NEWS RELEASE

2025年10月21日

【2026 年 1 月 7 日開業!】相撲×和食のインバウンド向けショーレストラン

「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」

公演プログラムの全貌を初公開!

~ 2 時間で魅せる、相撲の"心・技・体"~

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、2026 年 1 月 7 日(水)に東京・ 銀座で開業するインバウンド向け相撲エンタテインメントショーレストラン「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)」でお楽しみいただく、 相撲と和食が融合した体験型公演プログラム(2 時間)の内容を決定しましたので、お知らせします。



「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」では、力士の稽古の様子や寄せ太鼓の演出、土俵祀りや化粧まわしをつけた土俵入りなどのリアルを表現することで、相撲の歴史を一層体感できる公演とします。また、食文化を公演項目の一部とし、"GINZA"ならではのこれまでにない文化体験を提供することもポイントです。

2024 年 5 月に開業した「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」で培った演出力と運営実績を土台に、銀座から世界へ、日本文化の新たな楽しみ方と相撲の魅力を発信してまいります。

詳細は、次ページ以降のとおりです。

■ 相撲の"心・技・体"を堪能 ― 2 時間で味わう、相撲と和食のフルコース

当施設は、相撲、和食、江戸文化を五感で味わえるインバウンド向けショーレストランです。コンセプトは「EDO Spirit - Sumo & Culture Experience -」。江戸の美意識と庶民文化を現代の視点で再解釈し、これまでにない文化体験を提供します。公演プログラムは、食文化体験から始まり「心・技・体」を軸とした 2 時間の没入体験で、相撲の精神、技、迫力、そして参加型演出までを段階的に体感できます。

2 時間の公演プログラムは、和食会席から始まり、「心」稽古紹介→「技」ルール解説→「体」取組観戦→観客参加型「相撲チャレンジ」→記念撮影へとシームレスに展開。演出には音、光、映像を駆使し、土俵ステージを中心に、ダイナミックな空間を創出します。全編英語で進行することで、初めて相撲に触れる訪日観光客にもご堪能いただける内容になっています。

1 江戸の食文化を楽しむ(約45分間)

上質な和食会席を味わい、心躍るひとときを



3 「技」 ― ルールや禁じ手解説 コミカルな進行で、相撲の学びを楽しく



5 観客参加型「相撲チャレンジ」(※抽選制) 観客 VS 力士、会場がひとつになる熱狂



2「心」— 稽古紹介

鍛錬の所作に宿る、相撲の礼節と精神を体感



4「体」 — 迫力の取組観戦 息を吞むトーナメント式の真剣勝負



6 記念撮影(※任意/グループ単位) 思い出の一枚を、土俵ステージ上で力士とともに



■ "相撲文化を世界へ" — 元大相撲力士と生み出す新たな相撲エンタテインメント

本公演プログラムは、相撲の力強さと美しさを際立たせる新しいステージ表現を追求し、相撲特化型芸能事務所「SUMO Agency(スモウ エージェンシー)」(運営:株式会社オープンボックス)と創り上げます。出演力士は、元大相撲力士を起用予定です。

<株式会社オープンボックス 代表プロフィール・コメント>



代表取締役 田代 良徳/Yoshinori Tashiro

1976 年、東京都八王子市生まれ。現役時代は玉ノ井部屋に所属し、四股名は東桜山 勝徳(とうおうやま かつのり)。最高位は幕下七枚目。2007 年引退。引退後は、力士役として CM・テレビ・映画(米国「VOGUE」、映画「ジョン・ウィック:チャプター4」ほか)で活躍。

身長 188cm / 体重 155kg

【コメント】

銀座で皆さまをお迎えできる日を心から楽しみにしています。相撲という日本 の誇りを、旅のハイライトになる体験として、世界の方々にお届けします。

<出演力士プロフィール>



WAKA (岡本 将之/Masayuki Okamoto) 1983 年、熊本県熊本市生まれ。現役時代は陸奥部屋に所属し、四股名は 霧の若 太郎(きりのわか たろう)。最高位は西十両四枚目。2011 年に引退。 身長 177cm / 体重 135kg



