

**業界初！回転レーンを活用した  
日頃の感謝を伝えるサプライズサービスが登場！  
輝く装飾とケーキやちらし寿司が回転レーン上をパレード  
くら寿司「プレゼントシステム」  
—11月16日（土）から順次導入開始—**

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、2024年11月16日(土)より、回転レーンを活用した施策として、日頃の感謝をサプライズで演出する新サービス「プレゼントシステム」を一部店舗より順次導入いたします。



当社は創業以来、外食企業として、「安心」「美味しい」「リーズナブルな価格」に加えて、「記憶に残る楽しさ(エンターテイメント)」を追求しています。特に、楽しさの面では、「さまざまなお寿司やメニューがレーンを流れてくる」という、回転寿司本来の楽しさを提供するために、「回転レーン」で寿司を流し続けることにこだわりを持っています。

そしてこの度、「回転レーン」を活用した楽しさの強化施策として、ハレの日のお祝いで外食したいメニュー1位「寿司」という需要<sup>(\*)</sup>にも着目し、記念日や誕生日、季節行事などはもちろん、日頃のささやかな感謝の気持ちを、気軽に、サプライズで演出する新サービス「プレゼントシステム」を開発いたしました。

本サービスは、パレードのようにポップな音楽にのせて、輝く装飾と中身の見えない仕様の抗菌寿司カバー「鮮度くん」に入った特別メニューが回転レーンを流れ、お客様の元へ届くというものです。特別メニューの隣にはパネルがあり、お客様のテーブルに差し掛かると、「おめでとう」や「ありがとう」というメッセージが映し出される仕組みになっています。特別メニューとしては、北海道産加糖練乳入りホイップクリームをふんだんに使い、シェアはもちろん、独り占めもできるホールサイズの「季節のフルーツケーキ」、店内で手作りし、卵黄のみを使用することで濃厚な味わいに仕上げたプリンに、フルーツを贅沢にトッピングした「季節のフルーツ プリンアラモード」、お祝い事にもふさわしい豪華海鮮食材をふんだんにちりばめた彩り鮮やかな「特撰ばらちらし」をご用意。家族やパートナー、友人、同僚など、さまざまな相手との特別な日のみならず、日頃は伝えにくい感謝の思いや、“推し”の記念日など、色々なシーンで気軽にご利用いただければと考えています。

本サービスは予約不要で、席に着いてからタッチパネルでご注文いただけるため、気軽さや親しみやすさがありながら、オーダーレーンではなく、あえて回転レーンでご提供することで、注文してから届くまでのドキドキやワクワクという“サプライズならではの体験”もお楽しみいただけます。

今後も、くら寿司は、大手回転寿司チェーンの中で唯一、「回転レーンでお寿司を提供する」特徴を生かし、回転寿司ならではの「お寿司が回る楽しさ」を基盤に、幅広いお客様に楽しんでいただけるサービスを展開していきます。(\*)株式会社ぐるなび ぐるなびリサーチ部「ハレの日外食に関する調査」

## 《「プレゼントシステム」概要》

各席に設置されているタッチパネルから、特別メニューとメッセージを指定しご注文いただくと、パレードのように、ポップな音楽にのせて、輝く装飾と特別メニューが回転レーンを流れ、お客様の元へ届きます。ご注文いただいた「プレゼントシステム」が席に近づくと、特別メニューとセットで流れてくるパネルに、指定したメッセージが表示、音声で流れます。いよいよ到着すると、「注目！」という音声とともに、特別仕様の抗菌寿司カバー「鮮度くん」のふたが自動でオープン。中から注文された特別メニューが登場します。



「スマホで注文」を活用することで、相手に知られずに注文するサプライズな演出も可能。また、事前の予約は不要で、その場のふとした思い付きでも気軽に利用いただけます。日頃は伝えにくい感謝の気持ちを、本システムをご活用いただき、伝えてみてはいかがでしょうか？



タッチパネル/スマホで注文より  
「プレゼントシステム」を注文



回転レーンから、パレードのように  
輝く装飾と特別メニューが流れてくる



「注目！」という合図で  
「鮮度くん」の蓋がオープン



流れてしまわないうちに  
商品を取って祝い

※11月16日(土)時点の導入予定店舗は下記10店舗。

順次導入店舗を拡大してまいります。

「くら寿司 グローバル旗艦店」 浅草・原宿・道頓堀・なんばパークスサウス、  
なんば日本橋、池袋東口、渋谷駅前、西新宿、高田馬場駅前、アトレ大森

## 《「プレゼントシステム」メニュー概要》

※店舗により価格が異なります。



季節のフルーツケーキ

1,000 円

○使用食材(順不同)

