

NEWS RELEASE

2026 年 1 月 8 日

銀座に『相撲 × 和食 × 日本酒』の新たなエンターテインメント空間が誕生！

【THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO】

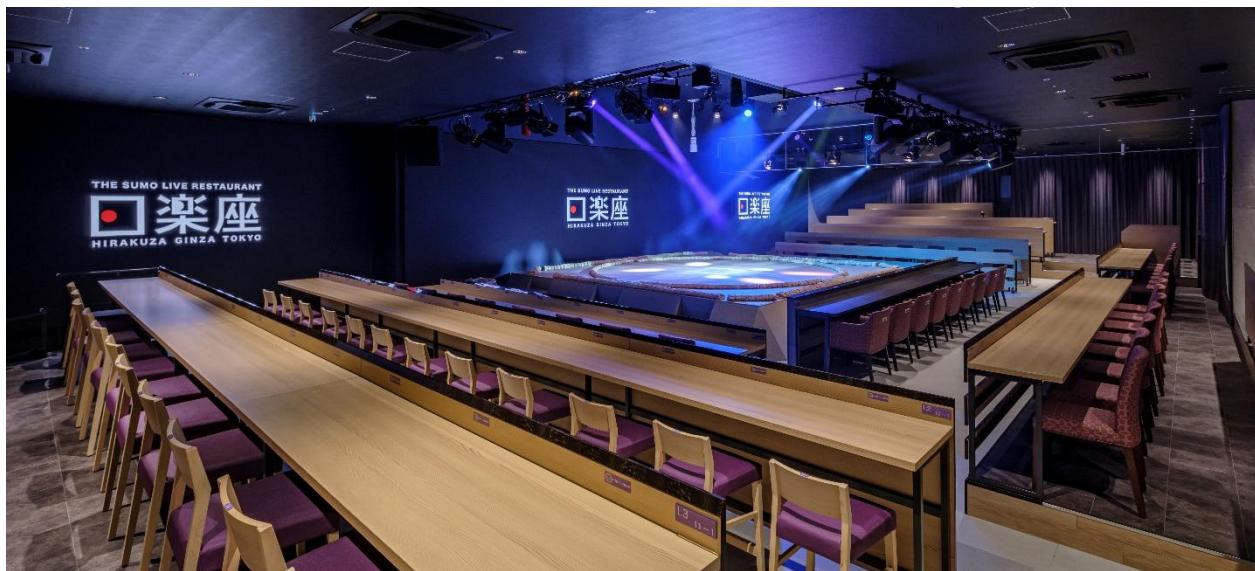
1月7日(水)開業しました！

～初日から満員御礼の大盛況！～

～併設の日本酒バー「灘の酒 THE Bar」も同時オープン！～

株式会社阪神コンテンツリンク(本社:大阪市福島区、社長:清水綾)は、相撲、和食、日本酒を組み合わせた、インバウンド向け相撲エンター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)」を、1月7日(水)、東京・銀座にグランドオープンしました。

また、日本一の酒処、灘五郷(兵庫県)20蔵の日本酒を取り揃えた日本酒バー「灘の酒 THE Bar」(館内併設)を同日オープンしました。



■ 開業初日の様子(2026年1月7日(水))



開業初日の盛り上がりの様子



マレーシアからのお客様の相撲チャレンジの様子

開業初日の1月7日(水)は、国内外から多くの来場者が訪れ、満員御礼となりました。相撲ショー中の演出のひとつである、来場者が力士に挑戦する相撲チャレンジコーナーでは、アメリカやマレーシアからの来場者が参加し、大きな盛り上がりを見せました。

■ 江戸の酒文化を体感する日本酒バー「灘の酒 THE Bar」がオープン！NEW！ ---

併設する日本酒バー「灘の酒 THE Bar」は、施設コンセプトである「EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –」に基づき、江戸時代の酒文化を、現代の体験を通じて伝える空間です。

江戸時代、江戸（東京）で消費されていた日本酒の多くは、灘（兵庫）をはじめとする“上方”で醸造され、樽廻船による「下り酒」として江戸へ運ばれていました。こうした歴史的背景を踏まえ、東京では一堂に取り扱うことが珍しい灘五郷の20蔵の銘酒を常時提供します。

