつくりながら、近隣で暮らす方、働く方に繰り返し利用していただける店を目指します。住宅地と繁華街、それぞれの立地に合わせてお客様との関係を育てることで、地域に根差した FC 展開を進めていきます。

既存設備を生かし 長く続けられる店づくりへ

ばんは、居抜き物件や業態転換による出店を推奨しています。既存の設備や店のつくりを生かすことで、初期投資を抑えながら、街の空気になじむ店づくりを進める考え方です。八王子店でも、既存設備を活用しながら開店準備を進めています。

創業 68 年の味と空気感を 次の常連へ

「もつ焼きばん」の 68 年は、店だけが守ってきた歴史ではありません。暖簾をくぐり、いつもの一杯と一皿を楽しみ、時には店を支えてくださった常連の皆様とともに育ててきた時間です。お客様を「お帰りなさい」と迎え、店を出る背中に「行ってらっしゃい」と声をかける。そうした日々の積み重ねが、ばんの味と空気感を次の世代へつないでできました。八王子店でも、新しい常連様とともに、その街ならではの「ばん」の伝統をつくってまいります。



創業の地にあった旧中目黒店の店内



レモンサワーの原点を伝えるレモンサワーセット

長く続く店を育てる ばんのフランチャイズ

ばんの FC 展開は、画一的な店舗を増やすのではなく、のれん分けに近い考え方を大切にしています。創業から受け継ぐ味と酒場文化を軸にしながら、日替わりメニューや接客には各オーナーの経験と地域の個性を生かし、その街のお客様に長く愛される店を一緒に育てていきます。

その経営の根底にあるのが、手頃な価格で何度も通っていただく「薄利多多多売」です。一時的な流行を追うのではなく、地域の日常の景色となり、次の世代へ受け継がれる酒場を目指します。

八王子店に続き、大宮店の開業準備も進めています。今後も直営店と FC 店の双方で、ばんの味と文化を大切にしながら、地域に合わせた店づくりを進め、関東エリアでの店舗網を段階的に広げていきます。

今後の出店計画

時期	店舗・展開	位置づけ
2026 年 9 月 26 日	八王子店 オープン	FC2 号店／駅近繁華街
2026 年 10 月末	大宮店 オープン予定	FC3 号店／駅近繁華街
2027 年夏	関東エリア 合計 20 店舗を計画	直営店と FC 店の合計

※出店時期および店舗数は、2026 年 9 月 15 日時点の予定・計画です。

もつ焼きばん 八王子店 店舗情報

開業日	2026 年 9 月 26 日（土）
営業時間	年中無休 17 時～翌 4 時（ラストオーダー 3 時）
電話番号	042-686-0344
アクセス	JR 八王子駅北口より徒歩 5 分
席数	40 席
もつ焼きばん公式ホームページ	https://ban-inc.jp/

オープン記念キャンペーン開催中！

2026 年 9 月 26 日（土）から 9 月 30 日（水）の期間中、オープン記念キャンペーンを開催！

詳細はもつ焼きばん公式ホームページからご確認ください。



もつ焼きばんについて

昭和 33 年（1958 年）創業。レモンサワー発祥の店として知られ、豚もつを使った「もつ焼き」と、レモンを丸ごと搾って味わう「レモンサワー」を看板に掲げる大衆酒場です。

手頃な価格で何度も通っていただく「薄利多多多売」を経営思想に、創業以来の定番料理と店ごとの日替わり料理を提供しています。タレの串にはカラシ、塩の串には七味を合わせるのが、ばん流の楽しみ方です。

赤いぶた提灯、のれん、瓶ラック、壁一面の短冊品書き、少し落とした照明、昭和歌謡、焼き場の煙。飾らない接客と、これらすべてが重なって、肩肘張らずに過ごせる「ばん」ならではの酒場の空気をつくっています。



もつ焼きばん 店舗外観（中目黒本店）



ブランドの象徴「ぶた提灯」