

Shareholder's Information >>> 株主情報

事業年度	毎年11月1日から翌年10月31日まで
定時株主総会	毎年1月に開催
基準日	
定時株主総会	毎年10月31日
期末配当金	毎年10月31日
中間配当金	毎年4月30日
	そのほか必要があるときは、あらかじめ公告いたします。

株主名簿管理人及び
特別口座の口座管理機関 三井住友信託銀行株式会社

(郵便物送付先) 〒168-0063 東京都杉並区和泉二丁目8番4号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部
(電話照会先) 電話 0120-782-031 (フリーダイヤル) 受付時間 9:00~17:00 (土日休日を除く)
(インターネットページURL) <https://www.smtb.jp/personal/procedure/agency/>

公告方法 電子公告 <https://www.kurasushi.co.jp/>
ただし、やむを得ない事由によって電子公告による公告ができない場合は、
日本経済新聞に掲載して行います。

上場証券取引所 株式会社東京証券取引所 プライム市場

株主優待のお知らせ

2022年4月末基準日分より、株主ご優待割引券を電子チケット化いたしました。

従来と同じ「紙」の株主ご優待割引券をご希望の株主様は、同封の「返信用はがき」を当社にご返送ください。

保有株式	優待内容	+	「電子チケット」特典
100株~199株	2,500円分のご優待割引券		2,500円分のご優待割引券
200株~399株	5,000円分のご優待割引券		
400株~999株	10,000円分のご優待割引券		
1,000株以上	20,000円分のご優待割引券		

※会計合計1,000円(消費税込み)ごとに500円のご利用が可能な株主ご優待割引券です。

当社株式の投資魅力・利便性向上、不正利用防止、環境配慮などの観点から、従来、紙でお配りしておりました株主ご優待割引券を電子チケット化することといたしました。

なお、スマートフォンをお持ちでないなど、「電子チケット」のご利用が困難な株主様は、同封の「返信用はがき」を当社に返送いただくことで、後日、従来と同じ「紙」の株主ご優待割引券をお受け取りいただけます。

また、「電子チケット」にて受領いただきました株主様には、当社の業務効率化分の還元として2,500円分の割引券を追加で付与させていただきます。

「電子チケット」
の場合、
2,500円分を
プラス!!

くら寿司株式会社
Kura Sushi, Inc.

第27期 中間報告書
2021.11.1-2022.4.30

堺市中区深阪1丁目2番2号
<https://www.kurasushi.co.jp/>



第27期 中間報告書

2021年11月1日~2022年4月30日

グローバル旗艦店 第4号店 「押上(スカイツリー前)駅前店」をオープン!!

回転寿司として世界最大834㎡・くら寿司最大の277席、新戦略として 大手外食最高峰の“店内エンターテイメントアトラクション”を導入

2022年3月31日に、グローバル旗艦店第4号店「押上(スカイツリー前)駅前店」をオープンいたしました。くら寿司の店舗面積は通常約400㎡ほどですが、「押上(スカイツリー前)駅前店」は店舗面積834㎡と回転寿司として世界最大級で、座席数もくら寿司最大の277席を配置しております。内装は、日本を代表するクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏がプロデュース。夜になると様々な色に光る「カラフル提灯ウォール」

や、「巨大浮世絵」などフォトスポットも充実しております。

また、当社は創業以来「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)」を追求してまいりました。「押上(スカイツリー前)駅前店」には「ビックくらポン!」が巨大化&デジタル化した「ビックらポン!DX」、デジタル射的「ビックらギョ!」など最新のアミューズメント機器を導入しております。お近くにお越しの際は是非ご体験ください。



押上(スカイツリー前)駅前店外観

「グローバル旗艦店」の展開

グローバル旗艦店とは、今後のグローバル戦略に向け、和の文化を世界に発信するくら寿司の旗艦店舗のことです。日本を代表するクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏がプロデュース。日本の「祭り」をイメージし、和に統一した木目を生かした内装、様々な色に光る「カラフル提灯ウォール」や「巨大浮世絵」など、思わずSNSで発信したくなる仕掛けが満載です。新しい「食」×「エンターテイメント」な空間を提供いたします。

