

《第26期くら寿司事業戦略発表》

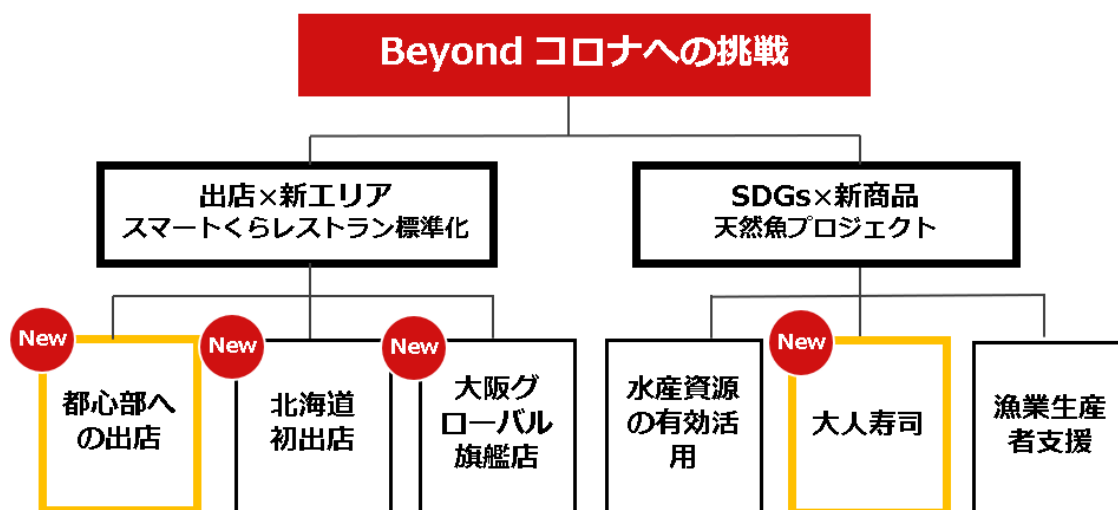
コロナ収束後の社会を見越した Beyond コロナへの新戦略 「出店×新エリア」・「SDGs×新ターゲット」

新宿・渋谷への初出店・業界初の「大人寿司」の販売開始

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、2020年12月3日に第26期事業戦略発表会を開催。コロナ禍で確立した完全コンタクトレス型店舗「スマートくらレストラン」の標準化を基に、コロナ禍収束後を見据え、さらなる企業成長と社会貢献を両立させる「Beyond コロナへの挑戦」を掲げ、26期※の2つの戦略について発表しました。

※26期:2020年11月1日~2021年10月31日

「第26期くら寿司事業戦略発表」



■「Beyond コロナへの挑戦」①

～都心部を始めとする、新エリアへの積極的な出店～

当社は新戦略として、人が集中する「都心部」、今まで未進出だった「北海道」、ジャパンカルチャーの発信拠点「グローバル旗艦店の2号店(大阪)」の出店を発表しました。

現在、コロナ禍での外食産業全体の課題として、在宅勤務による都会のオフィスワーカーの減少や、夜の宴席の自粛要請などによる売上低迷が大きな問題になっています。当社はあえてこのタイミングで、これまでと異なるエリアに新店をオープンすることで、コロナ収束後の外食需要拡大への準備と、それに伴う新しい客層へのアプローチを狙います。この都心部出店の第一弾として2021年1月19日に渋谷駅



前店、西新宿店の 2 店を同時オープン予定です。価格帯は一皿 110 円と通常店舗より高い設定になっていますが、アルコールの拡充や大人向けメニューのレギュラー販売など、都心部のニーズに合った商品とサービスを提供していきます。都心部への出店においては今期中に 6 店舗の新規オープンを予定しています。

さらに大阪でも、コロナ後のインバウンド需要の高まりを見越して、グローバル旗艦店の 2 号店をオープン。グローバル旗艦店の 1 号店である「浅草 ROX 店」は、この度新しく制定された「内装意匠」の第一号として認定され、お寿司を通じて日本文化を世界に発信していく当社の象徴的な店舗となっています。2 号店においても、地元住民や観光客に愛される店舗を目指します。

また、今回初の北海道出店により、当社の全都道府県の進出が達成。これからも全国各地でくら寿司のお寿司を楽しんでいただけるようコロナ禍でも積極的な出店を進めてまいります。

【新店概要】

《くら寿司 西新宿店》

- ・住所：〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-1-7 新宿ダイカンプラザ A 館2階
- ・座席数：192 席(ボックス 30 席 カウンター28 席)

《くら寿司 渋谷駅前店》

- ・住所：〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 23-3 渋谷第一勧銀共同ビル 7 階
- ・座席数：159 席(ボックス 34 席 カウンター9 席)