空間演出においても、日本酒を単に飲むだけでなく、酒造りの背景にある歴史、流通、地域性を紹介することで、日本酒文化への理解を深められる体験拠点を目指しています。

なお、日本酒バーは、公演チケットをお持ちでないお客様も利用可能です。



＜日本酒バーの全容＞

①日本酒バーを体験の起点となるようエントランス直結の動線上に配置



②各酒蔵のロゴやラベルを天井にデザインし、個性を可視化



③兵庫・灘の地理を伝える「灘五郷絵図」を壁面に掲出



④江戸と上方を結んだ、酒の流通史を象徴する「樽廻船」の模型をバーカウンターに展示



＜提供予定の日本酒：灘五郷の20蔵元・20種類＞

・上撰 辛丹波(大関)	・黄金純米酒(扇正宗)	・超特選 惣花 純米吟醸(日本盛)
・金松白鷹(白鷹)	・黒松白鹿 山田錦 辛口 純米 シルク(白鹿)	・美人蔵部 純米酒(島美人)
・上撰 原酒(灘一)	・純米吟醸原酒(竇娘)	・白壁蔵 生酛純米(松竹梅)
・純米吟醸原酒(徳若)	・純米酒 フクノハナ 辛口(千代田蔵)	・Hakutsuru Blanc(白鶴)
・空蔵 愛山純米大吟醸(浜福鶴)	・焼稀 生一本 純米(櫻正宗)	・純米吟醸(福寿)
・百黙 純米大吟醸(菊正宗)	・剣菱(剣菱)	・特別純米酒 実楽山田錦(沢の鶴)
・牛と鉄板 STEAK(大黒正宗)	・超辛口純米吟醸原酒一火(仙介)	

※順不同 ※仕入れ状況および季節により、提供銘柄は変更となる場合があります。

(参考)THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYOについて

■ 開業の経緯

日本政府観光局(JNTO)によると、訪日外客数は2025年1月から11月の累計で、前年同期比17.0%増の39,065,600人となり、過去最高を更新。

日本文化への関心は、ますます高まる一方、訪日観光客が相撲と和食や日本酒を単に組み合わせるだけでなく文化的なつながりまで含めて体験できる機会は多くありません。近年は訪日観光客の滞在時間の長期化に伴い、夜間の観光消費を促進する「ナイトタイムエコノミー」の重要性が高まっていますが、夜間に日本の伝統文化を体験できるコンテンツは依然として限られています。

当社では、このような市場環境に着目し、相撲、和食、日本酒の要素を、江戸時代から相互に発展してきた文化として、ナイトタイムに一体的に体験できる場を構想しました。

また、公式の相撲観戦は開催時期や場所が決まっており、訪日観光客が滞在中に相撲文化に触れる機会は限定的です。これらの背景を踏まえ、ビルボードライブや阪神甲子園球場の運営等で培ったビジネスノウハウをもつ当社が、時期や場所に左右されることなく、相撲を軸とした日本文化を気軽に体験できる拠点として、本施設を開業しました。なお、本施設は2024年5月30日に大阪・難波で開業し、約1年8か月で世界120を超える国と地域から6万5,000人以上が来場した「THE SUMO HALL 日楽座 OSAKA」に続く、相撲をテーマとしたエンタテインメント施設の2号店です。

■ THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYOに込めた想い

コンセプトは、「EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –」。江戸時代から長い歴史の中で育まれ発展してきた、日本を代表する「相撲」「和食」「日本酒」文化を、体験を通じて提供し、その魅力を世界に発信することを目的としています。日本を代表する繁華街である東京・銀座から、日本文化の素晴らしさを伝え、他にはない日本文化体験の場を創出してまいります。

THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYOは、日本文化を知識として理解していただく場ではなく、体験を通して自然に理解できる場として設計しています。江戸時代、相撲、和食、日本酒はいずれも、日常や行事、興行の中で発展してきました。これらを、同一空間、同一時間軸で体験できる構成とすることで、来場者が日本文化を、気軽に、そしていつでも触れられることを重視しています。

また、日本文化に初めて触れる来場者でも安心して楽しめるよう、動線設計や演出、視覚的な情報提示に配慮し、特別な知識を前提としない体験設計にしています。

当施設を通じて、相撲をはじめとする日本の伝統文化に触れる機会を創出し、日本文化の魅力を国内外へ発信してまいります。

■ 相撲ショーと食事を一体で楽しむ体験設計

当施設では、食事とショーを一体で楽しめる約2時間のパッケージで体験を提供しています。本格的な和食会席料理を楽しみ、相撲ショーを鑑賞するという構成です。

演出面では、場内に設置した3面の大型ビジョンとコンサート仕様のスピーカー・照明設備を活用することで、没入感と大迫力の空間を生み出しています。ショーは全編英語で進行し、日本文化に初めて触れる来場者にも理解しやすい設計としています。



