

お店巡りでポイントゲット！
大阪・関西万博公式ライセンス商品やくら寿司オリジナル商品と交換しよう！
万博気分を一足先に楽しめる「くらポイントラリー」が
2月7日(金)より全国のくら寿司でスタート

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、2月7日(金)より、大阪・関西万博に参加する約70か国・地域の代表的な料理を再現したメニューを全国のくら寿司各店で1商品ずつ販売する企画に合わせ、同日より、お店を巡ってポイントを貯めることで、大阪・関西万博公式ライセンス商品を含むオリジナル商品と交換できる「くらポイントラリー」を開催します。



大手回転寿司チェーンで唯一、全店で回転ベルトを使用してお寿司を提供している当社では、大阪・関西万博において、「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトとした店舗を出店します。万博に参加する国や地域の代表的な料理を再現したメニューと、和食であるお寿司を特別仕様の抗菌寿司カバーに入れて、始まりも終わりもない回転ベルトで流す「ハンズ・ハンズ PROJECT」を通じ、万博に訪れる世界中のみなさんが笑顔になるような楽しい食体験のご提供を目指します。

「くらポイントラリー」は、大阪・関西万博を一足先に楽しんでいただければと、2月7日(金)より、大阪・関西万博に参加する約70か国・地域の代表的な料理を再現したメニューを全国のくら寿司各店で1商品ずつ販売する企画に合わせて実施するもので、各店舗のテーブルに設置した二次元バーコードをスマートフォンで読み取ることでポイントが付与され、ポイント数に応じて、オリジナル商品と交換することができます。

商品は、抗菌寿司カバー「鮮度くん」に大阪・関西万博公式キャラクターのミャクミャクが入ったイラストの「EXPO2025 ラバーキーホルダー」や、かわいらしいお寿司のイラストをあしらった「EXPO2025 ステッカー」など、2025大阪・関西万博公式ライセンス商品※に加え、粗くすりおろしたわさびの風味が味わえる「贅沢生わさび」や、13種類以上の厳選野菜と果物を素材の形がなくなるまで長時間煮込んで旨みを閉じ込めた「すしやのシャリカレー」、緑茶と玄米茶をブレンドした「特撰粉末緑茶」などのくら寿司限定の物販商品をご用意しています。

くら寿司を巡って各国の代表料理が楽しめると同時に、オリジナル商品がゲットできるこの機会に、ぜひくら寿司へお越しください。

※北海道・沖縄県の店舗での2025大阪・関西万博公式ライセンス商品の交換は2月14日(金)からとなります。

■「くらポイントラリー」概要

国内全店舗のテーブルに設置された二次元バーコードをスマートフォンで読み取ることで付与されるポイント数に応じて、オリジナル商品と交換できます。

実施期間:2月7日(金)~10月13日(月)

※1日1ポイント(同日に複数店舗をご利用いただいた場合でも、1日1ポイントが上限です)

※ポイントは現金に交換することはできません。

※異なるIDへの譲渡やポイントの統合・合算はできません。

■「くらポイントラリー」ご利用方法

<p>1</p> <p>お店に行ってスマートフォンで テーブルにあるコードを読みこむ</p>  <p>スマートフォンをお持ちの方が対象となります。 GPSの位置情報をオンをお願いします。</p>	<p>2</p> <p>ブラウザが立ち上がり くらポイントラリーの ページが開きます</p>  <p>初回ログインは初期登録をお願いします。 登録にはメールアドレスが必要となります。</p>	<p>3</p> <p>来店に応じて ポイントが付与されます</p> 	<p>4</p> <p>貯まったポイントに合わせて 好きな商品をお店で交換!</p>  <p>店舗によっては、商品が品切れしている場合がございます。ご理解・ご了承のほどよろしくお願いいたします。</p>
---	--	--	---

■商品一覧

※商品内容および交換ポイント数に変更になる場合がございます。

※各商品は数に限りがございます。

※北海道・沖縄県の店舗での2025大阪・関西万博公式ライセンス商品の交換は2月14日(金)からとなります。



EXPO2025 ステッカー
5ポイント



EXPO2025 ラバークーホルダー
10ポイント



EXPO2025 ミニタオルハンカチ
13ポイント



EXPO2025 メラミンコップ
16ポイント

©Expo 2025



フリーズドライ
「赤だし」または「味噌汁」
3ポイント



贅沢生わさび
3ポイント



すしやのシャリカレー
5ポイント



すしやのシャリカレー
& 甘口セット
10ポイント



特撰粉末緑茶
13ポイント

詳細はこちらから: https://www.kurasushi.co.jp/2025expo/kura_point_rally/

《大阪・関西万博に先駆けて、くら寿司で世界各国の代表料理が楽しめる！》

世界各国・地域の料理を再現した特別メニューは、世界中からたくさんの人やモノが集まる万博らしく、当社の商品開発担当が本場の味を再現することにこだわり、約 70 種類のメニューを考案、各国大使をはじめ、その国の方々に実際に試食、アドバイスをいただき完成した商品もございます。また、特別メニューを提供する抗菌寿司カバーは、連結部分を万博カラーである赤と青の手が握手する仕様になっており、人気のお寿司メニューと並べて提供することで、お寿司と各国・地域の料理が手を繋いで、ベルト上を流れます。



※画像はイメージです。

2月7日(金)からは、大阪・関西万博を一足先に楽しんでいただければと、大阪・関西万博店でご提供する約 70 種類の特別メニューを、全国約 550 のくら寿司店舗で先行して販売します。約 70 種類あるメニューのうち、1 店舗につき 1 商品、近隣の店舗でそれぞれ異なる国・地域のメニューをご提供するため、万博会場で各国のパビリオンを巡るかように、お近くのくら寿司を巡ってお楽しみいただくことはもちろん、全国のくら寿司で、約 70 商品をいち早く召し上がっていただくことも可能です。

各店舗で販売する商品はこちら：<https://www.kurasushi.co.jp/2025expo/handshands/>

《くら寿司 大阪・関西万博店 概要》

■外壁素材に廃棄予定の「貝殻」を再利用した

“人工物不使用の漆喰”を採用したサステナブルな店舗

くら寿司を象徴する蔵をイメージした外観は、一目で「寿司屋」だと世界中の方が分かるよう、空気中のホコリやウイルスから寿司を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入ったマグロの寿司を大きく描いたシンプルなデザインです。

この外壁素材には、廃棄予定の貝殻約 33.6 万枚を再利用し、海藻から作る糊などを使用してできる“人工物不使用の漆喰”を採用。貝殻の処理をめぐっては、海への投棄や空き地などに積載放置されることで環境汚染につながるという問題もあり、当店舗で貝殻を再利用した「貝灰漆喰」を活用することで、大阪・関西万博の目指す「持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献」の一助になればと考えています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

■くら寿司史上最多の座席数と最長の回転ベルトで、

回転寿司ならではの寿司が回る楽しい食体験を提供

当店舗の店舗面積は 799.55 m²、座席数はくら寿司店舗で最多となる 338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)、お寿司が流れる回転ベルトも最長の約 135m と、くら寿司史上最大規模の店舗となっています。店内は、既存のグローバル旗艦店と同様に、テーブルや柱に白木を、座席には畳シートを使用するジャパニーズモダンなデザインで、天井には巨大な回転ベルトと皿のグラフィックが大胆に描かれています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。