

**「非接触型サービス」を標準装備した新スタンダード店舗
スマートくらレストラン1号店「東村山店」
-11月17日(火)オープン-
12月1日(火)には関西1号店「甲子園店」もオープン**

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、入店から退店まで店員と対面せずにお客様へサービスの提供が可能となる「非接触型サービス」を標準装備した、くら寿司の新スタンダード店舗1号店となる「東村山店」を11月17日(火)にオープンします。また、12月1日(火)には関西1号店となる「甲子園店」もオープンし、全国へ順次展開していきます。



くら寿司では、お客様と従業員の安心・安全を守るため、新型コロナウイルス感染症の拡大防止を目的に、様々な施策を導入して参りました。今年10月には、池袋サンシャイン60通り店となんば日本橋店に特殊センサーを備えたセルフレジなどを先行導入。大手外食チェーンで初めて、入店から退店まで店員と対面せずにお客様へサービスの提供が可能となる「非接触型サービス」が完成しました。

11月17日(火)にオープンする東村山店は、「非接触型サービス」を標準装備し、テーブル上もコンパクトかつスッキリさせた、今後のくら寿司のスタンダードとなる「スマートくらレストラン」1号店です。さらに、座席間の背もたれの高さを確保することで、お客様同士の接触も低減しています。今後オープンする全ての店舗に関しては、1号店同様にセルフレジなどの導入を予定しており、「非接触型サービス」を実現していきます。

「スマートくらレストラン」は、感染症対策を徹底するとともに、案内や会計の自動化により、お客様にお待ち頂くことなく快適にご利用いただけます。当社はこうしたレストランのあり方を「スマートくらレストラン」と位置付け、今後のくら寿司のスタンダードとして推進して参ります。

■店舗概要

- ・店舗名: 「くら寿司 東村山店」
- ・住所: 〒189-0003
東京都東村山市久米川町5丁目 3-1
- ・営業時間: 11月17日(火)～11月23日(金) 12:00～22:00
※ラストオーダー 21:30
11月24日(火)～通常営業 11:00～23:00
※ラストオーダー 22:30
- ・電話: 042-306-3610(お持帰りの注文も承ります)
- ・駐車場: 98台
- ・座席数: 199席(ボックス33席、カウンター7席)



調味料などテーブルの中に格納することで、テーブル上もコンパクトかつスッキリした店内が特徴

■「非接触型サービス」の入店から退店までの流れ(イメージ)

※「コンタクトレス」: 店員を介さない / 「タッチレス」: 機器に触れない



①セルフ案内
(コンタクトレス)



②触れずに開閉できる「抗菌寿司カバー」
(タッチレス)



③座席間の背もたれの高さを確保
(コンタクトレス)



④スマホで注文
※自身のスマホと連動して注文可能
(タッチレス)



⑤レーンに取り付けたカメラで取られた
お皿を自動的にカウントするセルフチェック
(コンタクトレス)



⑥セルフレジ
(コンタクトレス)



■「スマートくらレストラン」直近のオープンスケジュール

- ・「くら寿司 東金店」…11/19(木)プレオープン、11/24(火)グランドオープン
- ・「くら寿司 吉祥寺店」…11/26(木)プレオープン、11/30(月)グランドオープン
- ・「くら寿司 甲子園店」※関西1号店…12/1(火)プレオープン、12/7(月)グランドオープン
- ・「くら寿司 名古屋志段味店」…12/10(木)プレオープン、12/14(月)グランドオープン

※詳細は、くら寿司公式 HP にて順次お知らせいたします。

<https://www.kurasushi.co.jp/>

■くら寿司店内の基本的な感染症対策

飛沫防止 抗菌シート 設置 (テーブル席)	飛沫防止 抗菌カーテン 設置 (レジ前)	お会計時の 列の間隔確保	店内設備や 器具の消毒	テーブル席や 備品等の 清掃・消毒
タッチパネルに 触れない スマホで注文	従業員の 手洗いがいの 徹底・強化	マスクの着用 徹底・強化	アルコール 消毒液の設置	抗菌 寿司カバー 導入

詳細はこちら (<https://www.kurasushi.co.jp/news/000525.html>)

■「新しい生活様式」への対応を目指す「スマートくらプロジェクト」について

SMART KURA PROJECT

—未来の安心・安全 そして夢のために—

くら寿司はこれまでもお客様に安心、快適なサービスを提供するため、さまざまな取り組みを進めてきましたが、「新しい生活様式」に対応した「くら寿司で、これからも安心して楽しく快適に食事をしていただくためのチャレンジ」として、「スマートくらプロジェクト」をスタートしました。

近未来のくら寿司を目指すために、お客様や従業員にとって安心、安全な店舗を目指す「安心のくら」。お客様の生活スタイルの変化にいち早く対応する「スマホでくら」。非接触型店舗の推進と効率的な店舗運営の両立を目指す「セルフでくら」。ご家庭でもくら寿司の味を楽しめる「おうちでくら」と、4つの領域におけるサービスを拡充。今後も随時、各サービスを進化させてまいります。