MATSU(松本 豊/Yutaka Matsumoto)

1992 年、埼玉県越谷市生まれ。現役時代は錣山部屋に所属し、四股名は彩 尊光(いろどり たかてる)。最高位は西十両十一枚目。2022 年に引退。 身長 181cm / 体重 120kg



KIKU(菊池 政彦/Masahiko Kikuchi)

1994年、東京都武蔵野市生まれ。現役時代は伊勢ノ海部屋に所属し、四股名は頂 仙之助(いただき せんのすけ)。最高位は幕下十八枚目。2024年に引退。 身長 188cm / 体重 130kg

※ほかにも、複数名の力士が出演します。

■ 日本文化の新しい体験拠点を目指します!

2024 年 5 月に大阪・なんばで開業した「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」は、開業から約 1 年半で世界約 120 の国と地域から 50,000 人以上をお迎えし、新しいエンタテインメントのブランドを確立してきました。

近年、訪日観光ではコト消費が加速し、なかでも伝統文化への関心が急速に拡大しています。一方で、公式の相撲観戦は時期や場所が限られており、訪日観光客が相撲に触れる機会が乏しいのが現状です。

そこで、日本を代表する街・銀座に、相撲と和食の魅力をいつでも・誰でも体験できる常設の文化発信拠点として「THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO」を開業します。

相撲の力強さと和食の美しさ、そして人の温かさが交わるこの空間から、日本の誇りある文化を世界中の 人々へ届けてまいります。

■ オープン記念割引キャンペーン

開業を記念し、以下の期間で公演チケット割引を実施しています。

- •対象施設: THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO
- •対象公演:2026年1月、2月
- ·予約期間 A:2025 年 10 月 14 日(火)~2026 年 1 月 6 日(火)に予約申込み → 通常料金より20%OFF
- ·予約期間 B:2026 年 1 月 7 日(水)~2026 年 2 月 28 日(土)に予約申込み → 通常料金より 10%OFF

<通常料金(すべて税込・会席付/ドリンク別)>

席種	大人料金	こども料金(3歳~12歳)
VIP リングサイド席(9 席限定)	¥27,000 ※大人・こども共通料金	
プレミアム席	¥21,000	¥12,000
スタンダード席	¥17,000	¥9,500

- ※プレミアム席・スタンダード席は、カスタム料金で一部メニュー変更が可能です。
- ※こども料金では「日楽座こどもプレート」を提供します。
- ※チケット購入時、サービス利用料として、チケット1枚につき別途¥700(税込)が発生します。

〈チケット予約はこちら〉

https://hirakuza.net/sumolp2/

■ 施設概要

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 B1F

アクセス:東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」駅より徒歩1分

東京メトロ銀座・日比谷・丸の内線「銀座」駅より徒歩4分

東京メトロ銀座線「京橋」駅より徒歩5分

都営浅草線「宝町」駅より徒歩 6 分

JR 山手・京浜東北線「有楽町」駅より徒歩 7 分

開業日:2026年1月7日(水)

座 席 数:約150席

公演時間:17:00~19:00 (※一部日程で20:30~22:30 の 2nd 公演も予定)

※内容は変更となる場合があります。







THE SUMO LIVE RESTAURANT

日楽座特別会席(VIP リングサイド席で提供)

※画像はイメージです。

<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。

HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION

1-1-31 Ebie, Fukushima-ku, Osaka

NEWS RELEASE

October 21, 2025

Opening January 7, 2026! A Show Restaurant for Inbound Tourists Featuring Sumo and Japanese Cuisine

"THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO"

Full Performance Program Unveiled!

