



NEWS LETTER

Vol.9(2021年12月号)

コロナ禍での売上増に貢献

お寿司だけでなく

お客様の安心・安全を守る

紛れもない立役者を大公開！

～今年でデビュー10周年 世界最先端の寿司カバー「抗菌寿司カバー鮮度くん」
その軌跡と秘密を紹介！～

TOPIC

1. 約30年前は、回転寿司では寿司キャップは当たり前だった？！
社長である田中の思いが詰まった、
「抗菌寿司カバー鮮度くん」誕生ヒストリア！
2. 海外ではカバーは当たり前！
コロナ禍のくら寿司の救世主「抗菌寿司カバー鮮度くん」
3. 「抗菌寿司カバー鮮度くん」を徹底解説！
「カバーを触らずフタを開閉できる」まるで手品みたいな
「抗菌寿司カバー鮮度くん」の秘密！

コロナ禍での売上増に貢献 お寿司だけでなくお客様の安心・安全を守る 紛れもない立役者を大公開！

～今年でデビュー10周年 世界最先端の寿司カバー「抗菌寿司カバー鮮度くん」
その軌跡と秘密を紹介！～

回転寿司といえば店内のレーンにたくさんのお寿司が流れていて、好きなネタをお客様に取っていただくシステムとなっていますが、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、他の飲食店と同様に感染症対策が求められています。くら寿司では、10年前の2011年より「抗菌寿司カバー鮮度くん」を導入しており、店内のウイルスや飛沫、ホコリなどからお寿司を守ると、昨今のコロナ禍でさらに注目を集めています。今回は、「抗菌寿司カバー鮮度くん」について、特徴から開発秘話まで、その魅力をじっくりとご紹介します。

大手回転寿司チェーンで寿司カバーがあるのはくら寿司だけ！
コロナ禍でも売上増に大貢献した、オンリーワンの
「抗菌寿司カバー鮮度くん」の誕生秘話に迫る！！



昨今の新型コロナウイルス感染症拡大により、飲食業界は感染症対策の徹底が求められています。くら寿司でもお客様に安心してご来店いただくために、「セルフ案内」や「セルフチェック」などお客様と従業員が対面せずに食事ができる“非接触サービス”を導入した「スマートくら寿司」の出店のほか、従業員のマスク着用、手指消毒、手洗い・うがいなどを徹底した感染症対策を行っています。中でも、「抗菌寿司カバー鮮度くん」は、“何もつかない。誰もふれない”をコンセプトに開発され、回転寿司の安心・安全対策のパイオニアとしてお客様からもご好評頂いております。「抗菌寿司カバー鮮度くん」はなぜ誕生したのでしょうか？開発秘話を中心に、その軌跡をご紹介します。

約 30 年前は、回転寿司では寿司キャップは当たり前だった？！ 社長である田中の思いが詰まった、「抗菌寿司カバー鮮度くん」 誕生ヒストリア！

実はくら寿司では創業当時、田中社長のアイデアにより、すしネタの鮮度を守るために寿司キャップを使っていました。その他にも、同様の寿司キャップを採用する回転寿司店はありましたが、当時の寿司キャップは、透明なプラスチック製のカバーを皿に乗せたシンプルな作りだったため、手で触る必要や、キャップがくもり中の商品がよく見えない、フタをあけたときのおいしが気になるなど、様々な問題点がありました。

くら寿司では、お寿司の安全な提供と鮮度を管理するため、従来の寿司キャップに加え、1 時間ごとにお皿にのせるお寿司の並び方を変え、従業員がチェックして古くなった商品を取り除くなど、色々工夫をしていました。しかし、1997 年にお皿に QR コードを貼り付け、カメラで読み取り正確に時間を管理する「時間制限管理システム」が完成し、より安心安全にお寿司の提供が可能になったため、寿司キャップはその役割を一旦終えたのでした。



↑ お寿司の並び方の違いによっていつ流したお寿司かを判断

「抗菌寿司カバー鮮度くん」開発のきっかけは？



「抗菌寿司カバー鮮度くん」開発のきっかけとして、2 つの出来事がありました。ひとつは、2009 年より本格的に開始した海外展開です。アメリカのロサンゼルスをはじめ、衛生管理上、回転寿司では寿司カバーがないと営業許可すらとれない国や地域があったのです。

そしてもうひとつは、食材検査にきた保健所の職員からの「食中毒は、空気中の菌からの飛沫感染も大きく影響する」というアドバイスでした。当時は、ノロウイルスの感染症が流行っていた時期でもあり、お客様の安全・安心を第一に考えるくら寿司では、大急ぎで新しい寿司カバーの開発が始まったのです。

ついに誕生！ 大手回転寿司チェーンで寿司カバーをつけているのはくら寿司だけ！

新しい寿司カバーの開発をスタートして約 1 年半が経った 2011 年、ついに「抗菌寿司カバー鮮度くん」が誕生しました。汚れ、商品が見えない、においの三大問題を解決すべく素材から見直し、さらにウイルス、飛沫、ホコリなどからお寿司を守り、カバーに触れずに利用できるという衛生管理の面も新たにクリアしました。

