

観光の聖地浅草に贅沢すぎる「インバウン丼」降臨！ 1 万円オーバーの海鮮丼に外国人観光客がリーズナブル



「インバウンド業界」に特化した事業を展開する新会社、株式会社 Matcha Kikaku（東京都台東区雷門 代表取締役：矢野智之）は、**100%インバウンド外国人旅行客をターゲット**にした、「**超高級 海鮮丼**」の専門店「**Tokyo Sushi Bowl**」(<https://tokyo-sushi-bowl.com/>) を日本のインバウンド観光の聖地である浅草にて 2025 年 11 月 1 日（土曜）より本 OPEN 致します。

浅草駅徒歩 10 秒という「圧倒的なロケーション」と**日本屈指の成長産業**である「インバウンド業界」というマーケットにて、非常にユニークなコンセプトの基、新規事業を開始する運びとなりました。

メニューはたったの 1 品、金額は 15000 円（税込み）というかなり強気な「**インバウン丼**」ですが、「**人生イチ美味しい海鮮丼**」と自負する 1 品のみで勝負をかけます。

今回の最大のこだわりのポイントは「**原価**」を惜しみなく使うこと。飲食店の一般常識を度外視して、ひたすらに「**美味しい>安い**」にこだわることで、過去に類を見ないクオリティ担保に成功しました。

高原価は全てお客様へ転嫁するという「非常識経営」で業界の新しいスタンダードを創ります。



(画像左) インバウンド観光客 最大の口コミプラットフォームで早くも台東区 1 位/4673 軒

■ 「Tokyo Sushi Bowl」の誕生背景

代表を務めます私（矢野）は日本唯一の 忍者になれちゃう エンターテインメント型のカフェ施設「**忍者カフェ**」を企画・経営しております。顧客比率約 9 割のインバウンド観光客を相手に東京、関西、東海へと事業規模を広げてきました。現在、日本を代表するインバウンド向け人気体験施設となりました。



その事業の中で、何万人レベルものお客様と対峙することで、訪日観光目的の最大要素でもある「食」において、中でも特に「**寿司をはじめとした海鮮**」への圧倒的な熱量を感じました。

そこで**約 9 日と言われる日本での平均滞在中、一回は「寿司」、もう一回は「海鮮ジャンルのその他」**に行くのではないか！？という独自の仮説を立て比較的技術力のいらない、仕入れる「鮮魚の品質」が「丼」のクオリティの主たる源泉となるであろう海鮮丼屋の業態を選びました。

また事業を開始する地域である東京都で見ても「寿司屋」の数は圧倒的に多く、定かではないものの、コンビニ大手「セブンイレブン」の数よりも多いというデータすら出てきました。それに加え、海鮮丼専門店の数はその 1/20 以下であり、1 号店となる浅草エリアで見ると、数件ほどしかない為、需要（海鮮を食べたいという熱量）に対し、供給（寿司以外の海鮮専門店）が足りていないと確信を持ちました。プレオープン約 2 週間で早くも「**想像を遥かに超える需要の高さ**」を感じています。

東京都の寿司屋は約3,000〜3,300店ある？ セブンイレブンとどっちが多い？

はい、非常に良い質問です。
結論から言うと――

- 東京都の寿司屋は約3,000〜3,300店
- セブン-イレブンは約2,900店

なので、数だけで言えば「寿司屋の方がやや多い」です。

ChatGPT 調べ(寿司屋業態の激戦感を知り、海鮮丼に対する需給バランスのいびつさを実感)

■ 「Tokyo Sushi Bowl」のこだわり、特徴

当店は「旅行」という限られた時間の中で、最優先される価値基準として「**ここでしかできない体験**」という明確なコンセプトを持っています。その為、日本人が一般的に生活する中で大切にしているであろう「コストパフォーマンスの良さ」という基準はあえて重要視していません。

冒頭でも記載の通り、本業態の「品質の源泉」は、専門的な知識や経験、職人の腕前などという個人に寄ったスキルではなく、「本当に美味しい鮮魚のみを厳選仕入れする」ことだと考えました。

そこで当店は「**豊洲市場**」の中で各鮮魚担当（マグロはマグロ屋、ウニはウニ屋のような）より個別仕入れを行うことで、その時一番良いものを仕入れています。

おそらく仕入れ価格は他社よりも高いと思われます。そもそも海鮮の素人が「安く、良いもの」を他社より優先的に仕入れられるとは考えていません。仕入れ価格をいかに安く抑えるか！？という一般的な飲食店の常識を一切無視することで「**高いけど、間違いなく一番美味しいもの**」を提供しています。

財布の紐が緩む旅行というシーンに加え、世界の物価高真っ最中のインバウンド観光客のみをターゲットにしているからこそ、「**高原価**」をお客様に**シンプルに価格転嫁**しています。日本の美德である「安くて美味しい」を目指すのではなく、「**良いものを、より高く販売する！**」これが当店の**こだわり**です。

An unforgettable impression!
We promise you
the best seafood bowl of your life!!



In Japan's dining scene, price often triumphs over taste where cheapness is mistaken for value. We believe the opposite: True value lies in genuine flavor.