カットいちご・カットバナナ・カットオレンジ・カットキウイ  
シロップ漬けマンゴー・ホールケーキ

ミルクのコクと甘みが特徴の北海道産加糖練乳入りホイップクリームをたっぷり使用し、その甘さと贅沢に盛り付けたフルーツとの相性が抜群です。

一人で贅沢に楽しめるホールサイズでのご提供ですが、シェアして楽しむのもおすすめです。



季節のフルーツ プリンアラモード

800 円

○使用食材(順不同)

カットいちご・カットバナナ・カットオレンジ  
カットキウイ・シロップ漬けマンゴー・プリン  
カラメルソース・ホイップ・カットスポンジ

店内で手作りし、卵黄のみを使用することで濃厚な味わいに仕上げたプリンをベースに、いちごやバナナ、オレンジ、キウイなどのフルーツを贅沢に使用したプリンアラモード。丸みのある透明グラスに盛り付けられ、どこから見ても華やかな見栄えで、まさに宝石箱のようなスイーツです。



特撰ばらちらし

1,000 円

○使用食材(順不同)

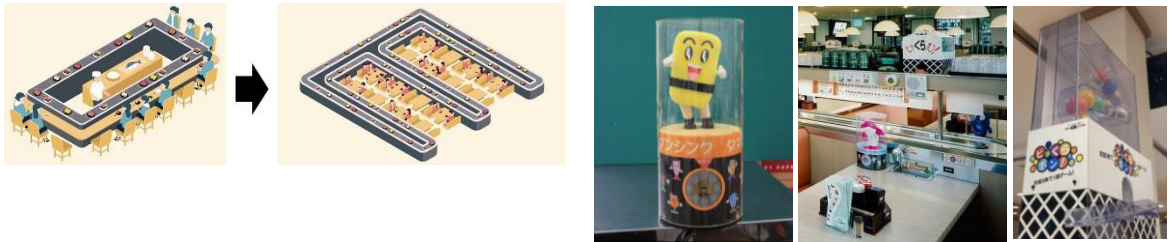
かに身・錦糸たまご  
こはだ・穴子・車えび・まぐろ・ほたて・生サーモン  
うに・味付いくら・絹さや

シャリにちりばめたかに身の上に、まぐろや生サーモン、車えびなどの海鮮をふんだんに使用することで、彩り豊かで豪華な見た目にもこだわった、寿司屋ならではの本格的なちらし寿司です。いくらとうにのトッピングが、さらに特別感を演出します。

## 《くら寿司「店内エンターテイメント」の歴史》

1987年に業界初となるE型レーン(直線型ベルト)を導入し、今では当たり前となっているファミレス型の回転寿司を誕生させました。客席と調理場を分けることで、衛生的かつ、家族連れのお客様が人目を気にせず、楽しく食事ができる空間となっています。

2000年には、くら寿司の象徴的な存在である「ビックらポン!®」を初めて導入。1996年から導入した「水回収システム」に、子供たちが楽しみながら、競ってお皿を投入している様子を見て、ゲームのような仕掛けを作ることで、もっと楽しんでもらいたい、という思いから開発をスタート。当時はお皿を投入すると、テーブルの上に設置した人形の足元にあるルーレットが回転。当たると人形が踊り出し、プラスチックカプセルに入った景品がもらえる仕組みでした。現在のようにタッチパネルに映像が流れるようになったのは、2002年以降ですが、20年以上、くら寿司の代名詞として皆様楽しんでいただいております。



## 《くら寿司 グローバル旗艦店で展開する「店内エンターテイメント」》

当社では、和食を代表する回転寿司の文化を海外にも広めていくため、大手回転寿司チェーン初の“ジャンカルチャー発信型店舗”として、2020年に「グローバル旗艦店」第1号店を東京・浅草にオープン。現在、国内と台湾合わせて7店舗を展開しています。グローバル旗艦店には、店舗ごとに特色ある「店内エンターテイメント」となるコンテンツを導入しています。

第1号店の浅草店は、江戸の大衆文化だった寿司をほうふつとさせるお祭りがテーマであることから、射的や輪投げなどを楽しんでいただける縁日コーナーがあります。2021年オープンの道頓堀店には、85個の提灯を飾った「提灯ウォール」を導入。さまざまな色合いや演出が可能で、店内を鮮やかに彩ります。若年層をターゲットにした2021年オープンの原宿店は、原宿というエリアにちなんだ自動クレープ焼き機を設置したスイーツ屋台があり、原宿らしいエンターテイメントを提供しています。また、2022年にオープンした押上店には、くら寿司おなじみの「ビックらポン!®」を進化させた「ビックらポン!DX」、デジタル射的「ビックらギョ!」を設置。非日常感やレジャー性が特に強化された店舗です。