今後海外の方の日本入国制限も緩和され、インバウンドの来日観光客も徐々に回復する見込みです。海外の方には「高級なイメージ」の



お寿司ですが、安くて美味しい日本古来のファストフードである、お寿司本来の魅力を感じただけの「人に伝えたい」店舗を目指し、「観光」(Sightseeing)と「食事」(Eating)が同時に体験できる、「サイトイーティング(SightEating)」をコンセプトに、「美味しさ」と進化する回転寿司の「楽しさ」を日本のみならず海外にも発信してまいります。



第1号店 浅草ROX店 / 2020年1月~
店舗テーマ “日本の祭り”



第2号店 道頓堀店 / 2021年4月~
店舗テーマ “浪速の祭り”



第3号店 原宿店 / 2021年12月~
店舗テーマ “Z世代、「寿司×スイーツ」”



第4号店 押上(スカイツリー前)駅前店 / 2022年3月~
店舗テーマ “デジタルフードパーク”

Kura Sushi USA, Inc.
「米国くら寿司」

米国全土へエリア拡大中！

2022年6月現在、全米11州と1特別区(ワシントンD.C.)に37店舗を展開、過去2年間コロナ禍により飲食店が閉店・廃業するなか、好立地に積極的に出店を継続いたしました。コロナが収束し日常に戻った現在、米国経済の力強い回復により、売上は好調を維持しております。写真は2021年12月アリゾナ州にオープンした「チャンドラー店」オープン当初の様子です。たくさんの方にご来店いただき3-4時間待ちの大盛況となりました。テクノロジーとアミューズメントを備えたリーズナブルな回転すし店「くら体験(KURA Experience)」をより多くの方に楽しんでいただくため、引き続き積極的に展開してまいります。

テクノロジーとアミューズメントを備えたリーズナブルな回転すし店「くら体験(KURA Experience)」をより多くの方に楽しんでいただくため、引き続き積極的に展開してまいります。



アリゾナ州 「チャンドラー店」

全米最大級ショッピングモールに出店



2022年秋、米国中北部ミネソタ州、ミネアポリスにある全米最大級のショッピングモール「MALL OF AMERICA (MOA)」にくら寿司が出店いたします。

MOAは520以上の店舗と50のレストラン、ショッピングモール内に屋内テーマパークや水族館を備え、全米で最も客数の多いショッピングモールと言われており、年間来客数は4,000万人を超えております。有力な立地に出店することで、米国でのプレゼンスを高めてまいります。

Kura Sushi Asia Co.,Ltd.
「アジアくら寿司」

台湾でロードサイド出店を加速

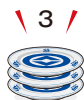
台湾のKura Sushi Asia Co.,Ltd.「アジアくら寿司」がロードサイドへの出店を進めております。従来台湾では、自動車世帯普及率が6割未満と低いことから、チェーン店のロードサイド展開は難しいとされておりました。「アジアくら寿司」は当初商業施設に出店を進めておりましたが、現地での認知度の高まりにあわせ、2017年ロードサイドに台中市「台中福科路店」をオープン、現在45店舗中13店舗がロードサイド店となっております。郊外エリアに出店することにより、従来アプローチが難しかったより広域のお客様にご来店いただいております。



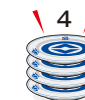
高雄市 「高雄岡山店」

日本のアニメコラボ大好評！

台湾では日本のアニメが大人気です。2022年1月には日本でも大好評をいただいた「鬼滅の刃」とのコラボを実施いたしました。1,500元(約6,000円)飲食いただいたお客様にもれなく「オリジナルカレンダー」を進呈、SNSなどで大きな話題となりました。台湾でも新型コロナウイルス感染症が拡大し、渡航がままならない現在、日本を体験できる場所として「くら寿司」がコロナ前以上に人気をいただいております。



3



4



明るい未来社会のために動く

当社グループでは、自然の恵みをいただく「食」の企業として、持続可能な社会づくりに向けた様々な取り組みを行っています。

－ ESGの取り組み－



Environment

環境

- さかな100%プロジェクト (低利用魚の商品化など)
- 天然魚“魚育”プロジェクト
- 環境配慮素材の採用
- My箸利用の推進
- 食品ロスの削減



Governance

ガバナンス

- 持続的成長を支える組織体制(執行役員制度など)
- 働き方改革の推進
- 新しき村構想(会社の成長が従業員の資産の形成につながる一丸経営の考え方)



