

【2026年恵方巻】浅草で“賞味期限5分”の丸かぶり体験！前代未聞の海苔のパリパリ食感にこだわった「Hand Roll Tokyo」の恵方巻

Google口コミ評価4.7の人気店が贈る、有明産最高級海苔×粉末醤油で実現したパリパリ感、スカイツリーをバックに作りたてをその場で食べる、一番美味しい「即食」スタイルを提案



巻き寿司の種類は20種類

「賞味期限5分!？」巻き寿司専門店「Hand Roll Tokyo」（東京都台東区浅草）は、2026年の節分に向けた特別商品『パリパリ恵方巻』を販売いたします。通常はハーフカットで提供していますが、恵方巻は「丸かぶり」用にカットせず1本そのままでご提供。時間が経つと失われてしまう海苔のパリパリ感を味わっていただくため、「購入してすぐ、お店の前で食べる」即食スタイルを推奨しています。2026年の恵方である「南南東」を向いて食べる背景にはちょうど東京スカイツリーがそびえ立ち、最高のロケーションで縁起の良い写真を撮ることができます。

さらにSHOWROOM株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：前田裕二、以下「SHOWROOM」）が運営する仮想ライブ空間「SHOWROOM」において、2025年9月「賞味期限5分の海苔巻き専門店『Hand Roll Tokyo』 恵方巻きアンバサダー決定戦」を開催。その結果、鈴木 朋美(スズキ トモミ)様が見事『Hand Roll Tokyo』 恵方巻きアンバサダーに就任いたしました。鈴木様には**2025年12月10日～2026年2月10日までの二ヶ月間Hand Roll Tokyoの巻き寿司をアピールして頂きます。**

「Hand Roll Tokyo」が提供する巻き寿司は、高級海苔と粉末醤油を使った細巻き寿司なので、海苔の食感と上品な粉末醤油がネタとシャリを引き立てます。また女性でも食べやすいサイズなので恵方巻き時の丸かぶりにも最適です。



Hand Roll Tokyo恵方巻アンバサダーのご紹介

名前：鈴木 朋美（スズキ トモミ）

出身：新潟県

誕生日：4月3日

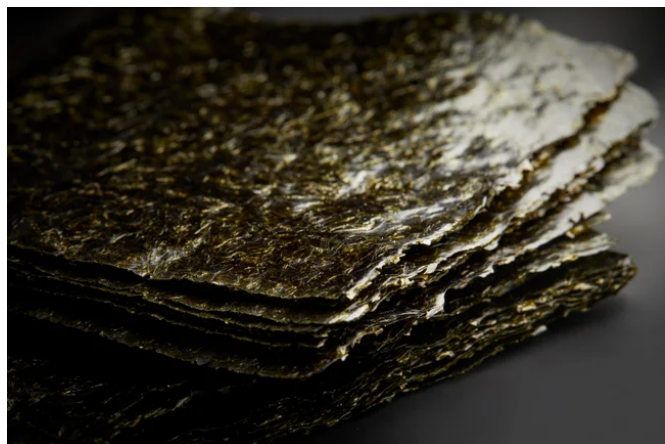
身長：160cm

趣味：スキンケア収集、メイク、旅行、食べること、犬と遊ぶこと

特技：剣道（歴10年）、暗算、英語（日常会話レベル）

着物と巻き寿司の相性は抜群

前代未聞の海苔のパリパリ食感を実現した「Hand Roll Tokyo」の特徴



有明産の厚みのある高級海苔

①高級海苔

数ある海苔の中でも、柔らかい一番摘みの有明産海苔をていねいに焼き上げた最高級海苔「松」ランク。その中でも厚みがあって口どけが良く、味・香りが巻き寿司に適した「海苔」を使用しています。作り置きでは表現できないパリパリ感を、巻きたてを提供する事で実現しています。キャッチフレーズの**賞味期限5分**は海苔のパリパリである時間を示しています。



醤油の風味を十分に感じる事ができる粉末醤油

②粉末醤油

液体でなく、粉末の醤油を使用する事で海苔をパリパリの状態で味わう事ができます。また、塩分が強すぎない上で、醤油の風味を感じる事ができるのでネタやシャリの味を引き立てます。※一部の商品は醤油ベースのスパイスを使用しております。



1番人気のサーモンいくら

③巻き寿司のサイズ感

細巻き1本を2本にカットしたものをお渡ししております。また、一般的の細巻き寿司に比べて具材が**3倍以上**入っているので、食べ応えは抜群です。また、その分シャリが少な目なので食べ歩きやダイエットに最適です。



巻き寿司専門店でありながら、カフェのような店舗

④店舗

寿司店というと女性1人で入りにくいと思う方もいらっしゃると思いますが、当店はカフェのような店舗デザインになっていますので、安心してご来店頂けます。

また、外のベンチや店内にも狭いですがイートインスペースもございますので、そちらをご利用される女性グループやカップルの方も多くおられます。

Hand Roll Tokyo創業の想い

Hand Roll Tokyoのアイデアを思い付いたのは、スポーツ観戦時に片手で寿司が食べれたら良いのという想いでした。ただ、恵方巻きのような中太巻きは美味しいのですが、ボロボロこぼれて少し食べにくい、それであれば細巻きで具材を多くした商品を提供しようというのがきっかけでした。

しかし、日本には巻き寿司専門店ほとんど無い、そこが不安でしたがオーストラリアではマクドナルド様の店舗数ほどの巻き寿司専門店があるという事を聞き創業を決意しました。

海苔や粉末醤油など、世界に誇れる日本の食材を使って、日本から世界へ日本発のファストフード店を展開したい。日本の方はもちろんですが、海外の方にも食べて欲しいという想いで2024年3月に浅草に1号店をオープンいたしました。今後世界進出も視野にしていければと考えておりましたが、2025年12月現在イギリスからHand Roll Tokyoの出店のオファーも頂いております。今後も皆様のご期待に答えるように日々精進して参ります。



株式会社kamibito

住所：東京都新宿区新宿3-13-5 9F

代表取締役：寺北 大悟

Hand Roll Tokyo 浅草店

住所：東京都台東区浅草1-12-6

電話：03-4400-2182

公式HP：<https://hrt.asia/>

【SNS】

• Instagram：https://www.instagram.com/handrolltokyo_asakusa

• tripadvisor：https://www.tripadvisor.jp/Restaurant_Review-g14134311-d27504462-Reviews-Hand_Roll_Tokyo-Asakusa_Taito_Tokyo_Tokyo_Prefecture_Kanto.html?m=19905

お問い合わせ先

info@hrt.asia

株式会社kamibitoのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/151489