■ 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を割引で販売しています。

・対象公演: 2026年1月、2月

・予約期間: 2026年1月7日(水)～2026年2月28日(土) → **通常料金より10%OFF**

＜通常料金（すべて税込み・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。

※詳しくは下記の公式サイトをご確認ください。

＜チケット予約はこちら＞ <https://hirakuza.net/tokyo/>

■ THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO 施設概要



名 称: THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO

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

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)

公式サイト: <https://hirakuza.net/tokyo/>

※内容は予告なく変更となる場合があります。

※公式サイトからのチケット予約は公演日当日午後3時まで。

それ以降は店舗にお越しいただくか、お問合せください。

※詳しい公演スケジュールは公式サイトをご確認ください。

■ 瀧の酒 THE Bar 店舗概要



名 称: 瀧の酒 THE Bar

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

(THE SUMO LIVE RESTAURANT 日楽座 GINZA TOKYO 内)

開 業 日: 2026年1月7日(水)

営 業 時 間: 13:00～21:00

定 休 日: 不定休

※内容は予告なく変更となる場合があります。

＜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。

NEWS RELEASE

January 8, 2026

A New Entertainment Space Fusing “Sumo × Washoku × Sake” is Born in Ginza!

【THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO】

Opened for Business on January 7!

- Opening Day Success: A Full House and Massive Acclaim! –
- The On-site “Nada’s Sake THE Bar” Officially Opens Its Doors! –

Hanshin Contents Link Corporation (Headquarters: Fukushima-ku, Osaka; President: Susumu Shimizu) held the grand opening of “THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO,” a Sumo entertainment show restaurant aimed at inbound tourists that combines Sumo, Japanese cuisine, and Sake, on Wednesday, January 7, 2026, in Ginza, Tokyo. Also opening on the same day was “Nada’s Sake THE Bar,” a Sake bar offering a selection of Sake from 20 breweries in Nada-gogo (Hyogo Prefecture), Japan’s number one Sake region.



■ Opening Day Highlights (January 7, 2026)



Scenes from the Vibrant Grand Opening Day



The Sumo Challenge: Malaysian guests join the action!

On the grand opening day, Wednesday, January 7, the venue welcomed many visitors from Japan and overseas, resulting in a completely sold-out house. During the “Sumo Challenge,” a featured interactive segment of the show where audience members are invited to challenge the wrestlers, visitors from the United States and Malaysia participated, creating an atmosphere of great excitement.

■ Experience Edo's Sake Culture at "Nada's Sake THE Bar"! **NEW!**

The on-site Sake bar, "Nada's Sake THE Bar," is a space designed to **convey the Sake culture of the Edo period through a modern experience, based on the facility's core concept: "EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –."**

During the Edo period, most of the Sake consumed in Edo (present-day Tokyo) was brewed in the "Kamigata" region, including Nada (Hyogo Prefecture), and transported to the capital as "Kudarizake" (sent-down sake) via Taru-kaisen (barrel cargo ships). Grounded in this historical background, **the bar offers a permanent selection of premium Sake from 20 breweries across the Nada-Gogo (the five villages of Nada) a very rare opportunity to find such a comprehensive collection all in one place in Tokyo.**

In terms of spatial production, we aim to be more than just a place to drink Sake. By showcasing the history, distribution, and regionality behind Sake brewing, we strive to serve as an experiential hub that deepens the understanding of Japanese Sake culture.

Furthermore, **the Sake bar is open to the public, including guests who do not have a ticket for the sumo performance.**



<Full Overview of the Sake Bar>

1. The bar is positioned directly along the entrance path, serving as the starting point of the cultural experience.
2. Brewery logos and labels are integrated into the ceiling design to showcase each producer's unique identity.



3. A "Nada-Gogo Pictorial Map" is displayed on the wall to communicate the geography of Nada, Hyogo.



4. A replica Taru-kaisen (barrel cargo ship) at the counter honors the historic sea route that connected Edo with the finest brewers of the west.



