

2025 年 10 月 31 日

報道関係者各位

株式会社山本海苔店

創業の原点、日本橋から。伝統を受け継ぎ、新たな革新へ

山本海苔店が新本店開業に伴い

新業態「手巻き YAMAMOTO」をオープン

～ こだわり抜いた焼海苔で最高の海苔体験を。日本、そして世界へ ～

株式会社山本海苔店(本社:東京都中央区、代表取締役社長:山本貴大)は、日本橋室町一丁目地区第一種市街地再開発事業に伴い、2025 年 11 月 4 日(火)より日本橋本店を移転します。嘉永 2 年(1849 年)創業、今年で 176 年の歴史を持つ山本海苔店は、「よりおいしい海苔を、より多くのお客様に楽しんでいただく」という経営理念のもと、長年にわたり日本橋の地でご愛顧いただいた皆様への感謝を胸に、伝統を受け継ぎながら新たな挑戦をスタートします。

新本店では、山本海苔店として初の飲食事業「手巻き YAMAMOTO」を開業。山本海苔店がこだわり抜いた、焼海苔のうま味を最大限に体感できる手巻きを提供します。さらに著名店主監修の多彩な具材、伝統と革新を融合した空間・サービスを通じて、海苔専門店にしか実現できない“海苔の真の味わい”をご用意いたします。

<本リリースのポイント>

1. 日本橋本店の一時移転と新業態への挑戦

嘉永二年創業の山本海苔店が、再開発事業に伴い日本橋本店を一時移転。新本店では、新たな食体験を提供する「手巻き YAMAMOTO」を開業。

2. 伝統と革新が融合した“海苔の新しい楽しみ方”

焼海苔の香りやうま味を主役に、東京を代表するおにぎり専門店「おにぎり ほんご」と、日本橋の地でともに歴史を歩む「日本橋ゆかり」監修の具材を使用。注文を受けてから焼き上げた海苔を炭火で温めた状態でお楽しみいただく手巻き体験など、五感で楽しむ和食の新提案を展開。

3. 地域・文化との共創と今後の展望

新本店を拠点に、和食文化の継承と発信、日本橋エリアの活性化を推進。



■日本橋本店移転、11月4日(火)より新本店オープン

嘉永2(1849年)の創業以来、多くのお客様にご愛顧いただいた日本橋本店。この度、日本橋室町一丁目地区第一種市街地再開発事業に伴い、日本橋本店を一時移転する運びとなりました。山本海苔店の海苔は、伝統を継承しながらも時代の変化に合わせて製法を進化させ、原料の選定から商品製造まで、品質に一切妥協せず丁寧に仕上げています。贈答品としてはもちろん、家庭用としても多くのお客様にご愛顧いただいております。国内外のパートナー企業や飲食関連事業者からも高い評価をいただいております。移転先は現店舗から徒歩2分の立地で、これまでと変わりなくお客様をお迎えいたします。



11月4日(火)の新本店オープンを記念いたしまして、税込2,160円以上お買い上げいただいた方またはご飲食された方、先着200名様に「たち吉 × 山本海苔店 オリジナル皿」を進呈いたします。

■新業態「手巻き YAMAMOTO」

山本海苔店は、和食や高品質な食材に関心のある層やグルメ層、日本橋エリアの来街者・外国人観光客をターゲットに、焼海苔の魅力を発信する旗艦的な飲食事業「手巻き YAMAMOTO」を新本店内に開業します。現代の多様な食体験ニーズや、伝統食材の価値を見直す動きが高まる中、和食文化の継承と革新を両立する新たな食の場を提供します。

特徴・サービス内容

- ◇ 新感覚！注文を受けてから目の前で海苔を焼き上げるこだわりの手巻き
- ◇ 焼き立ての海苔を主役にした手巻きセットは、おにぎり専門店「おにぎり ぼんご」右近由美子氏、日本橋が誇る“世界の料理人”「日本橋ゆかり」の野永喜三夫氏の協力および監修のもとで開発



▲左から YAMAMOTO 手巻き / 日本橋 1000 年手巻き

【YAMAMOTO 手巻き】¥1,800 (税込 ¥1,980)

「手巻き YAMAMOTO」では、右近由美子さん監修の「YAMAMOTO 手巻き」をご提供致します。大塚の名店「おにぎり ぼんご」の二代目女将である右近由美子さんは、厳選した新潟米と生産者にこだわった具材と、米粒を潰さない“ふんわり握り”で店の味を磨き上げ続けてきました。「素材と心を結ぶおにぎり」で多くの人を惹きつけ続けています。

メニュー内容 / ベつたら漬け(日本橋)、しゃけ、クリームチーズ、肉そぼろ、炊きあさり、ピーナッツ味噌、辛子明太子、ツナマヨネーズ、卵黄しょうゆ漬、海苔の味を引き立てる塩、金ごま(日本橋 八木長本店)、ままけは(山形県)



【日本橋 1000 年手巻き】¥3,300 (税込 ¥3,630)

「手巻き YAMAMOTO」のもうひとつの看板メニューとして、野永喜三夫さん監修による『日本橋 1000 年手巻き』をご提供いたします。

当レシピは、日本を代表する老舗の皆様にご協力いただいております。その創業年数を足すと優に 1000 年を超えることから「1000 年手巻き」と名付けました。日本文化を象徴する「老舗」の伝統と技を受け継ぐ皆様のお力をお借りし、世界に海苔のすばらしさを伝えていきたいという想いが込められています。

