



# コンセプトは"浪速の祭り"「ジャパンカルチャー発信型」店舗が西日本に初登場入店から退店まで店員との対面・機器への接触がゼロ"100%非接触型"店舗 くら寿司『グローバル旗艦店』が道頓堀にオープン!

2021年4月22日(木) 12時オープン

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、2021 年 4 月 22 日(木)に、業界初の「ジャパンカルチャー発信型」店舗である、グローバル旗艦店「くら寿司 道頓堀店」をオープンします。西日本を代表する大阪の観光名所である道頓堀にオープンする同店舗は、国内有数の観光地である浅草に昨年 1 月に開業したグローバル旗艦店の第 1 号店「くら寿司 浅草 ROX 店」に続く第 2 号店で、西日本初登場となります。



コロナ収束後のインバウンド需要を見据え、大阪と関西の経済を元気づける一端を担う存在になるべく、関西を代表する繁華街であり観光地でもある大阪・道頓堀にグローバル旗艦店をオープン。内装は浅草 ROX 店と同様に、世界的に活躍するクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏に監修していただき、「浪速の祭り」をコンセプトとしたジャパニーズモダンなデザインを採用しました。

道頓堀店の内装の特徴は、お客様を迎えるカラフルな提灯や巨大浮世絵などのフォトスポット、日本文化の発信と感染予防対策として半個室空間を楽しむことができる"暖簾"が付いたボックスシートに、各テーブルの上に取り付けられた裸電球を思い起こさせる LED 照明が、お寿司の原点でもある、屋台の雰囲気を醸し出しています。回転レーン周りの席を全て半個室にしたことで、プライベート空間を演出し日本文化を楽しめる空間となっています。当社が推し進める最先端技術を駆使して、お客様と従業員の安心・安全と利便性の向上を図る「スマートくら寿司」をさらに進化させ、入店から退店まで"完全非接触"を実現した初の店舗となります。



オープン記念として、大阪の郷土料理をモチーフにした「大阪箱寿司」、アメリカの人気メニューの「ゴールデンクランチロール」「タイガーロール」、台湾の人気メニュー「あぶりサーモン照りマヨ」「赤えび辛味だれ」を、グローバル旗艦店の道頓堀店と浅草 ROX 店で期間限定販売いたします。この時しか味わえないグローバルなくら寿司の味をお楽しみ下さい。

海外の方には「高級なイメージ」のお寿司ですが、安くて美味しい日本古来のファストフードである、お寿司本来の魅力を感じていただける「人に伝えたくなる」店舗を目指し、"観光(Sightseeing)と"食事"(Eating)が同時に体験できる、「サイトイーティング(SightEating)」をコンセプトに、創業から守り続けてきた"おいしさ"と進化する回転寿司の"楽しさ"を日本のみならず海外にも更に発信していきます。

# ■入店から退店まで "100%非接触型"店舗を実現

入店から退店まで通常の飲食店でお客様と対面しなければいけない 4 つのタイミングを、全て最先端技術を駆使し、店員と完全に対面せずにお客様へのサービス提供を可能にした「100%非接触型サービス」を実現。また、画面タッチレスセルフ案内機の導入、タッチパネルを使用しないスマホ注文など、機器への接触もゼロに。くら寿司が取り組んできた感染拡大防止策が詰まった、with コロナ時代におけるニューノーマルな店舗です。



## ①入店時:セルフ案内(画面タッチレス)

来店してから自動案内機にチェックインすることで、店員を介さずセルフで席までの案内が可能に。

### ②注文時:スマホで注文

タッチパネルに触れることなく自身のスマホから注文いただけます。

#### ③チェック時:セルフチェック

食べたお皿の枚数を自動でチェックする最先端の設備。

小型カメラと AI を活用して、店員を介さず正確な枚数を自動計算します。

#### ④会計時:セルフ会計(画面タッチレス)

店員を介さずに、お客様自身で会計出来るシステム。



# ■コンセプト「浪速の祭り」を表現した華やかな提灯や浮世絵

入り口横の壁面には巨大な浮世絵を設置、また店内の壁には、日本文化を感じることができるくら寿司のロゴやメニューがプリントされた華やかな提灯を一面に設置し、来店されたお客様にフォトスポットとして楽しんでいただくことができます。



# ■日本文化でプライベート空間を演出"暖簾付きボックスシート"

回転レーンの周りの席を全て、日本文化の発信と新型コロナウイルス対策を意識した"暖簾"付きのボックスシートで構成、各テーブルの照明も裸電球をイメージした暖色の LED ライトを吊り下げています。テーブル周りのお箸や調味料などはテーブル内部に格納できる仕組みにしており、スッキリとした印象に加え、衛生面にも配慮した設計となっています。「和」テイストのプライベート空間を演出し、日本文化を体験できる空間に仕上げています。





# 《店舗概要》

・店舗名 :「くら寿司 道頓堀店」

: 〒541-0042 大阪府大阪市中央区 •住所

道頓堀 1-4-22 クロードビル 2F

・営業時間:11:00~23:00※ラストオーダー22:30

4月22日のみ12:00~20:00まで

※大阪府の営業時間短縮の要請により、営業時間を変更しております。

詳細はくら寿司公式 HP をご覧ください。

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

※テイクアウトは、店内営業時間と異なる場合があります。

・電話: 06-6786-8761 (お持帰りの注文も承ります)