~ A 2-Hour Spectacle of Sumo's "Heart, Technique, and Body" ~

Hanshin Contents Link Corporation (Headquarters: Fukushima-ku, Osaka; President: Susumu Shimizu) has announced the details of its 2-hour interactive performance program for "THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO," an inbound sumo entertainment show restaurant opening in Ginza, Tokyo on Wednesday, January 7, 2026. The program allows guests to enjoy an experience that fuses sumo with Japanese cuisine.



"THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO" will present a performance that allows guests to deeply experience the history of sumo by showcasing realism, including representations of sumo wrestlers' training sessions, yose-daiko (wooden drum) performances, the dohyo-matsuri (ring-blessing ceremony), and the dohyo-iri (ring-entering ceremony) featuring wrestlers in their ceremonial kesho-mawashi (sumo ornamental aprons). A key feature is the integration of food culture as part of the performance program, offering an unprecedented cultural experience unique to "GINZA."

Building on the directorial expertise and operational track record cultivated at "THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA" (which opened in May 2024), we will promote new ways to enjoy Japanese culture and the allure of sumo from Ginza to the world. Further details are provided on the following pages.

■ Savor the "Heart, Technique, and Body" of Sumo — A 2-Hour Full Course of Sumo and Japanese Cuisine

This facility is a show restaurant for inbound tourists where they can experience sumo, Japanese cuisine, and Edo culture with all five senses. The concept is "EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –." It reinterprets the aesthetics and popular culture of the Edo period from a modern perspective, offering an unprecedented cultural experience. The program begins with a culinary experience, leading into a 2-hour immersive journey centered on the pillars of "Heart, Technique, and Body," allowing guests to progressively experience the spirit, skill, power, and even participatory elements of sumo.

The 2-hour program begins with a Japanese kaiseki (course meal) and unfolds seamlessly, moving from "Heart" (training introduction) to "Technique" (rule explanation) to "Body" (match viewing) to audience-participation "Sumo Challenge" to commemorative photo session. The production utilizes sound, lighting, and video to create a dynamic space centered around the dohyo (sumo ring) stage. The entire performance is conducted in English, ensuring it can be fully enjoyed even by international tourists encountering sumo for the first time.

⟨Structure of the 2-Hour Program⟩

1. Enjoying Edo Food Culture (Approx. 45 minutes)
Savoring high-quality Japanese kaiseki cuisine for a thrilling experience



3. "Technique" — Explanation of rules
A comical presentation makes learning about sumo



5. Audience Participation "Sumo Challenge" (*By lottery) Audience VS Wrestler, an exciting moment that excites the venue



2. "Heart" — Training Introduction
Experience the etiquette and spirit of sumo embodied in the movements of training.



4. "Body" — Thrilling Match Viewing
Breathtaking, serious matches in a tournament format



6. Commemorative Photo Session (*Optional / By group)
A memorable photo with the wrestlers to capture the excitement of the night



■ "Sumo Culture to the World" — Creating New Sumo Entertainment with Former Professional Sumo Wrestlers

This performance program is being created in collaboration with "SUMO Agency" (operated by Open Box Co., Ltd.), a talent agency specializing in sumo, to pursue new stage expressions that highlight the power and beauty of sumo. Former professional sumo wrestlers are scheduled to be featured as part of the performing cast.

<Open Box Co., Ltd. Representative Profile & Comment>



Representative Director Yoshinori Tashiro

Born in Hachioji, Tokyo, in 1976. During his active career, he belonged to the Tamanoi stable and wrestled under the shikona (ring name) Tououyama Katsunori. His highest rank was Makushita 7th. He retired in 2007. After retirement, he has been active as a sumo wrestler actor in commercials, television, and movies (including the US "VOGUE" and the film "John Wick: Chapter 4").

Height: 188cm / Weight: 155kg

[Comment]

We are truly looking forward to welcoming you in Ginza. It is our great pleasure to share sumo — a proud symbol of Japan — as an unforgettable highlight of your journey.

