PRESS RELEASE　報道関係者各位　2026 年 11 月 27 日

株式会社ばんフードサービス

レモンサワー発祥の老舗「もつ焼きばん」フランチャイズ第３号「大宮店」を 11 月 28 日オープン！

開業から５日間 生ビール中ジョッキ 88 円・レモンサワーセット 99 円（税込）

株式会社ばんフードサービス（代表取締役：松本勝）は、2026 年 11 月 28 日（土）、埼玉県さいたま市大宮区に「もつ焼きばん 大宮店」をオープンします（運営：株式会社ベネオ）。大宮駅から徒歩５分、40 席の店舗です。開業を記念し、11 月 28 日（土）から 12 月２日（水）営業分までの５日間、生ビール中ジョッキを 88 円

（税込）、レモンサワーセットを 99 円（税込）で提供します。





もつ焼きばん大宮店 外観（上段）、もつ焼き串やとんび豆腐など、ばんの名物料理（下段）

大宮店は毎日 17 時から翌 4 時まで営業します。（※オープンキャンペーン期間中は 23 時までの営業となります。）仕事帰りの一杯や仲間との食事に気軽に立ち寄れる大衆酒場を目指し、中目黒で育まれてきた味と酒場文化を受け継ぎながら、繰り返し通っていただける店を育てていきます。

オープン記念セールを終日開催



オープン記念キャンペーン





もつ焼きばん 五反田店 店内風景　　もつ焼きばん 中目黒店 店内風景

期間：2026 年 11 月 28 日（土）～12 月 2 日（水）営業分まで。生ビール中ジョッキは 1 杯 88 円（税込）、レモンサワーセット（焼酎・炭酸・レモン 1 個）は 1 セット 99 円（税込）。期間中は終日対象で、何杯・何セットご注文いただいても特別価格で提供します。

チラシをご持参のお客様には、「旨辛コリコリ刺し」「ガツポン酢」「ミニもつ煮込み」の小鉢 3 種を各 88 円（税込）で提供します。期間中は終日対象で、お一人様各 1 品までご注文いただけます。

レモンサワーとともに味わう　ばんの名物

自分でレモンを搾って楽しむ「レモンサワーセット」は通常価格 495 円（税込）。部位ごとの旨みや食感を楽しめる伝統の「もつ焼き串」は 1 串 88 円～198 円です。爽やかな一杯と好みの串を組み合わせる、気軽な楽しみ方が「ばん」の魅力です。



レモンサワーセット　通常価格 495 円（税込）

串焼きに加え、もつの旨みを楽しめる「もつ煮込み」495 円（税込）も定番です。



もつ煮込み　495 円（税込）

薄切りのレバーを揚げてソースにくぐらせた「レバカツ」は 352 円（税込）。豚のしっぽと豆腐を辛いスープで煮込んだ「とんび豆腐」は 550 円（税込）で、やわらかく煮込まれた豚のしっぽと、旨みを含んだ豆腐が特徴です。



レバカツ 352 円（税込）



とんび豆腐 550 円（税込）

ばんの名物料理 13 品＋飲み放題で 3,300 円（税込）！「ばん黄金コース」

もつ焼きばん 大宮店では、ばんの名物料理を一度に楽しめる「ばん黄金コース」をご用意します。

創業以来愛され続けてきたもつ焼き串をはじめ、レバカツ、ガツ刺し、トンビ豆腐、ばんもつ鍋など、人気の定番料理から締めの雑炊、デザートまで全 13 品を提供。さらに、元祖ばんの生レモンサワーや生ビール、ハイボールなどの飲み放題が付いて、お一人様 3,300 円（税込）でお楽しみいただけます。

3 名様からご利用いただけるため、少人数の飲み会から忘年会・新年会などの各種宴会まで、幅広いシーンに対応します。



飲み放題付きばん黄金コース

■ ばん黄金コース 概要

- 価格：お一人様 3,300 円（税込）
- 内容：料理全 13 品＋飲み放題
- ご利用人数：3 名様より

【料理内容】
レバー串、しろ串、チャンポン串、枝豆、漬物盛合せ、ガツ刺し、マカロニサラダ、フライドポテト、レバカツ、トンビ豆腐、ばんもつ鍋、雑炊セット、レモンサワーシャーベット

【飲み放題メニュー】
生ビール、元祖ばんの生レモンサワー、ハイボール、ホッピー、日本酒、焼酎、各種サワーなど

創業 68 年の味と空気感を　次の常連へ

「もつ焼きばん」は昭和 33 年（1958 年）創業の老舗もつ焼き店です。2026 年に創業 68 年を迎えました。手頃な価格と、日常に根付く酒場文化を大切にしています。