Social

社会とのつながり

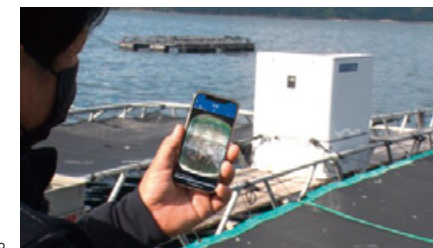
- 天然魚プロジェクト (加工施設、一船買い)
- 漁業の担い手確保の支援
- 養殖事業の推進、支援
- 安心、安全を追求した商品・店舗
- スポーツ支援への取り組み
- 障がい者の雇用促進
- 食育取り組み
- 出張授業の取り組み



■ 漁業創生取り組み

持続可能な漁業の実現に向けた『スマート養殖』開始！

AI(人工知能)やIoT(Internet of Things: 様々なモノがインターネットに接続され、相互に情報をやり取りする仕組み)技術を活用し、養殖環境の様々な情報を収集することで、適切な管理を行う新たな養殖「スマート養殖」を開始いたしました。



水産業の深刻な人手不足や労働環境の厳しさ、エサやりを中心とした生産コスト問題などを、テクノロジーの活用で改善していく取り組みです。当社の水産ビジネスモデルを示すことにより「委託養殖」先を拡大し、中長期契約による生産者様の収入の安定化や、雇用の創出など、更なる漁業創生につなげていきたいと思っております。

「2025年大阪・関西万博」協賛決定！

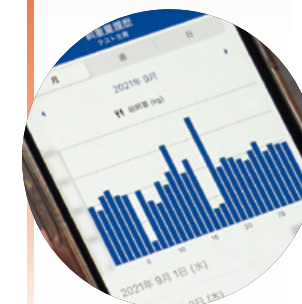
大阪・関西万博は、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、2025年4月13日から10月13日までの期間、大阪・夢洲で開催されます。

当社はメカニックデザイナーの河森正治氏が担当するテーマ事業「いのちを育む」



に「シルバーパートナー」として協賛いたします。コンセプトは、「宇宙・海洋・大地に宿るあらゆる「いのち」のつながりを感じ、共に守り育てる」であり、当社が推進する、日本の魚が食べられる環境の永続を目指す「漁業創生の取り組み」における、自然や海洋資源の保全活動の理念と合致いたします。当社の理念を大阪万博で世界に発信いたします。

事業活動を通じて、サステナビリティに貢献。



「お寿司で学ぶSDGs」出張授業本格始動！

お寿司という身近な題材から、水産業や食をめぐる課題の解決方法を考える「お寿司で学ぶ SDGs」の出張授業プロジェクトを2022年4月より本格始動いたしました。

当社では、2021年4月より、株式会社学研プラスと「持続可能な開発のための教育(ESD)」のための教材を共同開発し、お寿司という身近な題材から、水産業や食をめぐる課題の解決方法を考える「お寿司で学ぶSDGs」の出張授業プロジェクトを発足。授業内容は「低利用魚の活用」や、ICT(情報通信技術)を活用した「製造管理システム」の導入による食品ロス削減など、実際に当社が行っているSDGsの取り組みを例にしており、魚やお寿司の模型を使ったお寿司屋さんゲームなどを通して楽しく学ぶことができます。これまで、都内1校、近畿4校の計5校の小学校で授業を実施し、先生や保護者の方からもご好評いただいております。2022年4月から、本出張授業専用のWEBページを開設し、全国の小学校より募集を開始したところ、募集20校の枠に対し早速3倍以上の申し込みをいただき、大きな反響をいただいております。

今後も当社では、持続可能な社会の実現に向け、未来を担う子どもたちへ少しでもSDGsについて関心を持ってもらえるような取り組みを進めてまいります。



寿司カバーは世界基準

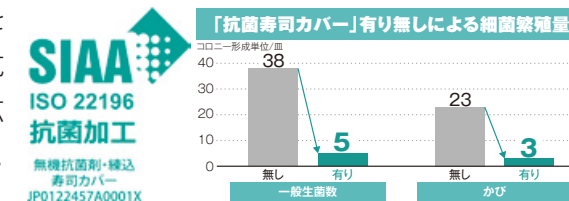
当社特許取得済みの「抗菌寿司カバー鮮度くん」は、“何もつかない。誰もふれない”をコンセプトに開発され、回転寿司の安心・安全対策のパイオニアとしてお客様からご好評いただいております。

