

くら寿司初！海産物や廃漁具、廃プラを再利用した“サステナブル店舗”

「サステナブル」と「最新テクノロジー」が融合

次世代のレストランモデル「くら寿司 大阪・関西万博店」が完成

「フューチャーライフゾーン」に4月13日（日）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、くら寿司史上最大規模かつサステナビリティを強く意識した店舗「くら寿司 大阪・関西万博店」を「大阪・関西万博」の「フューチャーライフゾーン」にて2025年4月13日（日）にオープンします。



当店舗は、くら寿司史上最多となる338席と、最長の約135mの回転ベルトを備えた、過去最大規模の店舗です。外観は、当社の象徴である蔵をイメージしたなまこ壁に、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」に入ったマグロのにぎり大きく描いたシンプルなデザインとなっています。内装は、木目調のフラットテーブルや背もたれに、畳風の座面など、高級感漂うジャパニーズモダンなデザインとなっており、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。

また、当社初のサステナブル店舗である当店は、各所に環境に配慮した取り組みを施しており、外壁素材には、廃棄予定の約33.6万枚の貝殻を再利用し、海藻から作る糊などを使用する“人工物不使用の漆喰（しっくい）”を採用。レジカウンターやトイレのピクトグラムには、廃棄されるペットボトルのキャップや乳白色のポリタンクを計約100kg使用し、焼却処分した場合と比べ、CO₂排出量を約3分の1に抑えています。さらに、座席番号の一部や風除室のロゴサインには、使われなくなったロープ、ブイ、かご等の漁具計約15kgを再利用。待合スペースに設置しているベンチには、国内で間伐された杉の木を使用しています。そして、「ビックらポン！[®]」のカプセルや、お持ち帰り容器にも環境にやさしい素材を採用し、持続可能な開発目標（SDGs）達成への貢献を目指します。

加えて、長年にわたり開発を重ねたAI・ICT技術を活用し、衛生・品質管理を高度化するシステムに加え、お客様の利便性・快適性を向上させるシステムも搭載しており、大手回転寿司チェーンで唯一実現している「回転ベルトによる提供」を追求しながら、最新技術を融合させた最先端の店舗となっています。

そして当店舗では、通常の寿司メニューに加え、持続可能な漁業の推進に向けた取り組みの一環である、ニザダイなどの低利用魚を活用したサステナブルメニューや、70か国・地域を代表する料理を再現した70種類のメニューを取りそろえ、タッチパネルからご注文いただいた商品は、くら寿司のアンバサダーであるダウンタウンの浜田雅功さんの声とともにお届けする、大阪・関西万博店限定のサービスも登場。

大手回転寿司チェーンで唯一、全店、回転ベルトでお寿司を提供している当社は、「回転ベルトは、世界を一つに。」がコンセプトの当店舗を通して、世界中から訪れる皆さんに笑顔あふれる楽しい食体験ができる場を提供いたします。そして、サステナブルな要素と最先端テクノロジーを融合させた「次世代のレストランモデル」を世界へ発信し、日本発祥の回転寿司文化をより多くの人に届けてまいります。

《「くら寿司 大阪・関西万博店」店舗特徴》

■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**お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、木目調のフラットテーブルや背もたれに、畳風の座面など、高級感漂うジャパニーズモダンなデザインとなっており、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。



■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。貝殻の処理を巡っては、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。



■**廃棄素材を活用し、環境負荷の低減を目指した取り組み**

当店舗では、環境への配慮を重視し、店内のさまざまな場所にリサイクル素材を活用しています。レジカウンターやトイレのピクトグラムには、ペットボトルのキャップや乳白色のポリタンクなど、日常生活で発生する廃棄プラスチック計約 100kg を再利用。再利用することで CO₂ 排出量を焼却処分時の約 3 分の 1 に抑えることができます。

また、風除室に設置されたロゴサインと座席番号表示の一部には、不要になった漁業用ロープやブイ、カゴなどを使用。廃漁具は埋め立て処分されることが多いとされ、これらの廃漁具を計約 15kg 再利用することで、店舗の細部にまで環境への配慮を施しました。



■環境にやさしい「ビックらポン!®」とお持ち帰り容器を導入

「ビックらポン!®」のカプセルには、でんぷんとパルプを使用した“PIM(Pulp Injection Molding)技術を用いた紙カプセル”を活用。燃やしても有害物質を出さず、リサイクルも可能で、土中では約 6 カ月で分解されます。従来のプラスチック製品に比べ、CO₂ 排出量を約 3 分の 1 に削減し、自然分解されないマイクロプラスチックの原因にもならないため環境貢献性の向上が期待できます。

お持ち帰り容器には、植物油パーム油を製造する際に生じるヤシカサ^(※1)を紙の原料の一部に使用して作ったアップサイクル紙「パームヤシックス®」を採用。焼却時の CO₂ 排出や腐敗によるメタンガスの発生を抑え、環境負荷を軽減します。容器の内側には「おみくじ」を印刷し、テイクアウト利用のお客様にも楽しんでいただける要素もプラスしました。また、お持ち帰り用の紙袋も、100%再生紙を使用しております^(※2)。

※1 ヤシカサ…パーム油を製造する際のパームヤシを絞った後に生じる空果房のこと

※2 紙袋の取っ手部分を除く



※内側のデザインはイメージです

■長年の漁業創生の取り組みで実現できる

「お寿司で実現するサステナブル“スシテナブル(寿司+サステナブル)”メニュー

一の提供

当社では、2010 年の「天然魚プロジェクト」を皮切りに、日本国内の漁師さんと共に、未来の豊かな海を守るため、海洋資源の保護と漁業の活性化に向けたさまざまな取り組みを行っています。これらの継続的な取り組みを通して、普段あまり目にしない低利用魚や AI を駆使した「スマート養殖」、オーガニックフィッシュ等、サステナブルな商品の提供を実現しています。

当店舗でも、「キャベツニザダイ」や「オーガニックはまち」、規格外野菜を原料にした野菜シート「ベジート」(にんじんシート)を使用した「ヘルシーロール(えびマヨ)」など、くら寿司だからこそ実現できる「スシテナブル」なメニューを提供し、食を通じて「持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献」を目指します。



■くら寿司初！70か国・地域を代表する料理を再現した「特別メニュー」

大阪・関西万博店舗の特別メニューとして、70 か国・地域を代表する料理を再現した 70 種類のメニューを開発。うち 25 か国のメニューについては、各国の駐日大使など、本場の味を知る皆様に試食していただき、ご意見やアドバイスを基に改良。各国・各地域の食文化を反映した本格的な味わいを再現することにこだわりました。世界各国・地域の 70 種類の料理が万博店舗にて一堂に会し、楽しんでいただくことができます。

また「抗菌寿司カバー鮮度くん」も、大阪・関西万博の店舗コンセプト「回転ベルトは、世界を一つに。」を表現する特別仕様にデザイン。二つにつながれたカバーの連結部分には、万博のイメージカラーである赤

と青の手が握手するモチーフを採用。前方には各国・地域の料理を、後方にはお寿司メニューを配置することで、一体となって回転ベルト上に流れる仕組みを実現しました。

©Expo 2025



※写真はイメージです。

《店舗概要》

- ・店舗名:「くら寿司 大阪・関西万博店」
- ・住所:大阪市此花区夢洲内
- ・営業時間: 10:00～21:00
- ・席数:338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)
- ・店舗面積: 799.55 m²
- ・電話番号: 06-6940-6102