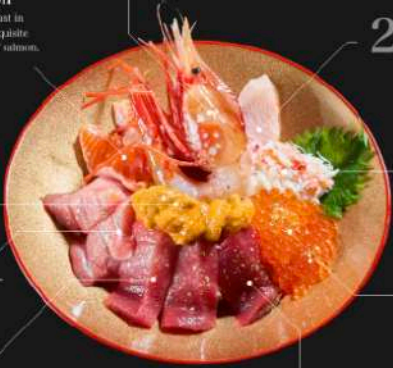
During your precious time in Japan, our mission is to offer nothing less than the finest experience defined by quality over price. We hand-select the finest seasonal seafood to craft the most unforgettable seafood bowl of your life. A taste found only in Japan!

Welcome to the world's finest seafood bowl.

Tokyo Sushi Bowl

Our menu features just one signature seafood bowl.

Y15,000 - Tax included
Sea Urchin Topping +Y2,000



- 1 Fresh Botan Shrimp**
This king-sized dish known for its rich sweetness and plump texture offers the best juicy eating experience.
- 2 Ikejime Amberjack**
Prepared just before serving using the traditional ikejime method, preserving the fish's clean flavor and exquisite texture at its peak freshness.
- 3 Snow Crab**
An unforgettable taste of sweetness and umami that fills every bite!
- 4 Hokkaido Salmon Roe**
Each glistening pearl bursts with rich umami, gentle sweetness, and a delicate pop, making it the true jewel of the ocean.
- 5 Natural Bluefin Tuna - Lean Cut**
With its clean umami and firm, satisfying texture, this lean cut embodies simplicity at its finest.
- 6 Natural Bluefin Tuna - Medium Fatty Cut**
A perfect balance of lean and fat creates a silky richness, making it the most popular cut of bluefin tuna.
- 7 Natural Bluefin Tuna - Fatty Cut**
Exquisitely marbled and melt-in-your-mouth tender, with a rich buttery flavor that leaves a lasting impression.
- 8 Bafun Sea Urchin**
A truly luxurious delicacy, celebrated for its rich sweetness and deep creamy flavor that captures the essence of the ocean.
- 9 Premium Salmon**
Beautifully marbled and vibrant in both color and flavor, this exquisite cut truly reigns as the king of salmon.

■メニューはなんと 1 品のみ

当店は 100%インバウンド観光客にターゲットを絞った「**超高級 海鮮丼**」専門店です。人種・国籍によってまちまちではあるものの、過去のビジネス経験上、大多数のインバウンド観光客は店単位での「**リピーター**」にはなりえないと考えています。仮に「訪日」という「リピート」があったとしても、それは数年ぶり、数十年ぶりの訪日になるからです。「**アレ？ 10 年前に行ったあの店どこだろ？？**」その為、当店ではオススメの海鮮丼を 1 品のみ提供しています。「マグロ丼？」「サーモンいくら丼？」「ウニ丼？」「バラちらし丼？」などの個別の種類はもうけず、インバウンド業界という、「リピーターがいないビジネス領域」だからこそ、自信作の 1 品のみ（上記画像の海鮮丼）の提供をしています。それにより各鮮魚ごとの在庫の減り方なども一定となり、**廃棄リスクも著しく抑える**ことが可能です。また**提供スピードの早さ**も当店の持つユニークな強みとなります。

プレオープン期間に来店した外国人観光客たちは皆、不思議そうに「1 品しかないの？」と聞きながら「Tokyo Sushi Bowl こと当店の海鮮丼」をオーダー・食して行きます。そしてそのほとんどの方より過去一の海鮮を食べた。これはまさに「**The BEST !!!**」である。という極めて高評価なレビューを多数頂きました。お陰様で約 2 週間のプレオープン期間でさえ多くのポジティブな口コミ評価を頂いたこともあり、早くも東京を代表する**インバウンド向けの人気店**としてスタートを切りました。



世界各国の外国人観光客が「人生イチ美味しい」と絶賛する「高くて美味しいインバウン丼」

■ 概要詳細

- 店舗名：Tokyo Sushi Bowl ○所在地：東京都台東区雷門 2-18-16 THE CITY 浅草雷門 5F
- 営業時間：11:00~19:00（年中無休だぎョー） ○席数：着席 30 席
- WEB：<https://tokyo-sushi-bowl.com/> ○問い合わせ先：info@tokyo-sushi-bowl.com
- SNS：<https://www.instagram.com/tokyosushibowl/>



店内はインバウンド観光客を意識し、日本のイメージ「桜」や 150 体もの「ダルマ」が並ぶ

■ ニュースリリースに関するお問い合わせ先

お問い合わせ先：矢野 智之 080-7953-1199 info@tokyo-sushi-bowl.com

本リリース内容に関するご取材、ご質問、ご要望、素材写真動画提供など御座いましたら、
上記連絡先までお気軽にお問い合わせください。急を要する取材等も対応可能です。

■ About Us（ご挨拶）

メディア関係の皆様、当社リリースをご確認頂きありがとうございます。代表の矢野です。これまで常に「新しい」に拘ってきたこともあり、新規イベントや新施設、新商品など過去 10 年強で 1000 件を超えるメディア様からのご取材を賜りました。その節はどうもありがとうございます。

今回は過去に類を見ない新しいコンセプトでの「インバウン丼」です。今後も相変わらずスタートアップならではのフットワークで対応致します。是非いつでもお気軽にお問い合わせください。