空気中には様々なウイルスが浮遊しております。インフルエンザやノロなどのウイルスや飛沫、ホコリ等からお寿司を守りたい。そのために開発されたのが「抗菌寿司カバー鮮度くん」です。

世界中に回転寿司店は広がっておりますが、海外では「寿司カバー」を付けないと営業できない地域が大半で、「寿司カバー」は常識となっております。

新型コロナウイルス感染症の拡大により、海外でも飲食店の営業規制が行われました。中でも、米国のカリフォルニア州は全米の中でも最も厳しく管理されておりましたが、くら寿司では米国の大手環境試験会社*により立証された「寿司カバーによる菌の付着抑制の有効性」をカリフォルニア州公衆衛生局に提出。その結果、早期に店内飲食でのレーン使用の許可が得られました。その効果もあり、現在米国ではコロナ前と変わらず多くのお客様にご来店いただいております。

今回のコロナ禍により、お客様の安全に対する基準は大きく上がりました。くら寿司ではお客様の安全・安心を第一に考え、当社独自の「抗菌寿司カバー鮮度くん」を広く世界に展開してまいります。



*SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。
*米国の大手環境試験会社EMSL Analytical, Inc. (本社：ニュージャージー州)に委託し、寿司カバー有り無しで細菌の付着割合の比較実験をしたところ、カバー有りは無しに比べて約7分の1に抑制されていることが立証されました。

今年でデビュー10周年 「抗菌寿司カバー鮮度くん」

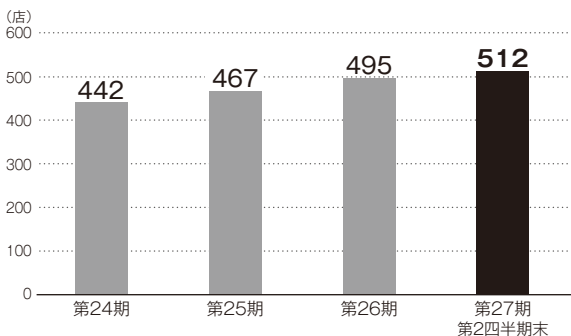


■ エリア別店舗数 (2022年4月30日現在)

北海道	3店舗
東北	23店舗
関東	158店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	64店舗
関西	146店舗
中国	24店舗
四国	13店舗
九州・沖縄	58店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	36店舗
台湾	45店舗

合計 **593**店舗

■ 店舗数の推移 (国内店舗)



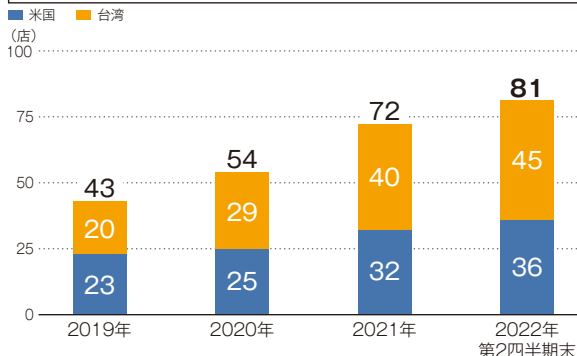
■ 新店舗ピックアップ



プラス型店舗 第1号店 「京都店」オープン

2022年5月19日、店内でよりくら寿司を楽しんでいただくため「SNS映え」&「ジャパニーズモダン」が特徴の「プラス型店舗」第1号店をオープンいたしました。
 グローバル旗艦店でも導入している、高級感ある「白木造り」や大迫力の「巨大浮世絵」を採用しているほか、写真映えする新たなフォトスポットとして、「ロゴネオンサイン」や「番付ウォール」を初導入いたしました。「ロゴネオンサイン」は、215個のLED電球が様々な色に変化し、街行く皆さんに楽しんでいただけるサインです。お近くにお越しの際は是非ご来店ください。

■ 店舗数の推移 (海外店舗)



