

兵庫・播州の代名詞「らーめん八角」

地域に愛されて30周年
ローカルラーメンの魅力

駐車場の空きスペース

から全ては始まった

今から約30年前、駐車場からスタートし壁も無い屋台から始まった「らーめん八角」。今や兵庫・播州エリアに根差し、「うまいもん横丁」を2大看板とし37店舗を展開する「大口ローカルチーン」と成長。屋号の八角は「八方に幸せを播く」という店主の思いから付けられている。成功の秘訣は今もなお屋台時代から一貫している「なんもかんも手作り」。ラーメンの命ともいえる「スープ」は豚骨や鶏ガラなどを手間暇かけて18時間じっくり煮込んだスープと播州地方特有のあまい「かえし」が特徴で連日八角のファンが足を運ぶ。



らーめん八角の

代名詞「8」と「4」

らーめん八角の歴史は、決して順風満帆ではなかった。だからこそ代表大西氏の発案で生まれた数々のアイデア販促やメニュー開発も八角の貴重な歴史と言える。その中でも八角ファンの間で当たり前となっているのが「88デー」。04年に開始した「88餃子」は、毎月8の付く日には通常320円の餃子を、88円で販売。10年からは人気商品の「唐揚げ」も、4の付く日に88円で提供する「88唐揚げ」を開始するなど顧客還元を考えた販促が話題となり一躍話題となった。

この先の八角について

地域の人々に愛され続けている今も、もちろんこれで終わりではない。次の5年、10年、ひいては100年企業へ向けて今後も海外出店や様々な取り組みを含め果敢にチャレンジしていく株式会社八角。さらに面白いイベントやメニューを考案し、人々を魅了し続けてくれるだろうと、期待が高まる。

創業時からのメニュー

30年のファンも多い

八角らーめん

748円

「らーめん八角」の代名詞。真夜中より寸胴でコトコト煮込んだ手作りチャーシューのたれに、豚骨、鶏ガラを加え、お店で18時間炊くスープが人気。あっさり、半こってり、こってりと、選べる4つの脂加減が特徴。一杯748円とリーズナブルなのも愛され続けている秘訣。



ギョーザ
焼・揚

毎日、手包みの
最強サイドメニュー

各352円

毎朝餃子のネタをこねては皮に巻きを繰り返して、毎日手作りで作っている餃子。通常の「焼ギョーザ(6個)」「揚ギョーザ(6個)」と円も人気。毎月8のつく日は88円(税別)で食べられる。

あなたはどっち派?

唐揚

カリカリ!

ふわふわ

各572円

丁寧に下処理をし、特製ダレで漬けた唐揚げは、らーめん八角の人気サイドメニューナンバーワン。選べる味は「カリカリ」と「ふわふわ」の2種類。各572円。毎月4のつく日は88円(税別)で食べられる。



※表記の価格は税込価格です

兵庫県内17店舗展開中

おいしい
らーめん八角

- 播磨本店 加古郡播磨町北古田2-4-3
- 加古川店 加古川市加古川町南備後39-1
- 姫路御着店 姫路市四郷町本郷159
- FC広畑店 姫路市広畑区高浜町1-82
- FC飾磨店 姫路市亀山1丁目228-1
- FC飾西店 姫路市実法寺796-4
- 太子店 播磨郡太子町蓮常寺字豆田294-1
- FC相生店 相生市山手1-222
- FCたつの店 たつの市神岡町東蒲崎598
- FCたつの駅前店 たつの市揖保川町山津屋7-1
- FC福崎店 神崎郡福崎町西田原1178
- FC山崎店 宍粟市山崎町中井145
- 小野店 小野市神明町128-5
- イモール加西北条店 加西市北条町北条308-1
- FC西脇店 西脇市和田町711
- FC三木店 三木市別所町小林734-18
- FC加東店 加東市曾我88-1

株式会社八角 TEL079-456-5757



姫路御着店