<Featured Sake: 20 Varieties from 20 Nada-Gogō Breweries>

- Josen Karatamba (Ozeki)
- Cho-Tokusen Souhana Junmai Ginjo(Nihonsakari)
- Kuromatsu Hakushika Yamadanishiki Karakuchi Junmai Silk (Hakushika)
- Josen Genshu (Undiluted Sake) (Nada-ichi)
- Bijin Kurabu Junmai (Shimabijin)
- Junmai Fukunohana Karakuchi (Chiyodagura)
- Kuzo Aiyama Junmai Daiginjo (Hamafukutsuru)
- Hakutsuru Blanc (Hakutsuru)
- Kenbishi (Kenbishi)
- Beaf & Teppan STEAK (Daikokumasamune)
- Tokubetsu Junmai Jitsuraku Yamada Nishiki (Sawanotsuru)
- Ogon Junmai (Ougimasamune)
- Kinmatsu Hakutaka (Hakutaka)
- Junmai Ginjo Genshu (Takaramusume)
- Junmai Ginjo Genshu (Tokuwaka)
- Shirakabegura Kimoto Junmai (Shochikubai)
- Yakimare Ki-ippou Junmai (Sakuramasamune)
- Hyaku Moku Junmai Daiginjo (Kikumasamune)
- Junmai Ginjo (Fukuju)
- Cho-Karakuchi Junmai Ginjo Genshu Ichibi (Sensuke)

*In no particular order *Selection is subject to change based on stock and seasonal availability

(Reference) About THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO

■ Project Background

According to the Japan National Tourism Organization (JNTO), the cumulative number of international visitors to Japan from January to November 2025 reached 39,065,600, a 17.0% increase over the same period the previous year, marking a new historical high.

While interest in Japanese culture continues to grow, there are still few opportunities for international tourists to experience Sumo, Japanese cuisine, and Sake not just as a simple combination, but as a journey through their deep-rooted cultural connections. In recent years, as tourists have begun staying in Japan for longer periods, the importance of the “night-time economy,” which promotes tourism consumption during evening hours, has increased; however, content that allows visitors to experience traditional Japanese culture at night remains limited. Focusing on these market conditions, we envisioned a venue where the elements of **Sumo, Japanese cuisine, and Sake, all of which have evolved alongside one another since the Edo period, could be experienced together during night-time hours.**

Furthermore, official Sumo tournaments are held only at specific times and locations throughout the year, meaning international tourists have limited chances to engage with Sumo culture during their stay. Against this background, our company, utilizing the business expertise gained through the operation of Billboard Live and Hanshin Koshien Stadium, opened this facility as **a permanent hub where guests can easily experience Sumo-centered Japanese culture regardless of the season or location.** This venue is the second Sumo-themed entertainment facility following “THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA,” which opened in Namba, Osaka, on May 30, 2024, and has welcomed over 65,000 visitors from more than 120 countries and regions in approximately one year and eight months.

■ The Vision Behind THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO

The core concept of our facility is “EDO Spirit – Sumo & Culture Experience –.” Our objective is to provide an immersive experience of Japan’s most iconic cultural pillars: Sumo, Washoku (cuisine), and Sake; each of which has been cultivated and refined throughout a long history dating back to the Edo period. From Ginza, Tokyo’s premier district, we aim to broadcast the wonders of Japanese heritage to the world and create a venue for cultural experiences found nowhere else.

THE SUMO LIVE RESTAURANT HIRAKUZA GINZA TOKYO is designed not as a place to study Japanese culture as academic knowledge, but **as a space where its essence can be intuitively understood through firsthand experience.**

During the Edo period, Sumo, Washoku, and Sake all flourished as integral parts of daily life, seasonal festivities, and public entertainment. By bringing these elements together in a single space and timeframe, we **emphasize an environment where visitors can engage with Japanese culture effortlessly and authentically at any time.**

In addition, to ensure that even visitors experiencing Japanese culture for the first time can enjoy it with ease, the experience is designed with careful consideration given to traffic flow of customers, staging, and visual information presentation, and does not require any special knowledge.

Through this facility, we will create opportunities to experience traditional Japanese culture, including Sumo, and spread the appeal of Japanese culture both domestically and internationally.

■ A memorable experience: Blending Sumo and Fine Dining

At HIRAKUZA, we have designed a **signature two-hour experience that brings together the best of Japanese hospitality and entertainment.** Guests are invited to savor the refined flavors of authentic Kaiseki cuisine (multi-course meal) while being swept away by the power of a live sumo show.

Our venue is engineered for immersion. **By integrating three massive digital screens with professional concert-spec audio and lighting,** we transport our guests into a world of dynamic energy and tradition. **The entire performance is presented in English,** making it an easy-to-follow and unforgettable introduction to Japan for international visitors and first-timers alike.