■ その他の新店舗



■ くら寿司 安城今本町店
愛知県安城市今本町2-1-4



■ くら寿司 札幌菊水元町店
札幌市白石区菊水元町6条1-9-1



■ くら寿司 足立栗原店
東京都足立区栗原4-8-24

■ くら寿司 大村店
長崎県大村市協和町779

■ くら寿司 原宿店
東京都渋谷区神宮前4-31-10 ワイ・エム・スクエア原宿4F

■ くら寿司 朝潮橋店
大阪市港区夕風2-18-32

■ くら寿司 梅田OSビル店
大阪市北区小松原町3-3 OSビルB1F

■ くら寿司 イオン那覇店
沖縄県那覇市金城5-10-2 イオン那覇2F

■ くら寿司 津田沼駅前店
千葉県習志野市津田沼1-2-1 十三ビルB1F

■ くら寿司 京急川崎駅前店
川崎市川崎区砂子1-3-7 ニューハトヤビル6F



■ くら寿司 大宮バイパス店
さいたま市中央区円弥1-5-16



■ くら寿司 調布駅前店
東京都調布市小島町1-35-5 調布アマックスビル3F



■ くら寿司 利府店
宮城県宮城郡利府町利府字新大谷地12-1

■ くら寿司 押上(スカイツリー前) 駅前1F店
東京都墨田区押上1-8-23 1F

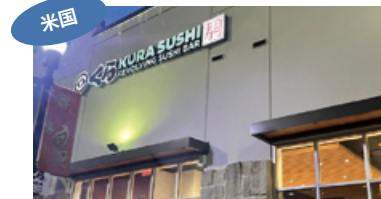
■ くら寿司 押上(スカイツリー前) 駅前2F店
東京都墨田区押上1-8-23 2F

■ くら寿司 イオン南風原店
沖縄県島尻郡南風原町字宮平264 イオン南風原2F

■ くら寿司 ブランチ調布店
東京都調布市深大寺東町7-47-1 ブランチ調布3F

■ くら寿司 京都店
京都市中京区新京極通三條下る桜之町415 京都松竹座ビルB1F

■ くら寿司 所沢有楽町店
埼玉県所沢市有楽町17-16



■ くら寿司 サンアントニオ店
テキサス州サンアントニオ市



■ くら寿司 チャンドラー店
アリゾナ州フェニックス市



■ くら寿司 台南中華西路店
台南市

■ くら寿司 ストーンズタウン店
カリフォルニア州サンフランシスコ市

■ くら寿司 キャメルバック店
アリゾナ州フェニックス市

■ くら寿司 彰化中華西路店
彰化市

■ くら寿司 嘉義耐斯店
嘉義市

■ くら寿司 台中惠文路店
台中市

■ くら寿司 屏東勝利路店
屏東市



アフターコロナに向け、積極投資を継続。



代表取締役社長
田中邦彦

当第2四半期連結累計期間(2021年11月1日から2022年4月30日まで)におけるわが国経済は、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた飲食店等に対する営業時間短縮などの自粛要請が緩和され、2021年末にかけて個人消費は回復の兆しが見えました。しかしながら、2022年1月に、オミクロン株感染急拡大により、まん延防止等重点措置が適用され、消費者の外出控えなどにより消費マインドは低調に推移いたしました。一方、米国はコロナ禍からの急速な経済回復がみられ、台湾におきましても消費活動は堅調に推移いたしました。

外食産業におきましては、営業時間短縮に加え、地政学的リスクの高まりに伴う資源価格の高騰やサプライチェーンの混乱による物価上昇など、引き続き厳しい経営環境となりました。

このような環境において当社グループは、入店から退店までお客様が従業員と接することなく飲食できるセルフ会計やセルフレジを備えた「スマートくら寿司」を全店導入し、非接触により安心・安全な環境を提供するとともに、スムーズな飲食体験によるお客様満足度の向上に努めました。

店舗開発につきましては、新型コロナウイルス感染症の収束後をにらみ、安定した財務基盤を背景に、国内17店舗、米国4店舗、台湾5店舗の計26店舗を出店いたしました。当第2四半期連結会計期間末の店舗数は、全て直営で593店舗(「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国36店舗、台湾45店舗を含む)となりました。

設備投資につきましては、新規出店に伴う造作設備等に62億28百万円、既存店舗の設備等に8億96百万円、その他2億80百万円、合計74億4百万円の投資を行いました。

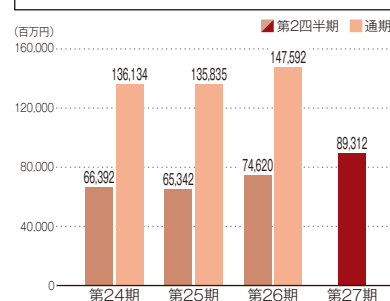
以上の結果、当第2四半期連結累計期間の売上高は過去最高となる893億12百万円(前年同期比19.7%増)となりました。経常利益は35億7百万円(同196.0%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益は22億1百万円(同229.2%増)となりました。

