

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。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> **パスワード:kura**

《「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》

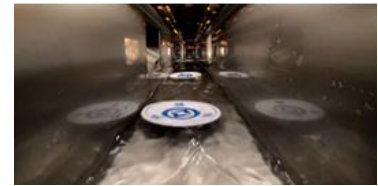
- ・店舗名:「くら寿司 大阪・関西万博店」
- ・住所:大阪市此花区夢洲内
- ・営業時間: 10:00～21:00
- ・席数:338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)
- ・店舗面積: 799.55 m²
- ・電話番号: 06-6940-6102

※参考資料※

■業界に先駆け、常に最先端の仕組みや技術を開発・導入

○「水回収システム」(1996年～)

「美味しくリーズナブルなお寿司をたくさん食べたい！でも、大量の皿を積み上げて食べるのは恥ずかしい…。」そんなお客様の声がかきかけとなり考案されたのが、「水回収システム」です。食べ終えた皿をテーブルに備え付けた皿回収ポケットへ投入すると、水流にのって洗い場まで自動的に流れていく仕組みとなっています。このシステムの導入により、お客様が皿を積み上げるストレスもなくなり、テーブルを広々と使うことも可能となりました。また、店舗運営面でも片付ける手間が省け、人件費の削減と席の回転率アップにつながっています。



○ICTを活用して品質・衛生管理「時間制限管理システム」(1997年～)

「抗菌寿司カバー鮮度くん」のフタにQRタグを取り付け、商品を回転ベルトに乗せた時からの時間を管理。既定の時間を超えると厨房内で自動的に蓋が開き、音と画面で正確に廃棄のタイミングを知ることができます。かつては、人の目で廃棄する商品を取り除いていましたが、よりお客様に安心安全な商品を提供するために、合理的に管理できるようにしたのがこのシステムです。新鮮で安全に、かつ美味しく食べていただくため、ICTを活用して徹底した品質、衛生管理を実施しています。

○食品ロスの削減にもつながる「製造管理システム」(1998年～)

厨房に設置されたパネル画面には、お客様の滞在時間を3段階で分け、時間の経過ごとに消費される皿数(食べる量)を予想し、係数化した数値が表示されています。当社ではこれを「顧客係数」と呼び、いわば、時間の経過とともに変化する「おなかのすき具合」を数値に置き換え、見える化しています。これにより、「いつ」「なにを」「どれくらい」作ればいいのかなど、スタッフが次に行うべきことを判断しやすくなり、さまざまな無駄を省くことはもちろん、店長などスタッフの育成の簡易化につながり、出店強化にも貢献しています。

かつては店長の経験や感覚を頼りに、提供するお寿司の種類や量を決めていましたが、個人差があり、精度にばらつきがありました。今では他社も導入するこの予測精度を上げるシステムをいち早く導入した当社ですが、現在では、この「顧客係数」に「抗菌寿司カバー鮮度くん」に付けたQRタグから読み取るお寿司の消費情報と合わせて判断することで、必要なタイミングに適切な種類と量のお寿司を提供できるようになり、商品の回転率向上に寄与しています。



○鮮度と安全安心を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」(2011年～)

回転ベルトを流れるお寿司を空中に浮遊するホコリやウイルス、飛沫から守ることを第一の目的として導入しましたが、そのカバーの効果により、物理的な商品の乾燥による品質劣化の低減を可能にしています。ベルトに流れるお寿司は常に風にさらされている状態で、ICT管理により適切なタイミングで提供する仕組みと合わせ、回転ベルトを流れるお寿司が乾いているというイメージは、カバーが無い時代のものになりました。



○非接触型サービス「スマートくら寿司」(2021年～)

外食業界の長年の課題である人手不足の解消と省力化、および、お客様の利便性向上を図るために導入した、入店から退店まで従業員と接することなくお食事いただける業界初のシステム。入店時は自動受付機が席をご案内し、着席後は、席上のタッチパネルやご自身のスマートフォンから商品の注文が可能。勘定時はセルフチェックシステムにより、回転レーン上のAIカメラが食べたお皿の正確な枚数を自動でチェック。注文商品のデータと合わせ、皿回収ポケットに投入された皿の枚数と照合させることで、従業員が皿の枚数を確認することなく勘定し、会計はセルフレジで行います。従業員を介さず会計金額の確認が可能になることで、食事後すぐに会計ができ、待ち時間の短縮にもつながるほか、皿の枚数の確認作業が減ることで、従業員の業務負担が低減したことで、これまで以上に接客へ注力することが可能となりました。



■漁師さんとの共存共栄を図り、未来の海を守る「漁業創生の取り組み」

○「一船買い」と低利用魚の積極的活用(2015年～)

子や孫の代まで、日本の魚が食べられる未来のために漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクトでは、全国約120か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。2015年には定置網にかかった魚を丸ごと買い取る「一船買い」を開始。定置網で獲れた魚を重量に応じて年間契約で決めた価格で買い取るため、漁師さんは市場価格に左右されずに、また、あまり流通していない市場価値の低い魚でも引き取ってもらえるメリットがあります。一方、当社にとっては、豊富な魚種を安定して仕入れることができるとともに、漁師さんには収入の安定という形で還元できる仕入れ方法といえます。また、美味しいにも関わらず、あまり市場に出回っていない低利用魚の活用も進めています。例えば、ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる「シイラ」や汽水域に生息する「ボラ」などです。当社の充実した加工体制や商品開発のノウハウを生かし、商品化できたことで、それまであまり値が付かなかった魚の付加価値が高まり、漁師さんに還元することができています。



○さかな100%プロジェクト(「循環フィッシュ」の販売)(2018年～)

国産天然魚のどうしても商品にできない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフイッシュ」として販売しています。価格高騰が続き、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンにも成功し、また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にもつながります。



○天然魚魚育(うおいく)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチやタイの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。また、「磯焼け」の原因となり、駆除対象となっているニザダイは、定置網にかかることが多い一方で、その独特のにおいから食用としては敬遠され、市場にほぼ出回っていない魚ですが、一定期間エサとしてキャベツを与えることで、においが薄まることが分かり、商品化に成功しました。限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。



○国内初「オーガニックはまち」の自社養殖とAIを活用した「スマート養殖」(2021年～)

漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立した「KURA おさかなファーム」では、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本で初めて認証取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売、そして、AIを活用することで、人手不足と労働環境改善、給餌の最適化による経営効率の向上を図る「スマート養殖」を進めています。主にタイやハマチを養殖しており、くら寿司で扱う量のそれぞれ約3分の1をスマート養殖で賄っています。これらを通じ、グループ内で生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。



○地魚地食の取り組み(2023年～)

地域の漁港で水揚げされた旬の地魚を使ったメニューを該当エリアの店舗限定で販売する、全国チェーンでは異例ともいえる取り組みです。全国の漁業者様とのネットワークを生かし、地域の漁業者様、地域の水産会社様、地域の店舗とが連携し、各地域の漁港で水揚げされた魚を、各拠点となる水産加工場で加工し、グループ内の店舗に送っています。地域の方が地域で獲れた“地魚”を食べることにより、魚食の推進や地域水産市場の活性化にもつながります。