・座席数 : 204 席 (ボックス 34 席、カウンター6 席)



# ベオープン記念商品(グローバル旗艦店限定メニュー) 販売概要>>

※浅草 ROX 店では 23 日 (金) より販売。 価格は異なります

# 商品名:「大阪箱寿司 |

価格:110円(税込121円)

期間:4月22日(木)~4月29日(木)

大阪発祥の郷土料理である「箱寿司」を商品化。

食べやすい一口サイズの大きさで、一皿で色々な味が楽しめます。 お祝いの花が彩りを添え、見た目も華やかなオープン記念のお祝いに

ふさわしいメニューに仕上げました。



#### **商品名:「ゴールデンクランチロール」**※アメリカメニュー

価格: 220 円(税込 242 円)

期間:4月22日(木)~4月29日(木)

※お持ち帰りは不可となります。

アメリカのくら寿司で大人気の

「ゴールデンクランチロール」をリニューアルした商品。

エビマヨとキュウリを裏巻きした巻寿司の上に、

ピリッと辛いスパイシーソースと濃厚な旨味がクセになる甘ダレを乗せ、

揚げたパン粉をトッピング。クランチのサクサクとした食感と、

ピリ辛ソースの味わいがクセになる一品です。





商品名:「タイガーロール」※アメリカメニュー

価格: 220円(税込 242円)

期間:4月22日(木)~4月29日(木)

※お持ち帰りは不可となります。

エビマヨとキュウリを裏まきした巻寿司の上にエビを乗せ、

その上から甘辛い照り焼きソースとピリッと辛いスパイシーソースをかけた、

アメリカでは多くのお寿司屋さんで販売されている人気のロール寿司です。

黒い照り焼きソースの縞が虎の模様に似ていることから、タイガーロールと呼ばれています。



価格:110円(税込121円)

期間:4月22日(木)~4月29日(木)

人気ネタ上位 5 位までの 4 品をサーモンメニューが占める、 台湾において、1 位の「とろサーモン」に次いで抜群の人気を誇る、 あぶりサーモン照りマヨが日本に上陸。 サーモンの脂と濃厚な照りマヨが 絶妙のハーモニーで癖になる一品です。



商品名:「赤えび辛味だれ」※台湾メニュー

価格:110円(税込121円)

期間:4月22日(木)~4月29日(木)

スパイシーな味付けが好きな台湾のお客さまは、

お寿司にもスパイシーなものを好まれます。

日本でも人気の赤エビは、スパイシーソースとの相性も良く、

台湾の人たちにも人気の商品です。





# 《その他新商品 販売概要》

商品名:「ストロベリークリームソーダ」「メロンクリームソーダ」「ブルーレモンクリームソーダ」

価格: 390円(税込 429円)

期間:4月22日(木)~6月3日(木)

見た目は昔懐かしい「クリームソーダ」をモチーフに、 さわやかな味わいの「レモンソーダゼリー」を使用することで、 これからの季節にぴったりのこれまでにないクリームソーダに仕上げました。 美しく涼やかな色合いが魅力の一品です。 また、オープン記念として 5 月 10 日 (月) までの期間限定で、



# 商品名:「お刺身 七種盛り」

価格:680円(税込748円)

期間:4月23日(金)~

販売店舗:渋谷駅前店、西新宿店、甲子園店(テスト販売)

「マリーゴールド」をトッピングし、彩りに鮮やかさをプラスします。

※お持ち帰りは不可となります。

#### ・盛り合わせ内容

まぐろ 2 枚、真いか 2 枚、はまち 1 枚、大葉 2 枚 サーモン 2 枚、たこ 2 枚、甘えび 4 尾、中とろ 1 枚



# 商品名:「お刺身 五種盛り」

価格:480円(税込528円)

期間:4月23日(金)~

販売店舗:渋谷駅前店、西新宿店、甲子園店(テスト販売)

※お持ち帰りは不可となります。

#### ・盛り合わせ内容

まぐろ2枚、はまち1枚、大葉1枚サーモン2枚、たこ2枚、甘えび4尾、





# «「道頓堀店オープン記念フェア」販売概要»

※一部店舗では価格は異なります

※道頓堀店は22日(木)より販売しております

# 商品名:「激とろ」

価格:100円(税込110円)

期間:4月23日(金)~4月25日(日)



# 商品名:「天然えび三種盛り」

価格: 200円(税込 220円)

期間:4月23日(金)~4月29日(木)



# 商品名:「黒毛和牛すき焼き風」

価格: 200円(税込 220円)

期間:4月23日(金)~4月25日(日)



# 商品名:「天然インドまぐろ上赤身三種盛り」

価格: 200円(税込 220円)

期間:4月23日(金)~4月29日(木)



# 商品名:「特大切り サーモン食べ比べ」

価格: 200円(税込 220円)

期間:4月23日(金)~4月29日(木)



# 商品名:「黒豚旨煮」

価格: 200円(税込 220円)

期間:4月23日(金)~4月29日(木)

