

創業100周年の玉寿司が日本の寿司文化を伝える インバウンド向け本格寿司にぎり体験専門店

『寿司にぎり体験 浅草道場』9月20日(金) 浅草にオープン

株式会社玉寿司（本社:東京都中央区、代表:中野里陽平）は、日本の寿司文化を学べる本格寿司にぎり体験専門店『寿司にぎり体験 浅草道場 Asakusa sushi making studio by Tsukiji Tamasushi』を、2024年9月20日（金）、東部鉄道浅草駅直結の商業施設「浅草EKIMISE（エキミセ）」の7階にオープンいたします。



※写真はイメージです。

■ インバウンド観光客の需要に応える「体験型」店舗

インバウンド観光客は今年3月に単月で初めて300万人を突破。リピーターも増える中、「体験型」のサービスが人気を集めています。当社では、インバウンド市場が活況を呈す以前の2010年から、『築地玉寿司 晴海通り店』で1日1組限定のにぎり体験サービスを外国人旅行者のために提供していました。現在は需要急増に伴い、実施店舗を系列3店舗に拡大していますが、それでも全ての予約をお受けできない状況が続いていたことから、この度、新業態として寿司にぎり体験に特化した専門店をオープンする運びとなりました。

これまでは日本語のみの対応で通訳ガイドの同行を必須としていたため、エージェント経由のツアー客を中心に承っていましたが、新店舗では寿司職人とともに通訳ガイドが入ることで言葉の壁をクリアし、個人旅行者も気軽に参加できるようになります。

■ 玉寿司ならではの上質な日本の寿司文化体験を提供

1924年（大正13年）創業、今年100周年を迎えた築地玉寿司は、一貫して寿司文化に情熱を傾け時代のニーズに応えながら歩んできました。日本が世界に誇る寿司文化の魅力を国内外に発信したいという思いから、寿司にぎり体験の質にも徹底的にこだわります。

講師は玉寿司の熟練職人が務め、既存店舗同様に鮮度の高い上質な素材を使用。にぎりの技術はもちろん、寿司文化の歴史や背景まで丁寧にお伝えします。通訳ガイドを介して、職人への質問などコミュニケーションをお楽しみいただけます。

■ 熟練職人直伝の本格寿司にぎり体験や包丁技術ショーなど多彩な体験プログラム

コース内容は、本物の職人さんながらに白衣を身に着け自分でにぎった寿司を美食するにぎり体験に加え、本わさびを搗って味わう体験や、職人の巧みな手技による包丁技術ショー、寿司ネタに合う日本酒ペアリングなど多彩なプログラムをご用意。コースの最後には「認定証」を授与し、浮世絵コースターのお土産もお持ち帰りいただけます。

■ 実店舗でリアルな体験を！

2月末まで寿司店として営業していた店舗をそのまま体験専門店へとリニューアル。そのため、よりリアルな職人体験が可能です。店内には、最大6名のカウンターエリアと最大16名まで参加可能な着座型のテーブルエリアをご用意。カウンターエリアでは各回一組限定となる90分の完全プライベートコースを行い、テーブルエリアでは合同開催でより気軽に参加できる60分のコースを実施します。

当社は今後も、新鮮な海の幸を職人の技でもっと美味しく楽しんでいただけるよう、常に工夫を重ね、新しい寿司の魅力を追求してまいります。

【店舗情報】

店名：寿司にぎり体験 浅草道場 Asakusa sushi making studio by Tsukiji Tamasushi
店舗住所：東京都台東区花川戸1-4-1 浅草EKIMISE 7F
アクセス：東武伊勢崎線「浅草駅」直結
東京メトロ銀座線「浅草駅」徒歩2分
都営地下鉄浅草線「浅草駅」徒歩5分
営業時間：11:00～18:30
店休日：浅草EKIMISEの休館日に準ずる
開店日：2024年9月20日（金）
問合せ先：03-3541-0001

【コース概要】

■プライベートカウンターコース90分

開始時間：11:00 / 13:00 / 15:00 / 17:00（各回90分）

席数：2～6名（7名様以上の場合は応相談）

料金：11,000円（税込）※2名様以上での受付となります。

体験内容：・にぎり体験（まぐろ、サーモン、いくら軍艦、えび / 4種6貫）

・職人の巻いた手巻き（ハンドロール）味わい体験

・本わさび味わい体験（本わさびを搗って味見）

・日本酒ペアリング/お一人様3,300円※オプション

・職人の包丁技術ショー/お一人様3,300円※オプション

・寿司屋の本格玉子焼きショー（職人が目の前で作る熱々玉子焼き実食）

・寿司の食べ比べ（職人の寿司と自分のお寿司の食べ比べ）

・認定証授与

・お土産 浮世絵コースター

・セルフフリードリンク（ビール、日本酒ほかアルコール、ソフトドリンク類）/お一人様1,100円※オプション

予約方法：詳細は下記サイトをご覧ください。 ※サイトは9月20日（金）オープン予定です。

<https://www.tamasushi.co.jp/experience/>



カウンターエリアイメージ

■気軽な合同開催型テーブルコース60分

開始時間：11:00 / 12:30 / 14:00 / 17:00（各回60分）

席数：2～16名

料金：9,900円（税込）※2名様以上での受付となります。

体験内容：・にぎり体験（まぐろ、サーモン、いくら軍艦、えび / 4種6貫）

・職人の巻いた手巻き（ハンドロール）味わい体験

・本わさび味わい体験（本わさびを搗って味見）

・笹切りショー

・認定証授与

・お土産 浮世絵コースター

・セルフフリードリンク（ビール、日本酒ほかアルコール、ソフトドリンク類）/お一人様1,100円※オプション

予約サイト：<https://www.byfood.com/experiences/sushi-making-asakusa-restaurant-1290>

※サイトは9月18日（水）夕方オープン予定です。

※価格はすべて税込です。

※通訳ガイドを含みます（対応言語：英語）。

【株式会社玉寿司について】

1924年（大正13年）、現在も『築地玉寿司 本店』を構える築地・平成通りで創業。1965年（昭和40年）、3代目中野里孝正が株式会社玉寿司設立。渋谷東急プラザ9階に第1号店支店を開業しました。

1970年代には、当時珍しかった均一価格の導入やオリジナル商品“未広手巻”の開発など、時代のニーズに応える新戦略を打ち出し、出店を加速。

2005年（平成17年）、4代目中野里陽平が代表取締役社長に就任。現在では『築地玉寿司』『すしきたろう』など、首都圏を中心に札幌や名古屋含め30店舗を展開しています（2024.9.18現在）。

2017年（平成29年）には「玉寿司大学」を開校。寿司文化の継承を目指し、次世代を担う職人の育成にも力を入れています。

【会社概要】

会社名 : 株式会社玉寿司
創業 : 大正13年3月
本社 : 東京都中央区築地2-11-26 築地MKビル3階
代表者 : 代表取締役社長 中野里 陽平
事業内容 : 寿司調理販売（江戸前にぎり寿司）
U R L : <https://www.tamasushi.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先

『寿司にぎり体験 浅草道場』PR事務局 佐々木、廣瀬恵

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812