

NEWS RELEASE

2025 年 7 月 15 日

インバウンド向け相撲エンタテインメントショーが東京に進出！

「THE SUMO LIVE RESTAURANT

日楽座 GINZA TOKYO」

2026 年 1 月、東京・銀座に開業決定！

～ 2025 年 8 月 1 日(金)からチケット販売を開始します ～

株式会社阪神コンテンツリンク(本社:大阪市福島区、社長:清水奨)は、訪日観光客に向けて日本文化の新たな楽しみ方を発信しているエンタテインメントブランド「日楽座(ヒラクザ)」の、国内 2 号店となる「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO(ザ スモウ ライブ レストラン ヒラクザ ギンザ トウキョウ)」を、2026 年 1 月、東京・銀座に開業します。



「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」は、相撲と和食をテーマにした、インバウンド向けの常設型エンタテインメントショーレストランです。2024 年 5 月に大阪・なんばで開業した「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」に続く国内 2 号店として、2026 年 1 月、東京・銀座に進出します。これに先立ち、2025 年 8 月 1 日(金)からチケット販売を開始します。

コンセプトは「EDO Spirit - Sumo & Culture Experience - 」。粋で華やかな江戸文化を、相撲エンタテインメントと和食を通じて現代に甦らせる、新しい体験型レストランとして誕生します。日本が誇る相撲と和食の魅力を、東京から世界へと力強く発信してまいります。

■ 施設コンセプト:「EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –」

コンセプトは、「EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –」。

江戸の情緒と相撲の伝統、和食、そして日本酒を掛け合わせ、銀座という土地ならではの上質な文化体験を提供します。迫力満点の相撲ショー、上質な食材を活かした会席料理、江戸の風情を感じる灘の銘酒。これらを五感で楽しむ、没入型の日本文化体験にご期待ください。



施設エントランスイメージ

■ 特徴 1: “江戸が生きている”相撲を体験する

約 200 年前、日本文化の中心は「江戸」でした。そして江戸文化の象徴のひとつが「相撲」です。

相撲は、単なるスポーツではなく、土俵入りや番付、化粧廻しなど、今もなお江戸の精神と美意識を色濃く残しています。つまり、「相撲を体験すること」は、「江戸を体感すること」にほかなりません。

THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO では、実寸大の土俵ステージを中心に、音響、照明、映像演出を駆使し、かつての江戸の熱気を現代に甦らせます。演出は全編英語対応で、初めて相撲に触れる訪日観光客にも分かりやすく、気軽に楽しめる文化体験の場を提供します。



施設内観イメージ

■ 特徴 2: “江戸の美意識が息づく”食を楽しむ

江戸文化の真髄は、粋な暮らしと美意識にあります。その象徴のひとつが、彩りにこだわった和食です。

THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO では、相撲ショーとともに、五感で味わう会席料理を提供します。エンタテインメントと融合した文化体験の一環として、記憶に残る数々の逸品をお届けします。



会席料理イメージ

■ 特徴 3: “江戸が愛した”灘の酒を味わう

日本酒の生産量日本一を誇る銘醸地、兵庫・灘五郷。江戸時代、この地で醸された酒は、樽廻船で神戸から江戸に運ばれ、「下り酒」として江戸の町人の間でも、粋な贅沢の象徴として愛されてきました。

THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO では、こうした歴史的背景に着目し、灘五郷の酒蔵で醸された「灘の酒」の数々を味わっていただける、日本酒バー&ショップを併設します。



日本酒バーイメージ

■ 次なる舞台は東京・銀座！東京の中心から相撲文化と和食の魅力を世界へ発信します！

大阪・なんばに誕生した1号店「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」は、開業からわずか1年で世界110を超える国と地域から36,000人以上の来場者を迎え、相撲の魅力を気軽に楽しめる体験型施設としてご好評いただいています。

近年、訪日観光客の間では、体験志向のコト消費需要が加速しており、なかでも日本の伝統文化への関心は急速に高まりを見せています。しかし、公式の相撲観戦は開催時期や場所が限られており、訪日観光客にとっては、相撲に触れる機会が乏しい現状です。

こうした背景を受け、より多くの人に、日本が誇る相撲と和食文化を気軽に楽しんでいただける場として、2026年1月、東京・銀座に2号店「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」を開業します。銀座は、日本の伝統文化と現代の感性が融合する、日本を代表する街です。江戸の精神を受け継ぐこの地で、粋な相撲エンタテインメントを軸に、和食や灘の銘酒を融合させた唯一無二の体験を創出し、東京滞在中にいつでも相撲文化に触れられる、新たなランドマークを目指します。

相撲と和食、そして江戸の心。五感で味わう新しい文化体験を、どうぞご期待ください。

■ THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO 概要

名 称: THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO
(ザ スモウ ライブ レストラン ヒラクザ ギンザ トウキョウ)
所 在 地: 東京都中央区銀座1丁目9-13 プライム銀座柳通りビル B1 階
開 業 時 期: 2026年1月
※サイト URL、チケット販売については、7月下旬頃ご案内します。



THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO ロケーション

<会社概要>

社名	株式会社阪神コンテンツリンク HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION
本社所在地	大阪市福島区海老江 1-1-31 阪神野田センタービル 10 階
資本金	230,000 千円(阪神電気鉄道株式会社 100%出資。阪急阪神東宝グループ)
事業内容	コンテンツ事業、音楽事業、広告メディア事業、サイン制作事業
当社は、ビルボードライブや阪神甲子園球場のイベント運営等で培ったエンタテインメントショービジネスのノウハウを本事業に活用します。	

NEWS RELEASE

July 15, 2025

Inbound-Oriented Sumo Entertainment Show Expands to Tokyo!

“THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO” Opening on January 2026!

– Ticket Sales Start on Friday, August 1, 2025 –

In January 2026, Hanshin Contents Link Corporation (Headquarters: Fukushima-ku, Osaka; President: Susumu Shimizu) will open “THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO” in Ginza, Tokyo. This marks the second domestic location for “HIRAKUZA,” the company’s entertainment brand dedicated to offering new ways for international visitors to enjoy Japanese culture.



“THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO” is a permanent entertainment show restaurant for the inbound tourist market, themed around Sumo and Japanese cuisine (Washoku). Following “THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA,” which opened in Namba, Osaka in May 2024, this second domestic location will launch in Ginza, Tokyo in January 2026. In advance of this, ticket sales will commence on Friday, August 1, 2025. The concept is “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –”. It will be launched as a new experiential restaurant that revives the chic and brilliant culture of the Edo period for the modern era through Sumo entertainment and Japanese cuisine. From Tokyo, we will powerfully broadcast the appeal of Japan’s celebrated Sumo and Washoku to the world.

■ Venue Concept: “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –”

The concept is, “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –”.

By combining the atmosphere of the Edo period, the tradition of Sumo, Japanese cuisine (Washoku), and sake, we offer a high-quality cultural experience unique to the prestigious Ginza area.

Enjoy a powerful Sumo show, exquisite Kaiseki cuisine crafted from the finest ingredients, and famous sake from Nada that evokes the atmosphere of old Edo. Please look forward to an immersive Japanese cultural experience that stimulates all five senses.



Image of Venue Entrance

■ Highlight 1: Experience a Sumo Performance that Brings the Edo Period to Life

Approximately 200 years ago, the center of Japanese culture was “Edo,” and one of the most prominent symbols of Edo culture is Sumo.

Sumo is more than just a sport; its traditions, such as the ring-entering ceremony (dohyo-iri), the ranking system (banzuke), and the ornamental aprons (kesho-mawashi), still vividly preserve the spirit and aesthetic of the Edo period. In other words, to experience Sumo is to experience the essence of Edo itself.

At THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO, we revive the passion of old Edo, centered around a full-sized dohyo stage and brought to life with state-of-the-art sound, lighting, and visual effects. The entire performance is conducted in English, providing an accessible and enjoyable cultural experience for international visitors, even those who are new to Sumo.



Image of Venue Interior

■ Highlight 2: Enjoy a Dining Experience Infused with the Aesthetic of Edo

The true essence of Edo culture lies in its sophisticated lifestyle and unique aesthetic sense. A key symbol of this is Washoku (Japanese cuisine), with its meticulous attention to vibrant presentation.

At THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO, alongside the Sumo show, we offer Kaiseki (multi-course) cuisine designed to be savored with all five senses. As part of this cultural experience fused with entertainment, we serve a variety of memorable and exquisite dishes.



Image of Our Multi-Course Dinner (Kaiseki)

■ Highlight 3: Taste the Sake of Nada, Beloved in the Old Edo

Nada-Gogō in Hyogo is a famed brewing region that boasts the largest sake production volume in Japan. During the Edo period, sake brewed here was transported from Kobe to Edo and became known as “kudari-zake” (down-bound sake). It was beloved by the townspeople of Edo as a symbol of sophisticated luxury. Focusing on this historical background, THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO will also feature a Japanese sake bar & shop where guests can taste a variety of “Sakes of Nada” brewed in the cellars of the Nada-Gogō region.



Image of the Sake Bar

■ Our Next Stage is Tokyo, Ginza! From the Heart of Tokyo!

We will Broadcast the Appeal of Sumo Culture and Japanese Cuisine to the World!

Our first location, “THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA,” which launched in Namba, Osaka, has been met with great success. In just one year since opening, it has welcomed over 36,000 visitors from more than 110 countries and regions worldwide and has been highly praised as an experiential venue where guests can easily enjoy the appeal of Sumo.

In recent years, the demand for experience-oriented consumption among inbound tourists has accelerated, with interest in traditional Japanese culture, in particular, showing rapid growth. However, official Sumo tournaments are limited to specific times and locations, meaning opportunities for international visitors to experience Sumo are currently scarce.

In light of this, we will open our second location, “THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO,” in Ginza, Tokyo, in January 2026, creating a venue where even more people can easily enjoy Japan’s celebrated Sumo and Washoku culture. Ginza is a district that represents Japan, a place where traditional culture and modern sensibilities merge. In this location that inherits the spirit of Edo, we will create a one-of-a-kind experience centered on sophisticated Sumo entertainment and fused with washoku and famed sake from Nada. We aim to become a new landmark where visitors can experience Sumo culture anytime during their stay in Tokyo.

Sumo, Washoku, and the heart of Edo. Please look forward to a new cultural experience that can be savored with all five senses.

■ THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO Overview

N a m e: THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO

Location: Prime Ginza Yanagi-dori Bldg., B1 Floor, 1-9-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

Opening: January 2026

*Information regarding the official website and ticket sales will be announced in late July.



THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO Access

Company Name	HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION
Headquarters	Hanshin Noda Center Building 10F, 1-1-31 Ebie, Fukushima-ku, Osaka City, Japan
Capital fund	¥230 million (100% investment by Hanshin Electric Railway Co., Ltd., a part of Hankyu Hanshin Toho Group)
Business Description	Contents industry, music business, advertising media sales, signage production Our company will utilize the expertise of entertainment show business cultivated through operations.