今ではくら寿司では当たり前の「抗菌寿司カバー鮮度くん」ですが、実は大手回転寿司チェーンで寿司カバーがあるのはくら寿司だけです。

新型コロナウイルス感染症拡大により、飲食店の衛生管理や飛沫対策が求められている中、「抗菌寿司カバー鮮度くん」は多くのお客様に安心・安全と大変ご好評頂いております。



海外では寿司カバーは当たり前！ コロナ禍のくら寿司の救世主「抗菌寿司カバー鮮度くん」

アメリカでも業績がコロナ禍前越えで絶好調！理由は「抗菌寿司カバー鮮度くん」

くら寿司は2009年にアメリカから海外進出を開始し、現在ではアメリカと台湾で75店舗（※2021年11月末時点）を展開しています。くら寿司の海外進出のカギを握るのは、なんと「抗菌寿司カバー鮮度くん」だったので

これがなければ営業できない！？海外では回転寿司のマストアイテム「寿司カバー」

海外では、店舗の衛生管理が日本よりも厳しい国や地域があり、お寿司の鮮度や衛生面から寿司カバーがなければ営業できないという規制もあります。くら寿司では早くから、海外進出を目指し、「抗菌寿司カバー鮮度くん」の開発をしていました。他の大手回転寿司チェーン店が規制の厳しい海外進出に苦戦する中、くら寿司は「抗菌寿司カバー鮮度くん」とともに世界各国へその美味しさを伝えています。

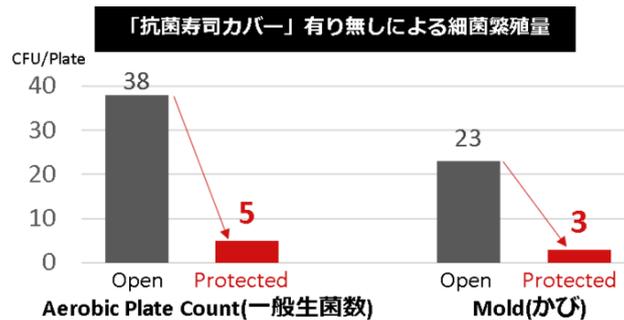


コロナ禍のくら寿司を救った！

「抗菌寿司カバー鮮度くん」

新型コロナウイルス感染症の拡大により、海外でも飲食店の営業規制が行われていました。中でも、アメリカのカリフォルニア州は全米の中でも最も厳しく管理されていましたが、くら寿司では米国の大手環境試験会社※により立証された「寿司カバーによる菌の付着抑制の有効性」をカリフォルニア州公衆衛生局に提出。その結果、早期に店内飲食でのレーン使用の許可が得られました。その効果もあり、現在アメリカではコロナ前と変わらず多くのお客様にご来店いただいています。

※米国の大手環境試験会社 EMSL Analytical, Inc(本社:ニュージャージー州)に委託し、寿司カバー有り無しで細菌の付着割合の比較実験をしたところ、カバー有りは無しに比べて約7分の1に抑制されていることが立証。報告書をカリフォルニア州ロサンゼルス郡公衆衛生局に提出しました。



「カバーを触らずフタを開閉できる」まるで手品みたいな「抗菌寿司カバー鮮度くん」の秘密！

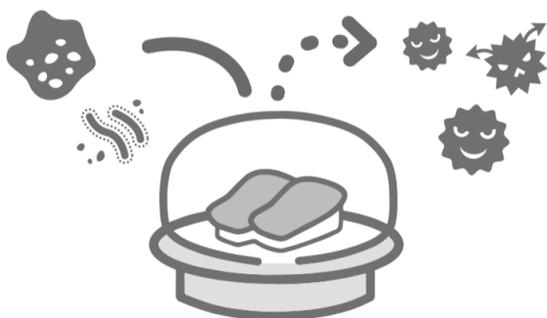
お寿司をウイルス・飛沫・ホコリなどから守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」。しかも、カバーに触れずにお寿司が取れる画期的な構造をしています。お寿司の安心・安全を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」について、解説します！

これまでの寿司カバーの常識を覆した「抗菌寿司カバー鮮度くん」の2大特徴！ 飛沫感染と接触感染のダブルの感染リスクを予防！

特徴1

ウイルス・飛沫からお寿司を守る！

「何もつかない」

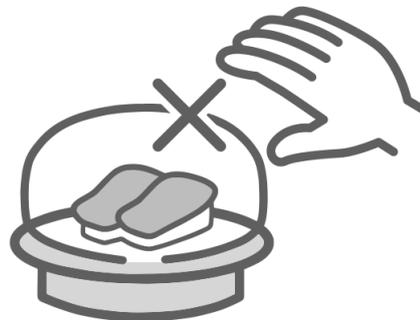


空気中には様々なウイルスが浮遊しています。インフルエンザやノロなどのウイルスや飛沫、ホコリ等からお寿司を守りたい。そのために開発されたのが「抗菌寿司カバー鮮度くん」です。

