

**「国産天然魚」の更なる販売拡大を実現する
国産天然魚用の「新加工場」と新業態の「鮮魚店」が完成
「くらコーポレーション 貝塚センター」が
10 月 18 日(火)ついにオープン！
「無添くら寿司 東貝塚店」も同時に開店します！**

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長:田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、2016 年 10 月 18 日(火)から、大阪府貝塚市に、「国産天然魚用加工場」、鮮魚店「くら天然魚市場」、「無添くら寿司 東貝塚店」、また本社機能を合わせ持つ施設として「株式会社くらコーポレーション 貝塚センター」をオープンいたします。

総面積にして約 4,500 坪の「貝塚センター」の完成により、産地直送の国産天然魚を、より安定的に、新鮮でおいしく提供することが可能になります。年間契約を結ぶ定置網のある福井県などの各漁港*1 から直送する天然魚を、水揚げから 24 時間以内に一次処理*2。多種多様な種類やサイズに対応できる加工場を新設。新加工場の完成により、天然魚の加工量が、従来の3~4倍にあたる1日最大 10 トンにまで拡大できます。これを機に、現在、西日本で提供している新鮮な国産天然魚の販売エリア拡大を目指します。

また、当社初の試みとして、「天然魚のみ売ります」というコンセプトのもと、水揚げから最短 3 時間半で国産天然魚が店頭に並ぶ、本格的な鮮魚店「くら天然魚市場」を同時にオープンします。お刺身や貝塚センターで加工した商品など、購入されたものをその場でお召し上がりいただけるイートインコーナーも併設。また、専用ウェブサイトを開設し、毎朝 8 時に、各漁港での水揚げ状況など、国産天然魚の入荷情報を発信します。

さらに、「無添くら寿司 東貝塚店」も併設。店外に、アトラクションとして、32 m²、容量 20 トンの人工池に海水魚が泳ぐ「くらの不思議な池」を設置します。池の中に水中カメラを 2 台設置することで、店舗エントランス付近のモニターで、魚の泳ぐ姿をお楽しみいただけます。

本センターオープンにより、お客様へさらなる美味しい国産天然魚をお届けするとともに、国内水産業の活性化にも助力できればと考えています。

*1 福井県・三重県・愛媛県・高知県・兵庫県などの各漁港

*2 頭、内臓など、鮮度劣化に影響する部分を取り除くこと



■施設概要

- 住 所 : 〒597-0021 大阪府貝塚市小瀬 188 番地
- アクセス : JR東貝塚駅徒歩 5 分
- 敷 地 : 総面積 4500 坪(本社・加工場 300 坪、くら天然魚市場 50 坪、店舗 125 坪)

■「国産天然魚用加工場」について

各漁港からチャーター便など独自設計の輸送ルートで到着する多種多様な国産天然魚を、原則として水揚げから 24 時間以内に一次処理。西日本の約 200 店舗へ供給するため、総勢 120 名の専門スタッフが作業にあたります。また、水揚げした魚の大量搬入が可能なため、仕入れ形態の幅も広がります。これにより、現在、西日本地区のくら寿司で提供している国産天然魚の販売エリア拡大を目指します。その他にも、新鮮な天然魚のすり身の天ぷらなど、加熱調理できる設備も設置します。



■初の鮮魚店「くら天然魚市場」について

「天然魚のみ売ります」のコンセプトのもと、各漁港で水揚げされた 200 種類以上の国産天然魚のお刺身、切り身などを販売する当社初の鮮魚店です。店内には、専属契約している鷹巣定置網のある福井県コーナーなど、産地別や、価格別で計 16 台のショーケースに商品を陳列。水揚げから最短 3 時間半で店内に並ぶ、バイヤーが厳選した国産天然魚を、低価格でお求めいただけます。さらに、刺身などは、スーパーで主流の、商品量によって価格が変わる重量制ではなく、300 円・500 円といったお客様に分かりやすい定額制を採用。また、直結した加工場で製造される、くら寿司ならではの 4 大添加物不使用の加工商品も提供。なお、各漁港の水揚げ量によってお店への入荷状況が変わるため、開店前の毎朝 8 時にウェブサイトおよび SNS (twitter、facebook、LINE@) の公式アカウントより、販売情報をご確認いただけます。



- ・営業時間: 9:00~18:00 ※10 月 18 日 (火) のみ 12:00~18:00
- ・TEL: 072-493-6124

■「無添くら寿司 東貝塚店」及び「くらの不思議な池」について

合計 205 席(カウンター7席、テーブル 33 席)をご用意。これまでの回転寿司としての運営はもちろんのこと、国産天然魚を使用した寿司メニューを一皿 100 円(税抜)でお楽しみ頂けます。また、アトラクションとして店外には、約 20 種、常時 200 匹もの国産天然魚が泳ぐ「くらの不思議な池」を設置。屋外型かつ国産天然魚のみが泳ぐ「海水池」は、極めて稀な取り組みです。エントランス付近では、実際に泳ぐ魚の姿が見られるモニターを設置し、待ち時間も楽しんでいただけます。



- ・営業時間:平日 11:00～23:00 土日祝 10:20～23:00 ※10 月 23 日(日)までは、12:00～21:00
- ・TEL:072-493-6114

■「貝塚センター」設立背景と当社の天然魚に対する取り組みについて

2010 年より当社では、社員自らが国内の魚港を回り、直接目利きと仕入れを行う取り組みを実施。2014 年からは、産地直送の国産天然魚メニューの開発提供、翌 2015 年には、福井定置網組合と契約し、福井市鷹巣漁港の定置網の「一船買い*3」を開始いたしました。また、福井県のほか、高知県、三重県などの各産地に社員が駐在。仕入れを行い、市場から直接センターまで発送するチャーター便など独自の輸送ルートで配送、毎日新鮮な国産天然魚を提供できるように努めています。漁師や漁業関係者の方にとって売りやすい仕組み、そして、最終的にはお客様、消費者にとって買いやすい価格になる。これこそが、我々の目指す新しい水産流通の形であり、それを実現できるのは当社であると自負しています。今後も引き続き、国産天然魚を 1 皿 100 円(税抜)で販売してまいります。

*3 定置網の全漁獲を買い取る契約

<くらコーポレーションにおける今までの天然魚に対する取り組み>

- 2010 年 1 月 ご当地食材を手ごろな価格で提供する「ご当地フェア」(2011 年 1 月～)の為の産地まわりを実施
- 2014 年 9 月 関西地区約 60 店舗にて、週末限定で国産天然魚メニューの提供を開始。
- 2015 年 4 月 福井定置網組合と契約し、福井市鷹巣漁港の定置網“一船買い”を開始。
福井県、高知県、三重県などへ社員による駐在を開始。
国産天然魚メニューの提供を西日本 200 店舗へ拡充。



■「レストランチェーン部門で顧客満足 1 位」を獲得

「2016 年度JCSI(日本版顧客満足指数)第 1 回調査結果発表」にて、「無添くら寿司」が、レストランチェーン部門で初の「顧客満足1位」を獲得致しました。これからも皆様にご支持いただけるよう、さらなるサービスの向上はもちろんのこと、国産天然魚メニューの開発、販売の拡充を推進してまいります。引き続き「無添 くら寿司」を宜しくお願いいたします。

