

創業以来初となるお寿司商品の基本価格を全面改定へ
持続的な成長実現のため、回転寿司の象徴「皿単位の価格設定」を撤廃し、
従来の110円と220円から、115円と165円の新価格帯に！

くら寿司「新価格帯設定のお知らせ」

—10月1日(土)から全国のくら寿司で開始—

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、創業以来初めてとなるお寿司商品の基本の価格帯を全面的に改定し、2022年10月1日(土)より全国のくら寿司488店舗(10月1日時点の出店予定含む)にて、新価格帯でご提供いたします。

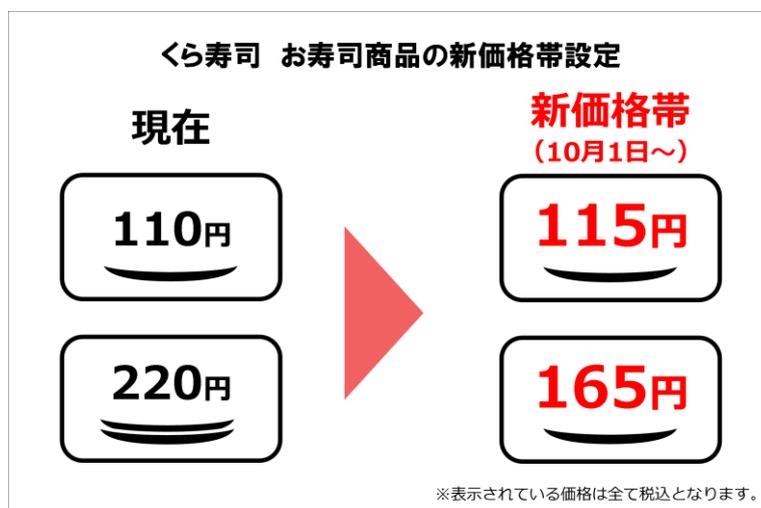
現在、世界的な人口増加やブームに伴う水産物の需要拡大、ウクライナに軍事侵攻したロシアに対する経済制裁の影響により、水産物の仕入価格が急激に上昇しています。また、昨今のエネルギー費、物流費、包材費の高騰や円安による為替の影響により、外食のコスト環境はより一層厳しい状況となっております。

これまで当社では、購買の工夫や効率的な店舗運営など、経営合理化および経費削減により、価格維持をめざして参りました。しかし、急速でかつ終わりの見えない現在のコストの高騰に対して、企業努力だけで吸収するには、非常に困難な状況にあると判断いたしました。

そこで、お客様に安心安全で、美味しいお寿司を永続的に提供し、持続的な経営と成長を目指すためには、価格の全面改定が不可欠と判断。お寿司商品の基本価格を現在の110円と220円から、115円と165円に改定いたします。*1

なお、新価格帯を実現するために、回転寿司の象徴である「皿単位の価格設定」を撤廃。これまでは、1皿の110円とお皿を2枚重ねた220円でしたが、会計時(お皿投入時)に異なる価格帯の商品を提供しても、自動で正しく計算できるシステムの構築により、皿の種類を変えることなく、フレキシブルな価格設定が可能になりました。今後は、これまでの制限された価格設定にこだわらずに、より豊富なバリエーションで、魅力的な商品開発ができることから、お客様にもっと自由な選択肢をご提案できるようになります。

今後も、さらなる品質の向上を目指し、安全・安心でかつ手頃で美味しいメニューをご提供していくために、努めて参りますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



*1 表示されている価格は全て税込となります。フェアメニューなどは250円、300円など異なる価格設定でもご提供いたします。

《新価格帯設定概要》

・開始日:2022年10月1日(土)

・店舗数:くら寿司全519店舗中488店舗 ※2022年10月1日時点

※グローバル旗艦店、都市型店舗、プラス型店舗など一皿110円以外で提供している店舗での価格は、異なります。表示されている価格は全て税込となります。

※下記のメニューについては、季節や店舗によって異なる場合がございます。また、売り切れによりご提供できない場合もございます。

※10月1日段階でメニュー名は変更になる場合がございます。

・新価格 115円メニュー例

極み熟成まぐろ / はまち / サーモン / とろサーモン / えび /
大葉真いか / かわいい昆布締め えんがわ添え / 肉厚とろろさば /
旨だれ牛カルビ / たまご焼き / ねぎまぐろ / えびマヨ / 甘えび
/ 生えび / やりいか / あなご / つぶ貝 / 赤貝 / 真いわし /
ハンバーグ / コーン / 納豆 / まぐろユッケ / ツナサラダ /
いなり / いかおくら / 納豆巻 / きゅうり巻 / 赤えび(一貫) ほか



・新価格 165円メニュー例

【作りたて】えびアボカド / 【炙りたて】Wチーズサーモン /
【炙りたて】Wチーズえび / 【炙りたて】Wチーズ豚カルビ /
【炙りたて】Wチーズえびマヨ / 【巻きたて】海鮮うに手巻き(一貫) /
【巻きたて/揚げたて】えび天手巻き(一貫) /
【巻きたて】たっぷりいくら軍艦 / 【揚げたて】いか天にぎり/
【作りたて】大切り 極み熟成まぐろ /
【作りたて】大切り 極み熟成漬けまぐろ / 【作りたて】大切り はまち
ほか



《価格改定を実現したシステムの改修》

165円の新価格設定を実現するために、会計時(お皿投入時)に異なる価格帯の商品を提供しても、自動で正しく計算できるシステムの構築により、お皿の種類を変えることなく、フレキシブルな価格設定が可能になりました。これにより、くら寿司の看板にも表記があり、回転寿司の象徴でもある「全皿●●円」といった皿単位の価格設定の撤廃が実現。これまで110円か220円の2種類の価格に合わせていた商品開発のバリエーションの幅も拡がり、お客様にもっと自由な選択をしていただけるようになりました。

《「外食業界標準よりも低い値上げ」と「値下げ」が実施できる4つの強み》

①購買における強み

くら寿司は2010年より、産地直送の新鮮な魚を寿司ネタにする、「天然魚プロジェクト」を始動しています。今では、全国115の漁港から、国産天然魚を安定的に仕入れることが可能となりました。また、仕入れた魚を独自のルートで配送することで、より安く、よりおいしい寿司ネタとして提供できます。



②自社加工センターをもつ強み

くら寿司では2016年10月、大阪府貝塚市に約4,500坪の大手回転寿司チェーンでは初となる天然魚用自社加工施設、「貝塚センター」を竣工。全国の漁港から集まる年間約2,000トンの国産天然魚を加工し、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した。



③最先端のシステム化の強み

くら寿司では、新型コロナウイルス感染症の拡大防止を目的に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の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「スマートくら寿司」を2020年11月より開始。約1年間を経て2021年12月には全店舗にて導入しました。徹底した感染症対策でお客様が安心して店内飲食を楽しんでいただけるだけでなく、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、快適でかつ、効率的な店舗運営が可能となっています。



④海外での強み

2009年9月に海外進出1号店として、アメリカ・カリフォルニア州アーバイン市に出店。現在は全米で40店舗まで拡大しました。また、台湾には2014年に初出店し、48店舗を展開、業績は好調です。それにより、海外と合わせた全体の状況を見ながら、経営判断できることも強みにつながっています。