カウンターに一人で来る「常連」が自然に生まれ、週に何度か通えば「いつもの」が出てくる関係性を守り続けています。ぶた提灯、のれん、瓶ラック、短冊品書き、少し明るさを落とした照明、昭和歌謡、焼き場の煙。それらが「ばん」の空気を形づくっています。

長く続く店を育てる　ばんのフランチャイズ

「もつ焼きばん」は、中目黒本店、五反田店、三軒茶屋店、下北沢店、恵比寿店、高田馬場店を展開しています。2026 年 6 月には FC1 号店となる新川崎鹿島田店、同年 9 月には FC2 号店となる八王子店がオープンしました。今回の大宮店は 3 店舗目のフランチャイズ店となります。

フランチャイズ本部である株式会社ばんフードサービスは、創業以来の味と酒場文化を受け継ぎながら、居抜き物件の活用と既存店の業態転換を軸に、開業までの期間短縮と初期投資の抑制を図ります。FC 加盟のご相談や、出店に適した物件情報を受け付けています。

今後の出店計画

時期	店舗・展開	位置づけ
2026 年 11 月 28 日	大宮店 オープン	FC3 号店
2026 年 12 月（予定）	麻布十番店	FC4 号店
2027 年 1 月（予定）	松本店	FC5 号店
2027 年 2 月（予定）	川崎仲見世通り店	FC6 号店
2027 年夏まで	関東エリア合計 20 店舗を目指す	直営店・FC 店合計

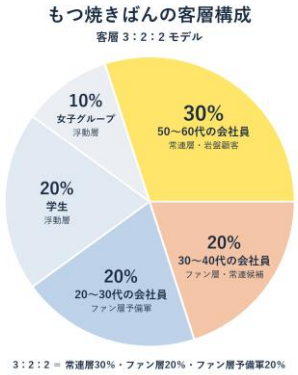
もつ焼きばんのフランチャイズが大切にする 4 つのこと

もつ焼きばんが目指すのは、ブランドの核を守りながら、一軒一軒がその街に根づく「脱チェーン化」です。のれん分け（NW）に近い考え方を取り入れ、各オーナーが培ってきた強みを活かせるフランチャイズを展開しています。

① 日替わり「ばんばんばん」で、店ごとの個性を活かす

創業から受け継いできた定番メニューは、全体の約 6 割を占めます。この定番を軸に、日替わりメニュー「ばんばんばん」やランチでは、各オーナーの得意料理や、前の店で親しまれてきた人気メニューを提供できます。海鮮、中華、揚げ物など、得意分野を活かすことで、同じ「ばん」の看板のもとでも、店ごとに異なる魅力が生まれます。

② 客層 3：2：2 モデルで、次の常連を育てる



ばんの客層を支えるのは、約 30%を占める 50～60 代の会社員の「常連層」、約 20%を占める 30～40 代の会社員の「ファン層」、約 20%を占める 20～30 代の会社員の「ファン層予備軍」です。この 3 つの層の構成比が「3：2：2」です。

③ 「薄利多多多売」で、日常の来店を積み重ねる

ばんの商売の基本は「薄利多多多売」です。日常使いしやすい価格を保ち、繰り返し足を運んでいただくことで、売上を積み重ねます。この運営のもと、直営店では売上前年比が平均 112.5%となっています。

④ 居抜き・業態転換で、街に溶け込む店をつくる

出店では、既存の店舗を活かせる居抜きや業態転換を推奨しています。五反田店を除く各店は、居抜きで出店してきました。以前の店の構えや空気感を引き継ぎながら、その街に自然に溶け込む「ばん」の店をつくる。これも「脱チェーン化」を形にする取り組みの一つです。

もつ焼きばん 大宮店　店舗情報

開業日	2026 年 11 月 28 日（土）
所在地	埼玉県さいたま市大宮区宮町 1 丁目 70
アクセス	JR 大宮駅から徒歩 5 分（大宮ラクーン近く）
営業時間	17:00～翌 4:00（料理 L.O.翌 3:00／ドリンク L.O.翌 3:30）
	※営業時間詳細はもつ焼きばん HP をご確認ください。
定休日	なし
席数	40 席
お通し・席料	なし
注文方法	QR コードによるモバイルオーダー
支払方法	現金・クレジットカード対応
公式ホームページ	https://ban-inc.jp/

採用のご案内

今後の出店と業務拡大に伴い、一緒に働く人材も随時募集しています。接客・調理や店舗運営に関心のある方、新しい店づくりに挑戦したい方をお待ちしています。募集職種・勤務地・雇用条件などはお問い合わせください。

報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ばんフードサービス　広報　担当：渡辺直樹
E-mail：kouhou@ban-inc.jp