

2026 年 10 月 9 日

株式会社ハイデイ日高

物価高でも、美味しく外食を楽しみたい！
タイパ・コスパの良い合理的な外食＝「節約外食」需要を応援

日高屋 秋の新メニュー・リニューアルメニュー

メディア発表会・試食会イベントレポート

関東を中心に日高屋を展開する株式会社ハイデイ日高（本社：埼玉県さいたま市大宮区/代表取締役社長：青野敬成）は、本格的な味を追求した新メニュー「濃厚豚骨醤油ラーメン」の発売、ならびに人気主力メニュー「チャーハン」「ニラキムチ」のリニューアルを 2026 年 10 月 9 日（金）より実施いたします。これに伴い、2026 年 9 月 25 日（金）に先行メディア発表会・試食会を開催し、この秋一押しのメニューを紹介しました。



■たまの贅沢ではなく、タイパ・コスパに優れた日常の中の「節約外食」需要を応援

会の冒頭、代表取締役社長：青野敬成より「駅前出店で知られる日高屋ですが、昨今はロードサイドへの出店にも力を入れています。当社は“食のインフラ”を企業パーパスに掲げており、栃木や群馬、茨城県への出店時は、「わが街にも、日高屋がやっと来てくれたか！」というお声をたくさんいただき、出店を待ち望まれる企業に成長したことを非常にうれしく思っております」と、お集まりいただいた報道関係者の皆様へ向けにご挨拶をさせていただきました。



また、「2026年4月の食料品の値上げは約2000品目以上、9月には約4900品目もの値上げがありました。物価高が家計を直撃する中ですが、弊社は2024年12月に一度値上げを余儀なくされて以降、主力メニューは一切の値上げをしておりません。どこも値上げ、値上げで外食を控えざるを得ない状況の中、少しでもお客様に寄り添いたいという姿勢を貫いてまいりました」と言葉を続けました。

「物価高の今、外食を控えてなるべく自炊にという流れも出てくるわけですが、おつまみひとつ、ちょっとしたご飯であっても料理をするだけとはいきません。献立を考え、食材を買いそろえ、食後は洗い物など、家事の手間や費やす時間などさまざまな負担増も。そんな時、日高屋に来ていただければ、お酒もおつまみもお食事も、手ごろな値段で美味

しく楽しんでいただける。貴重な時間や手間は節約し、タイパ、コスパに優れた合理的な
外食、すなわち「節約外食」の需要を、日高屋なら応援できるのではと思います」

仕事終わりのひとり飲みも気兼ねなく、ご家族みんなで今日はゆっくり外食といった機会
は減らず、一方でご自身の時間を確保して家事の負担は減る、そういう広い意味でのメ
リットに注目し、この秋日高屋は「節約外食」というキーワードを打ち出したいと述べま
した。

■日高屋初！の本格ラーメン“濃厚豚骨醤油ラーメン”

創業当時からサラリーマンが主な客層であった日高屋が、今はご家族連れや女性のお客
様、部活帰りの学生みなさまと、多種多様なお客様が増えてきています。利用目的にも変
化が生まれており、その変化に対応し、様々なお客様のニーズにお応えするためにも、メ
ニュー開発にはよりいっそう力を入れている点が語られました。



これまでの日高屋のラーメンは、毎日食べても飽きの来ない味、という打ち出しでした。
この秋の期間限定・新メニューである「濃厚豚骨醤油ラーメン」は、素材の旨味を凝縮し
たスープに、熟成されたコクと深みを加えたまさに日高屋としては初となる本格派の一杯
です。濃厚でありながらも重すぎず、スープまで飲み干したくなる逸品をと、幾度となく
試作を重ねた自信作です。

家系、二郎系…など、ますます広がりを見せるラーメン界隈。一杯千円越えというところが多い中、日高屋としては価格を抑えてかつ味わいは本格派と、一杯 628 円（税込 690 円）で発売いたします。

■ “ちょい飲み” と “節約外食” の両輪で、これからもお客様に寄り添って

「日高屋は、前年対比の利益は順調な推移となっておりますが、いつかは値上げも検討しなくてはならない時期がやってくると思います。今後もできる限りお客様に寄り添い、たくさんのお客様に足を運んでいただけるよう、2026 年 9 月からの下期もこの勢いで乗り切っていきたいと思います。贅沢な外食もいいけれど、時間も手間も節約、しっかり食べて！飲んで！美味しいおつまみも！という“節約外食”といった新しいキーワードを掲げて挑戦して参ります」と語りました。



