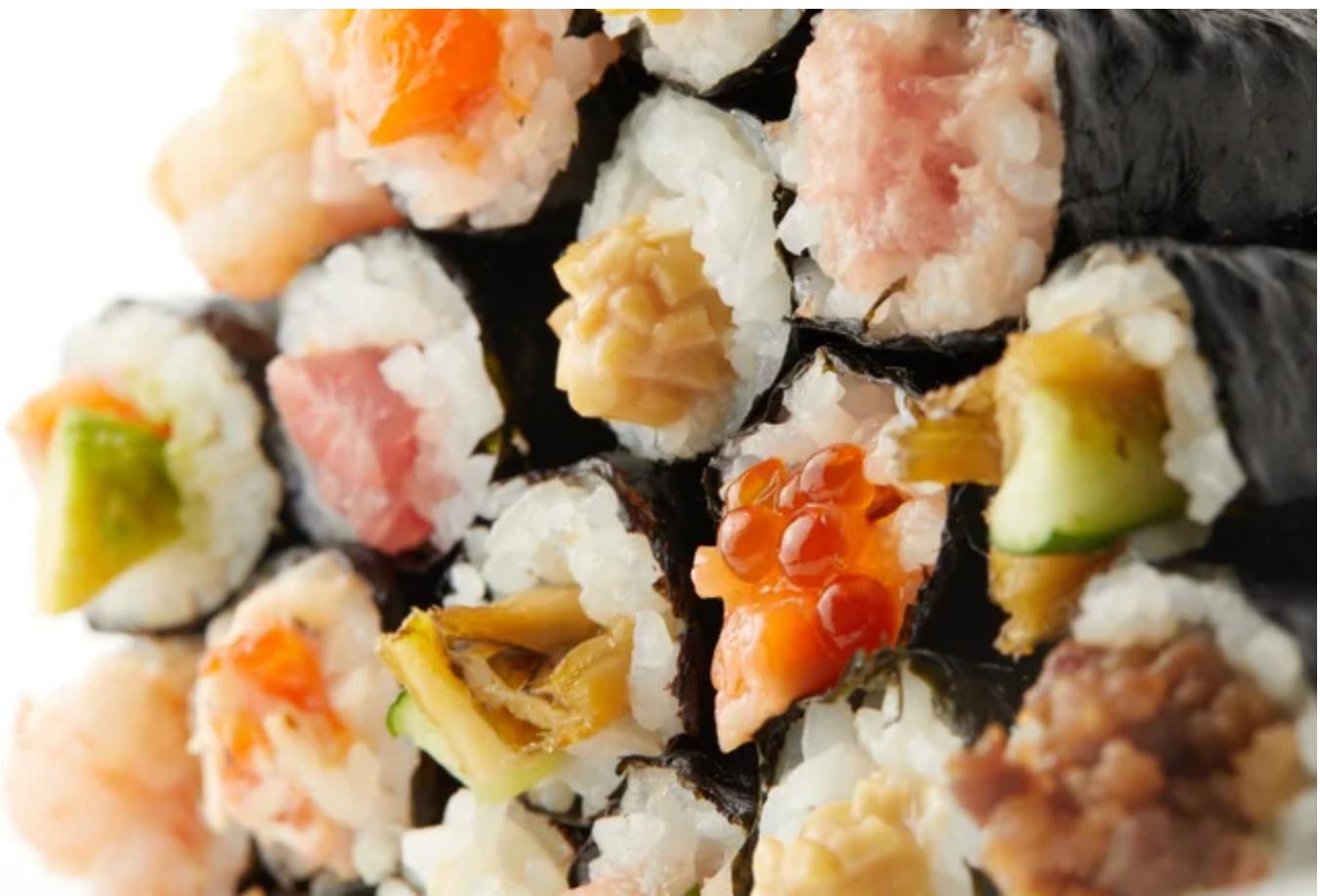


【メディアで話題沸騰】恵方巻なのに作り置き不可!? 賞味期限5分の“パリパリ食感”が常識を覆す。浅草「Hand Roll Tokyo」が節分当日になんと全品割引提供。事前予約も本日スタート

今年の恵方巻はGoogle口コミ評価4.8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！



巻き寿司の種類は20種類

「賞味期限5分!?」のキャッチコピーで話題の巻き寿司専門店「Hand Roll Tokyo」（運営：株式会社kamibito、本社：東京都新宿区）は、2026年の節分に向け、2月3日（火）限定で『パリパリ恵方巻』全品を100円引きで提供する特別キャンペーンを実施いたします。

作り置きが当たり前の恵方巻において、あえて「賞味期限5分（＝作り置き不可）」を掲げる当店のパリパリ食感。テレビやSNSでも話題の味を、ぜひこの機会にご体験ください。混雑緩和のため、本日よりWEBでの事前予約受付も開始いたします。

■キャンペーン詳細

パリパリ恵方巻 全品100円引き

年に一度の節分当日は、丸かぶり用の『パリパリ恵方巻』全品をお得に楽しめるチャンスです。

対象商品：巻き寿司全品（全20種類）

期間：2026年2月3日（火）限定

内容：通常価格より100円引き

事前予約：[2026年恵方巻予約フォーム](#)

■Hand Roll Tokyoの「パリパリ恵方巻」とは

通常はハーフカットで提供している細巻きを、節分限定でカットせずに1本丸ごとの「恵方巻スタイル」で提供いたします。賞味期限はわずか5分。時間が経つと失われてしまう高級海苔のパリパリ感を存分に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。店舗のある浅草から、2026年の恵方「南南東」を向くと、ちょうど東京スカイツリーがそびえ立ちます。最高のロケーションで、作りたての美味しさと共に縁起の良い写真撮影もお楽しみいただけます。

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。



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。

醤油の風味を十分に感じる事ができる粉末醤油



1番人気のサーモンいくら



巻き寿司専門店でありながら、カフェのような店舗

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。

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られたら良いのにという想いでした。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はほとんど無い、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1月現在イギリス、中国、コンゴ共和国から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応えられ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://prttimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/151489

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社kamibito(日本介護システム株式会社のグループ会社) 広報担当：寺北

電話：03-4400-2182 メールアドレス：info@hrt.asia

※不在の場合は折り返しいたします。