

「兵庫といえば八角！」といわれる老舗の店に



株式会社 八角 代表取締役 大西 慎也氏

30年目を節目に 老舗と呼ばれる存在へ

昨年、20店舗目となる明石藤江店をオープンしたらーめん八角。播磨の代表格ともいえる知名度の高さだが、2019年をむかえ、これからのような展開が見られるのだろうか。「これは以前から言い続けていることやけど、「兵庫でラーメンといえは八角！」そういうられる存在を目指したいね。そのためにも、30周年を目指して着実に事業を展開していきます」そう語る大西氏。一軒の屋台から始まったらーめん八角は、今年で25年目をむかえる。「社会人で例えると、30代はベテランと呼んでもいい年齢でしょ。だから30周年を迎えたときは、自らで老舗ラーメン店と宣伝してもいいかな」と笑う。まずは既存店の基盤を強固にして、より地域に根付いたポジションへ。今後の目標店舗数を質問すると、「兵庫県で50店舗達成」という返答なが



ら、目的だけにとらわれないように出店期限はあえて定めていないという。着実に一歩ずつ。この堅実さも八角の強みのひとつだ。



独立に夢を持つ 若手を増やしたい

らーめん八角は独立支援体制が手厚いことでも知られる。店舗で経験を積んだスタッフがFCとして独立を果たした後も、あらゆる側面からのバックアップを惜しまない。ただ、近年は独立を目指す若手が目に見え

加古川の地域活性化に 貢献したい！

実は近年、加古川は大手飲食チェーンの進出が相次ぐ。「八角は播磨本店があるくらいだし、加古川が地元という想いも強い。外食産業が強気で攻めてきても、地元で商売をしてきた我々は負けないぞという気持ちがあるね」底力のある八角は、ピンチをチャンスに変える達人でもある。これを好機ととらえ、加古川に力を入れたいとも語る。「とても魅力のある地域やし、もっと知名度があつていいと感じることも多い。アイディアをしぼって、たくさんのお客さまに足を運んでもらうことで、八角が加古川の活性化に貢献できれば、こんなうれしいことはないね」地元への愛のこもった言葉があふれる。インパクトのある企画で話題性に富む八角がどんな戦略を打ち立てるのか。「やりすぎ」といわれる手法は、これからもきつと健在だ。



大西氏の初の著書
手作り屋台が生んだ
「やりすぎ」飲食店経営

らーめん八角
<https://hakkaku88.co.jp>