

播磨のラーメン業界を熱くにぎわせる、この人に聞く

創業30周年に向けた、らーめん八角の新たな一歩

播磨のラーメン業界を語るに欠かせない存在なのが、播磨一円に19店舗を展開する「らーめん八角」。

昨年創業20周年を迎え、次なる30年目に向けた動向に注目が集まる。

会社のかじ取りを務める大西社長のもとへ、

はりまのラーメン応援実行委員会のメンバーである高原氏が訪れ、ラーメン市場の推移や今後の戦略に迫る。

RAHMEI AKKAKU



株式会社 八角
代表取締役 大西 慎也氏

高原 らーめん八角(以下、八角)は播磨のラーメン業界をけん引しているといっても過言ではないと思います。播磨全域には本当に様々なタイプのラーメン店がありますね。近年、この地域における業界の動きに、何か変化はあるのでしょうか。

大西 播磨は激戦区と言ってもいいくらいに年々、ラーメン店が増えてきているように感じます。アットホームな個人店や話題を集める気鋭の店、勢いのある大型店など様々ですが、作り手の探究心が伝わってくる美味しさですし、スタッフさんの接客も非常に行き届いていると感じます。昔ながらの歴史あるお店のファンも多く、播磨は新旧交えてラーメンのバリエーションが幅広いのが特長ではないでしょうか。ユーザーにとっても行きたいお店の選択肢が増えるし、播磨全体が活性化すのいい流れだと思います。

高原 播磨の人口は200万人強で

高原 「家族で楽しめるファミリーラーメン」というのはいいですね。特に子どもの頃から慣れ親しんだ味というのは、大人になっても食べたくなるものです。

大西 実は私にも、小さい頃から母親に連れていってもらった慣れ親しんだラーメン店があります。今でも無性に食べたくなる時があつて、きつとこれからも変わらないでしょうね。でもこれこそが、30年目に向けての八角の目指す先でもあるのです。子どもの頃に親に連れていってもらった思い出の味。成長して自分が親になった時に、わが子と一緒にそのラーメンをすすめる。そんな風に家族に伝わる思い出の味が八角であったなら、こんなうれしいことはないですね。姫路総本店には広いキッズルームを備えていますし、子どもと行きやすい空間づくりも心掛けています。極端なことをいうと、子どもだけでも通えるようなラーメン店があつてもいいと思つているくらいです。

高原 子どもだけでも通える駄菓子屋のようなラーメン店と共に、女性専用のラーメン店というのはどうでしょうか。ラーメンを食べたいのに、1人では入りにくいという女性

の声も多く聞きますし、ニーズはあると思います。

大西 それは面白いですね！

高原 八角には観光客の方にも評判のご当地「姫路らーめん」もあることですし、30周年を迎えたとき、「兵庫と言えば八角」そんな老舗の存在になつていることは間違いないでしょうね。播磨を中心とした地域情報誌のまはりも、ラーメン好きが増えるコラボ企画などを様々な発信できたらと思います。老若男女の皆さんに、もつともっとラーメンを食べてもらいたいですね！本日はどうもありがとうございます。

すが、実は47都道府県別の人口と比較しても、17番手にランクインするほどの規模です。要するに全県レベルの商圏というわけです。この商圏で長く支持され続けるのは、並々ならぬことだと思います。ところで播磨といえは、播磨特有の甘みのある醤油味が一般的なイメージですが、看板メニューの八角らーめんもベースは醤油ですね。

大西 確かに原点となるのは、少し甘めの醤油を使った八角らーめんです。創業当時から変わらない味に、長年通い続けてくださる方も多いです。この地域に伝わる味を守り続けることは大切なことだと思っています。ただ、「播磨全体の、ラーメン好き人口」を底上げしたい」という視点に立てば、もつと多くの方に、色々なラーメンの美味しさを知っていたく仕掛けも必要不可欠です。そういう意味でも、当店では醤油のみならず、豚骨や塩、味噌、はり辛、油そばなどバリエーションを豊富にそろえています。目指したのは「家族で楽しめるファミリーラーメン」ですね。皆で一緒に食事に来て、それぞれに好みの「自分のメイン」がある。そんなメニュー展開を心掛けました。実際にリピーターの方で、毎回決まった定番をご注文される方も少なくありませんよ。



[Interviewer]
まるはり出版元 株式会社プラトゥー
代表取締役 高原 成暢氏