続いて、新メニュー開発秘話や主力メニューのリニューアルポイントについて、商品部部长：鈴木昌也より説明いたしました。



「新メニューの開発の出発点は、どんな方がどんな場で日高屋を利用してくださるのか、のリサーチからでした。ランチに、仕事終わりに、学校行事終わりのママさんたちの集まりに、部活のあとの学生さん、週末のご家族連れ、気の合う仲間との飲み会。また、昼は会社近くの日高屋でランチを食べて、仕事帰りに地元の駅前の日高屋で一人飲み、と一日に複数回ご利用いただくという方も。こうしてみると、今の日高屋は本当に幅広いお客様にご利用いただくようになったと実感いたします。最近のラーメン界では、家系ラーメンや二郎系ラーメン、油そばなどを若い女性でも召し上がっています。そこで、日高屋としても、いつ食べても飽きの来ない味わいの既存のラーメンとは別に、素材の旨味を生かしたこだわりの一品で、お客様のメニュー選びの選択肢を広げようと開発したのが、“濃厚豚骨醤油ラーメン”です」と新メニュー開発の経緯を語りました。





会では、主力商品であるチャーハンやニラキムチの食べ比べも行いました。また、今年の3月に発売開始以来人気の「サク旨！ごぼう揚げ」が特に女性のお客様にご好評をいただいていることが説明されました。

■期間限定でおトク！3種類飲み比べも「サワー祭／コカ・コーラ祭」

最後に、前回ご好評いただいた「サワー祭／コカ・コーラ祭」の開催も発表いたしました。期間中は「緑茶ハイ」「レモンサワー」「ウーロンハイ」の各種1杯が通常価格から20円引きの282円（税込310円）に。「コカ・コーラ」は通常価格より10円引きの110円（税込120円）です。ランチタイムにはコーラを、夜はサワーでというお客様もいらっしゃいます。「せっかくお得なこの機会に3種飲み比べ！」といったお声が前回も多く上がった、大好評企画です。



試食タイムには新メニューの「濃厚豚骨醤油ラーメン」が登場し、スープの飲み比べ時にはわからなかった、太麺に絡んだときのスープのおいしさなどに改めて「麺がモチモチで美味しい！」「美味しくて気が付いたら完食していた！」「予想を超える味わい！」との声が次々上がっていました。先に提供した試食用のニラキムチをトッピングして「この食べ方はクセになるおいしさかも！」「レモンサワーが進んじゃいます」などのご感想をいただきました。

■これからもお客様に寄り添い続けられる日高屋を目指して



最後に青野より、「日高屋はこの1年半以上、値上げなしで来ています。これだけこの企業も値上げが続いている以上、当社も近い将来避けては通れないわけですが、少なくとも現状は踏ん張る道筋を検討したい」と、多くのお客様にお店に来ていただけることがまずは何より大切との答えで、会を締めくくりました。

商品紹介

1. 濃厚豚骨醤油ラーメン（新メニュー）



- ・商品名：濃厚豚骨醤油ラーメン（期間限定）
- ・価格：628 円（税込 690 円）
- ・区分：新メニュー
- ・発売日：2026 年 10 月 9 日～

2. チャーハン（リニューアル商品）



- ・商品名：チャーハン
- ・価格：500 円（税込 550 円）
- ・区分：リニューアル商品
- ・発売日：2026 年 10 月 9 日～

3. ニラキムチ（リニューアル商品）

- ・商品名：ニラキムチ

- ・ 価格：225 円（税込 280 円）
- ・ 区分：リニューアル
- ・ 発売日：2026 年 10 月 9 日～



4. サク旨！ごぼう揚げ（期間限定キャンペーン）



- ・ 商品名：「サク旨！ごぼう揚げ」
- ・ 価格：182 円（税込 200 円）
- ⇒期間限定 164 円（税込 180 円）※一皿
- ・ 区分：期間限定キャンペーン
- ・ 発売日：2026 年 10 月 9 日～11 月末終了予定

5. サワー祭／コカ・コーラ祭（期間限定キャンペーン）

・企画名：「サワー祭／コカ・コーラ祭」

・価格：「サワー各種」本体価格：300 円(税込 330 円)→期間限定 282 円(税込 310 円)(各種 1 杯)

「コカ・コーラ」本体価格：119 円(税込 130 円)→期間限定 110 円(税込 120 円)(1 杯)

・区分：期間限定キャンペーン

・実施期間：2026 年 10 月 9 日 ～ 終了未定

「日高屋 2026 年秋の新メニュー・リニューアルメニュー」 メディア先行発表会・試食会 開催概要

・開催日時：2026 年 9 月 25 日（金）開催

・開催内容：新メニュー、リニューアルメニューの発表、試食・試飲等

・登壇者： 株式会社ハイデイ日高 代表取締役社長 青野 敬成
株式会社ハイデイ日高 執行役員 商品部部长 鈴木 昌也

■株式会社ハイデイ日高について

ハイデイ日高は 1973 年に小さなラーメン店からスタートし、ラーメンだけでなく、おつまみや炒め物なども揃える中華食堂として、駅前一等地への出店戦略で首都圏中心に発展してきました。日高屋は 2026 年現在、関東地方 1 都 6 県の駅前からロードサイドに至るまで出店エリアを拡大し、日高屋グループ全体で 477 店舗を達成いたしました。今後も地域社会のみなさまに必要とされ、より多くのお客様にお食事を楽しんでいただき、食のインフラとなることを目標にさらに挑戦を続けて参ります。日高屋は来年 2027 年 6 月に 25 周年を迎えます。