特徴2

カバーに触れずにお寿司が取れる！

「誰もふれない」



一般的な寿司カバーでは、従業員とお客さま双方がカバーに触れる必要がありました。が、「抗菌寿司カバー鮮度くん」は、カバーに触れずにお寿司を出し入れできるため、接触感染も予防。さらに、手あかなどによる汚れ・様々な菌の付着や密封状態が続くことで起こる臭いの問題も解決しました。

時間制限管理システム

くら寿司では、「抗菌寿司カバー鮮度くん」だけでなく、寿司カバーの上部に付けた QR コードによってレーン上の商品の時間を管理し、古くなった商品を取り除く「時間制限管理システム」も導入することで、より安心安全な商品の提供に努めています。



実は「抗菌寿司カバー鮮度くん」はくら寿司の特許！

「抗菌寿司カバー鮮度くん」は、「飲食物搬送用収容体」として 2013 年に特許第 5416288 号を取得しています。

「抗菌寿司カバー鮮度くん」開発秘話 その1

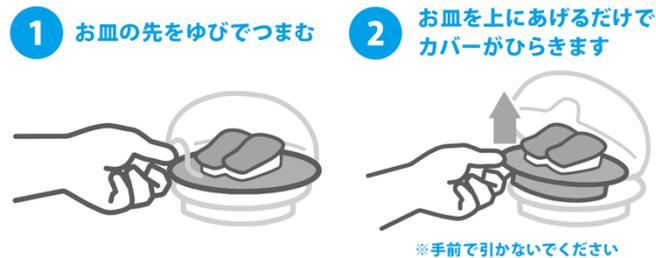
「抗菌寿司カバー鮮度くん」は、社長田中の「お客様に安全なお寿司を提供したい」という思いで作られたものです。もちろん、そのアイデアも社長自ら出したもので、鳥を捕まえるしかけからヒントを得て、ワンアクションで開閉する仕組みにこだわりました。



お好きなネタがカンタンに素早く取れる！「抗菌寿司カバー鮮度くん」のお皿のとり方

「抗菌寿司カバー鮮度くん」があれば、お寿司をウイルスや飛沫、ホコリなどから守れますが、簡単に取れないと意味がありません。「抗菌寿司カバー鮮度くん」のお皿のとり方は簡単 2 ステップ！お皿を指でつまんで、お皿を手前にあげるだけ。小さなお子様でも簡単に取れるのが「抗菌寿司カバー鮮度くん」の特徴です。

商品のとり方



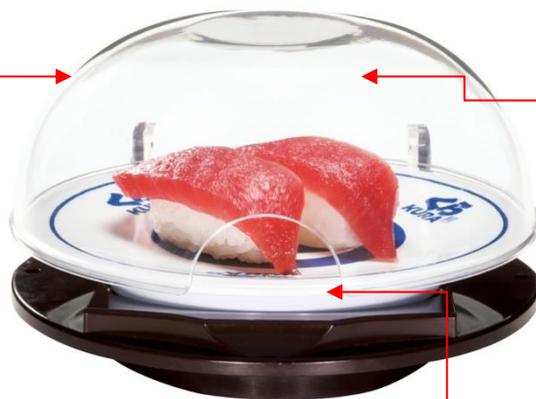
「抗菌寿司カバー鮮度くん」開発秘話 その2

「抗菌寿司カバー鮮度くん」を開発する上で、もっとも苦労したのがお皿の取りやすさでした。回転レーンに乗せると寿司カバーがクルクル回るので、取り出し口が常にお客様の方向に向くように寿司カバーを2つずつ連結させたり、お皿を取る際に土台ごと浮き上がらないよう重りを付けるなど、ものすごい数の試作機を開発。実験に実験を重ねた結果、今の「抗菌寿司カバー鮮度くん」の形になりました。

この他にも、秘密がいっぱい「抗菌寿司カバー鮮度くん」トリビア！！

ネタの鮮度を守る！

抗菌寿司カバーに入れることで、お寿司を乾燥から守ります。また、ネタの鮮度もしっかりとキープされます。



傷つきにくい！

抗菌寿司カバーは透明度が高く衝撃にも強いポリカーボネート樹脂を採用。だから、とても頑丈で傷つきにくいのです。

臭いがこもらない！

お皿をつまむ穴があるため密閉されず、カバーの中に臭いがこもらないため、開けたときに嫌な臭いがしません。

この他にも、お寿司を守る仕組みを大公開！！コロナ禍でさらに進化

抗菌を認証する「SIAA マーク」を取得！

コロナ禍で、より寿司カバーの安全性を強化する取り組みとして、カバーの抗菌化を進め、2020年10月に全店へ導入。抗菌製品技術協議会が制定した適正で安心できる抗菌加工製品の証である「SIAA マーク」を取得しています。この SIAA マークは、ISO22196 法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



「抗菌寿司カバー鮮度くん」開発秘話 その3

SIAA 認証の抗菌性は国際標準である ISO22196 に準じており、その基準をクリアするために 2011 年に完成した「抗菌寿司カバー鮮度くん」に改良を加える点がとても苦労しました。抗菌加工をしてもカバーの透明度が維持でき、かつコストが抑えられる素材選びと抗菌加工方法を製造業者と一緒に開発し、最終的には抗菌素材を原料のプラスチックに練り込むことで解決しました。