<Wrestler Performer Profiles>



WAKA (Masayuki Okamoto)

Born in Kumamoto City, Kumamoto Prefecture, in 1983. During his active career, he belonged to the Michinoku stable and wrestled under the shikona (ring name) Kirinowaka Taro. His highest rank was Nishi Juryo 4th. He retired in 2011.

Height: 177cm / Weight: 135kg



MATSU (Yutaka Matsumoto)

Born in Koshigaya City, Saitama Prefecture, in 1992. During his active career, he belonged to the Shikoroyama stable and wrestled under the shikona (ring name) Irodori Takateru. His highest rank was Nishi Juryo 11th. He retired in 2022.

Height: 181cm / Weight: 120kg



KIKU (Masahiko Kikuchi)

Born in Musashino City, Tokyo, in 1994. During his active career, he belonged to the Isenoumi stable and wrestled under the shikona (ring name) Itadaki Sennosuke. His highest rank was Makushita 18th. He retired in 2024.

Height: 188cm / Weight: 130kg

*Multiple other wrestlers are scheduled to perform as well.

■ Aiming to become a new hub for experiencing Japanese culture!

"THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA," which opened in Namba, Osaka in May 2024, has welcomed over 50,000 guests from approximately 120 countries and regions in about a year and a half since its opening, establishing a new entertainment brand.

In recent years, "Koto-shouhi" (experiential consumption) has accelerated in inbound tourism, with interest in traditional culture expanding rapidly. However, opportunities for inbound tourists to experience sumo are currently scarce, as official sumo tournament viewing is limited to specific times and locations.

Therefore, we are opening "THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO" in Ginza, one of Japan's most prominent cities, as a permanent cultural hub where anyone can experience the charm of sumo and Japanese cuisine at any time.

From this space, where the power of sumo, the beauty of Japanese cuisine, and the warmth of people intersect, we will deliver Japan's proud culture to people all over the world.

■ Grand Opening Discount Campaign

To celebrate the grand opening, we are offering a discount on performance tickets during the following period.

- · Applicable Facility: THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO
- Applicable Performances: January and February 2026
- Booking Period A: Reservations made from October 14, 2025 (Tue) to January 6, 2026 (Tue) -20% OFF the regular price
- Booking Period B: Reservations made from January 7, 2026 (Wed) to February 28, 2026 (Sat) -10% OFF the regular price

<Regular Prices (All include tax & kaiseki meal / Drinks separate)>

Seat Type	Adult Price	Child Price (Ages 3-12)
VIP Ringside Seat (9 seats only)	¥27,000 *Same price as adult	
Premium Seat	¥21,000	¥12,000
Standard Seat	¥17,000	¥9,500

^{*}For Premium and Standard seats, some menu items can be changed for a custom fee.

<Click here for ticket reservations>

https://hirakuza.net/sumolp2/

■ Venue Overview

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

L o c a t i o n: B1F, Prime Ginza Yanagidori Building, 1-9-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo

A c c e s s: 1-minute walk from Ginza-itchome Station (Tokyo Metro Yurakucho Line)

4-minute walk from Ginza Station (Tokyo Metro Ginza, Hibiya, Marunouchi Lines)

5-minute walk from Kyobashi Station (Tokyo Metro Ginza Line) 6-minute walk from Takaracho Station (Toei Asakusa Line)

7-minute walk from Yurakucho Station (JR Yamanote, Keihin-Tohoku Lines)

Opening Date: Wednesday, January 7, 2026 Seating Capacity: Approximately 150 seats Show Times: 5:00 PM - 7:00 PM (Please note: A second performance

from 8:30 PM - 10:30 PM is also planned for select dates.)

*All details are subject to change.









HIRAKUZA Special Kaiseki (Provided at VIP Ringside

*For illustrative purposes only

Company Name HANSHIN CONTENTS LINK CORPORATION

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.

^{*}For child prices, a "HIRAKUZA Child's Plate" will be provided.

^{*}When purchasing tickets, a separate service fee of ¥700 (tax included) will be incurred per ticket.