《北海道店》

店舗詳細等は近日公開予定

《グローバル旗艦店(大阪)》

店舗詳細等は近日公開予定

■「Beyond コロナへの挑戦」②

～「新ターゲット獲得」×「SDGs 推進」を両立する、業界初となる新商品開発～

当社はこれまでも「天然魚プロジェクト」など、漁業生産者様と協力しながら水産資源の有効活用のための取り組みを行ってきました。そしてこの度、SDGs の取り組みでありながら戦略的に新しいターゲット獲得を目指した「大人寿司」を発表しました。大人寿司とは、“魚の伝道師”、上田勝彦さん監修のもと、国産の天然魚にひと手間加えて、魚本来の旨味を引き出した「旬の極み」シリーズの新商品です。天然魚の有効活用による漁業生産者様の支援とこれまでの回転寿司とは一味違う商品展開により新しいターゲットの獲得を目指しています。

本商品は新宿・渋谷の都心店舗でも販売されますが、くら寿司＝「子連れのファミリーで行く所」という固定イメージを払拭する、回転寿司チェーンでは初となる「キッズメニュー」ならぬ「大人メニュー」として、より多様なお客様にご来店いただけるよう開発しました。

【商品概要】

※「税込み価格」は消費税 10%で計算。お持ち帰り場合は8%となります。



瀬戸内ボラの炙り 100 円(税込 110 円)

販売期間: 12/4(金)~12/17(木)

産地: 瀬戸内海



はまちの胡麻醤油漬け 100 円(税込 110 円)

販売期間: 12/4(金)~12/17(木)

産地: 国産



【上田勝彦氏 プロフィール】

(株)ウエカツ水産代表取締役、東京海洋大学客員教授

1964 年島根県出雲市生まれ。長崎大学水産学部卒業後、漁師から水産庁勤務を経て 2015 年より現職。

水産庁在職時より、魚の鮮度保持技術、地域加工品の開発、食育関連の依頼を受けはじめ、「食は国なり」と位置づけ、島国にとって不可欠である日本の魚食復興奔走。トークと料理で魚の魅力を伝える「魚の伝道師」。

日本各地で漁業・魚食の技術を伝えるほか、TBS「情熱大陸」を始めとする多数のテレビ出演や、雑誌、ラジオ等のメディアを通じて日本人が魚を食べる意味や食べ方、その重要性を発信し続けている。

著書に「魚のカレンダー」(宝島社)、「ウエカツの目からウロコの魚料理」(東京書籍)ほか多数。

■コロナ禍での積極的な取組や、「安全・安心、快適」にこだわった「スマートくらレストラン」

当社はコロナ対応として、店舗・客席の徹底的な消毒や客席間の飛沫防止シールドの設置といった基本的な感染防止対策に加え、2011 年から導入している防菌寿司カバー「鮮度くん」の抗菌化(2020 年 7 月)など、飛沫やウイルスを遮断して、常に安全にお寿司を楽しんでいただくための対策を、徹底してきました。また「お持ち帰りセット」の強化、消毒用「微酸性電解水」の無償提供(いずれも 2020 年 4 月~)、車にいながら商品の受け取りができる「くるま de お持ち帰り」の開始(2020 年 5 月~)、AI を使った新しい仕入れの実践(2020 年 7 月~)など、業界に先駆けた新しい取り組みに挑戦してきました。

そして、お客様に「安心・安全、快適な食空間を提供する」集大成として 11 月に完成したのが、完全コンタクトレス型店舗である「スマートくらレストラン」です。「スマートくらレストラン」とは、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」を標準装備した店舗で、感染リスクにつながる、店員との接触や機器との接触を極力なくし、お客様にとってはより安心して、快適にお食事をお楽しみいただける機会を提供します。今後はこの「スマートくらレストラン」をくら寿司の新しいスタンダードとして、各店への導入を順次進めてまいります。

スマートくらレストラン



セルフ案内



抗菌寿司カバー



背もたれの高い座席



スマホで注文



お皿のセルフチェック



セルフレジ

コロナ禍における、当社の取り組み年表

実施年月日	実施概要
2020年3月	『ネットで社長のジャンケン大会』開催 寿司セットなど無料提供
2020年4月	『テイクアウトキャンペーン』開催
2020年4月	『おうち de くら』キャンペーン開始 おうちでくら寿司セットなど新登場
2020年4月	自社製造の用「微酸性電解水」を 最大月 100トン自治体に無償提供
2020年5月	人気サイドメニューうどん、ラーメンのお持ち帰り販売開始
2020年5月	くるまでお持ち帰り開始(一部店舗)
2020年5月	出前館でのデリバリーに対応開始(一部店舗)
2020年6月	買い手激減で行き先に困る 愛媛県産養殖マダイ 200トンを購入・商品化(10月)
2020年7月	AIアプリを使用した『新しい買い付け様式』の実践
2020年7月	抗菌寿司カバー「鮮度くん」のさらなる安全性向上へ『紫外線殺菌システム』を導入
2020年8月	東京都と大阪府の全店舗で 感染防止ステッカーを取得・掲示開始
2020年8月	買い手激減で行き先に困る 香川県産養殖スズキ 50トンを購入・商品化
2020年10月	「Go To Eat キャンペーン」全店で導入開始-
2020年11月	スマートくらレストラン 1号店「東村山店」オープン