

【イギリスで大人気のスタイルが浅草へ逆輸入！？】巻き寿司店×本格抹茶カフェ！『Hand Roll Tokyo』が『豆と茶』とタッグを組み、浅草店が2026年9月12日(土)リニューアルオープン！

創業2.5周年の節目に提唱する“カフェ感覚で楽しむ巻き寿司”！イギリス店はGoogle★4.9（口コミ77件）を獲得！新感覚のJAPANESE FAST FOODを体験して



巻き寿司の種類は20種類以上

■ 世界基準へ新たなチャレンジ

株式会社kamibito（本社：東京都新宿区、代表取締役：寺北大悟）が運営する巻き寿司専門店『Hand Roll Tokyo 浅草店』は、2026年9月15日に迎える**創業2.5周年**を記念し、国内外で店舗展開する100%オーガニック抹茶カフェ『[豆と茶 \(MAME-TO-CHA\)](#)』様との共同コラボ店舗として、**2026年9月12日（土）**にリニューアルオープンいたします。

■ イギリス店が口コミ評価4.9で大好評＆大繁盛

海外1号店として当初5月にオープン予定としていたサウサンプトンではなく、2026年7月下旬に近郊のチャンドラーズフォード（Chandler's Ford）にてオープンいたしました。オープン後は、Hand Roll Tokyoの巻き寿司に加えて抹茶ラテやカルピスなど日本らしいドリンクメニューを提供。

「今まで食べた中で最高の海苔！」「衛生的で感動のクオリティ」と現地で大絶賛され、[Googleレビュー評価4.9（口コミ77件／2026年8月30日現在）](#)を獲得しています。

■ イギリスで人気の「巻き寿司×本格抹茶カフェ」スタイルを日本・浅草に逆輸入

創業2.5周年を迎えるにあたり、このイギリスで大人気のスタイルを浅草本店に還元。「巻き寿司店で本格カフェメニューを味わう」という日本の飲食業界でも珍しい新スタイルを、進化系和食ファストフードとして提唱いたします。しかも、普通の抹茶ではなく、すでに海外進出実績のある「豆と茶」様の本格的な抹茶が味わえます。



巻き寿司と抹茶を片方だけでも両方も楽しめるスタイル

■ 『Hand Roll Tokyo』 × 『豆と茶』が提唱する「新しい食スタイル」

「カフェ感覚（ファストフード）」で楽しむ巻き寿司という新提案。

これまで日本の寿司といえば「食事としてしっかり食べる」イメージが主流でした。本リニューアルでは、国内数店舗・海外展開を推進するオーガニック抹茶カフェ『豆と茶』とコラボレーションすることで、「カフェでドリンクとスイーツを楽しむように、本格的な巻き寿司と抹茶を味わう」という新たなライフスタイルを提案いたします。



店内でも外でも楽しめるスタイルへ

お客様の声に応えた「快適なイートイン空間」

浅草店はテイクアウト中心のお店でしたが「猛暑や寒さを気にせず店内でゆっくり過ごしたい」という多くのお客様のご要望にお応えし、イートイン空間を大幅に拡大予定です。

エアコンの効いた快適な店内で、出来立ての巻き寿司と抹茶をお楽しみいただけます。

目の前で点てる本格抹茶ドリンク

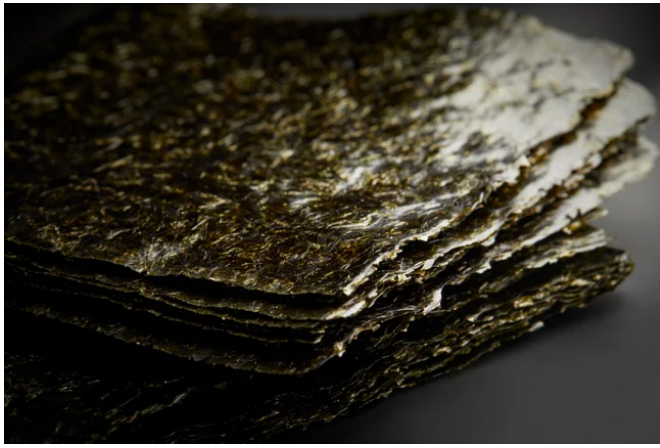
「豆と茶」様の抹茶はJAS有機認証を取得した静岡県産「富士抹茶」を使用。注文を受けてからお客様の目の前で茶筌（ちゃせん）を使い一杯ずつ丁寧に点てるライブパフォーマンスをご提供します。

甘さ控えめなので、巻き寿司との相性も抜群です。



目の前で抹茶を点てて、ミルクに注ぐ抹茶ラテが大人気

海苔のパリパリ食感を実現した「Hand Roll Tokyo」の特徴3選



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



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。

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。当店は2026年9月15日で2.5周年を迎えます。この二年の間にSNSで数々のミリオン再生を記録するだけでなく、数多くの主要メディア様にもご注目いただいております。三年目は念願の海外進出がスタートし、「豆と茶」様とのコラボも決まりました。イギリス進出を皮切りとしたさらなるグローバル展開を見据え、一人でも多くの方に巻き寿司の良さ知ってもらえるように、今後も精進してまいります。

「Hand Roll Tokyo」の主要メディア実績

- ・日本テレビ「ZIP!」
- ・TBSテレビ「Nスタ」
- ・フジテレビ「サスティナ!」
- ・The Japan Times (ジャパンタイムズ)
- ・ニッポン放送「うどうのらじお」etc.



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

【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。