監修を手掛ける和食の伝統と創造を結ぶ日本を代表する料理人・日本橋ゆかり三代目の野永喜三夫さんは『料理の鉄人 JAPAN CUP'02』総合優勝を機に、ミラノ万博や大阪万博など世界の舞台で日本の味を発信し、「相葉マナブ」をはじめテレビや雑誌、YouTube など多彩なメディアでも活躍する野永さん。和食の魅力を国内外に広げ続けるその情熱と経験が、「日本橋 1000 年手巻き」に込められています。

メニュー内容 / 江戸葱味噌（日本橋ゆかり）、昆布の佃煮にんべん和え（日本橋 にんべん + 日本橋 貝新）、牛そぼろのさくら煮 実山椒入（日本橋 伊勢重）、本まぐろの中トロと赤身 醤油糀かけ：TOKYO TEMAKI（石川県 直源醤油）、うなぎの蒲焼 山椒風味仕上げ（鹿児島県 山田水産）、スモーク蝶鮫のキャビアのせ（岡山県 蝶鮫屋）、シン納豆（茨城県 菊水食品）、ゆかり梅（広島県 三島食品 + 和歌山県 紀州梅）、卵黄しょうゆ漬、海苔の味を引き立てる塩、金ごま（日本橋 八木長本店）、ままけは（山形県）



■新本店オープンに際して

株式会社山本海苔店 代表取締役社長 / 山本貴大

海苔業界はこれまで、お中元やお歳暮に代表されるギフト市場に支えられてきました。

高品質のギフト海苔市場が大きかったため、海苔漁師の皆さんも「よりおいしい海苔を、より多く作ろう」という意欲をもって日々努力を重ねてくださいました。しかし近年、ギフト市場が縮小し、その構造が成り立たなくなってきました。創業以来私たちは量ではなく質に重きを置き、丁寧に育てられた本当においしい海苔の魅力をより多くのお客様に楽しんでいただくことで、漁師の皆さんとともに次の時代の海苔作りを支えていきたいと考えております。

「手巻き YAMAMOTO」では、山本海苔店の看板商品である海苔「梅の花」を焼きたての状態でお客様にお届けすることで、改めて海苔本来のおいしさを感じていただくことを目指しています。

山本海苔店は、海苔の未来を守る責任があります。その為に世界における海苔の需要を高め続けなければなりません。【TOKYO TEMAKI】は東京日本橋の野永喜三夫さんに開発していただいたレシピです。東京発祥のトロと東京で発達した醤油麴を使い、東京日本橋の山本海苔店の海苔のうま味を最大限引き出す具材だと確信しております。その手巻きを【TOKYO TEMAKI】と名付け、世界中の皆様へ海苔のおいしさを伝えるシグニチャーメニューとして楽しんでいただきたいと思います。

■地域・文化との共創と今後の展望

日本橋は明治時代から昭和初期にかけて、金融街として栄え日本経済を支える中心地でした。

当時は平日の 15 時を過ぎると各店のシャッターが閉まり、土日も人影がまばらで、夕方や休日は静まり返る街であつたと聞いております。

しかし現在では、三井不動産を中心に「残しながら、蘇らせながら、創っていく」というコンセプトのもと、15 時以降も休日とも賑わいのある街を目指し、商業・飲食店舗の誘致を加速しています。

この流れに乗り、山本海苔店は、創業 176 年目にして初めて飲食事業に挑戦します。

新たな挑戦となる飲食事業「手巻き YAMAMOTO」の開業にあたっては、野永喜三夫さん（日本橋ゆかり 3 代目）、高津伊兵衛さん（にんべん 13 代）、西山麻実子さん（八木長本店代表）ら、日本橋を代表する方々にご参画いただき、共にこの街を盛り立てる心強いご支援を賜っております。

各分野のプロフェッショナルが結集することで、唯一無二の価値を創出し、食の未来を切り拓いてまいります。山本海苔店の創業者が「海苔といえば浅草」の常識を覆し日本橋に店を構えたように、我々もこの地から新たな価値を発信し続けたいと考えております。

■営業スケジュール・新店舗情報

現店舗営業最終日:2025 年 11 月 2 日(日) 10:00~18:00

休業日:2025 年 11 月 3 日(月・祝)

新本店オープン:2025 年 11 月 4 日(火) ※手巻き YAMAMOTO は 11 月 11 日(火)までソフトオープン

営業時間:10:00~18:00(手巻き YAMAMOTO は 11:00 より営業)

住所:〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1 丁目 8 番 3 号 室町 NSビル 1 階

TEL:03-3241-0290

■山本海苔店について

1849 年に日本橋で創業。「海苔ひとすじ」の海苔専門店です。1869 年には味附海苔を創案し、1965 年には日本で初めてのドライブインを始めるなど長い歴史の中で数々のチャレンジをしてまいりました。

当社独自の基準で格付けされた海苔を使用した看板商品の「梅の花」や、スナック感覚でお召し上がりいただける「おつまみ海苔」など、進物商品からご家庭でお気軽にお召し上がりいただける商品まで幅広く展開しております。

・コーポレートサイト: <https://www.yamamoto-noriten.co.jp/>

・公式オンラインショップ: <https://www.yamamotonori-shop.jp/>

・公式 Instagram: https://www.instagram.com/yamamotonoriten_official/?hl=ja

・公式 X: <https://x.com/yamamotonorii>

・公式キャラクター「山本てんちょう」公式 X: <https://x.com/norinoyouse>