セグメント業績は次の通りであります。

①日本

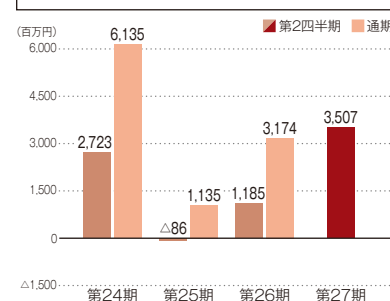
オミクロン株の感染急拡大により、2022年1月にまん延防止等重点措置が適用され、2022年3月に適用解除されるまで約9割の店舗が時短営業による影響を受けるなど、厳しい事業環境が続きました。3月の営業制限解除後は来店客数が回復いたしました。

■ 売上高



(注) 第27期より「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号2020年3月31日)等を適用しており、第26期の第2四半期の数値については、当該会計基準等を遡って適用した後の数値になっております。

■ 経常利益



当第2四半期連結累計期間におきましても、お客様の満足度を高めるべく様々な商品提案を行いました。

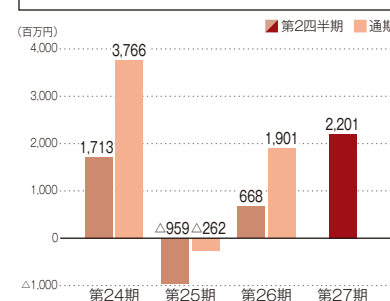
流通網の混乱により、原材料確保が困難になるなか、「かにフェア」や「大とろと愛媛県フェア」、「とろといくらフェア」等を実施、お客様から大好評をいただきました。また、フェアに合わせ「鬼滅の刃」、「BT21」等有力なコンテンツとタイアップし、コラボ商品の販売やオリジナルグッズが当たるキャンペーンを実施いたしました。

くら寿司のグローバルな展開を見据え、回転寿司のすばらしさを日本のみならず海外にも広める取り組みとして推進しております。「グローバル旗艦店」につきまして、2021年12月の国内第3号店「原宿店」に続き、2022年3月、東京スカイツリー直結の押上駅前に国内旗艦店第4号店をオープンいたしました。店舗面積は回転寿司として世界最大の834㎡で、「店内エンターテインメントアトラクション」として、当社独自の「ピックらボン！」を巨大化させた「ピックらボン!DX」や、「デジタル射的「ピックらギョ!」」を初導入、フロアに設置された専用機器でお楽しみいただけます。アフターコロナの経済活動の再開やインバウンド需要の回復を見据え、引き続き都市部にも積極的に出店してまいります。

このような施策の結果、当第2四半期連結累計期間既存店売上高は営業制限があったものの新型コロナウイルス感染症拡大前の売上高を上回り、多くのお客様にご来店いただきました。

この結果、売上高は749億95百万円(前年同期比11.8%増)、経常利益は31億67百万円となり、当第2四半期連結累計期間の売上高は、時短営業などの営業制限の影響を受けましたが過去最高を更新いたしました。

■ 親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益



■ 第27期第2四半期セグメント別状況

	(単位:百万円)		
	売上高	対前年同期比	経常利益
くら寿司(日本) 2021/11~2022/4	74,995	11.8%増	3,167
Kura Sushi USA 2021/9~2022/2	6,941	258.4%増	△356
Kura Sushi Asia(台湾) 2021/10~2022/3	7,375	31.3%増	696
合計	89,312	19.7%増	3,507

②北米

米国子会社 Kura Sushi USA, Inc. (KSU)におきましては、昨年来影響を受けました店内飲食における座席制限などの営業規制も無くなり、消費全般が回復したことから好調な売上高となりました。前期の、新型コロナウイルス感染症による営業制限中にもかかわらず有力物件に積極的に出店した効果や、米国でも人気の「サンリオキャンペーン」などのプロモーション等により、売上は前年同期比急回復いたしました。しかしながら、経済の正常化に伴う急激な需要の回復により記録的にインフレが加速し、人件費や物価の急上昇による影響を受けました。

この結果、売上高69億41百万円(前年同期比258.4%増)となり、同期間における過去最高売上高を更新いたしました。経常損失3億56百万円となりました。

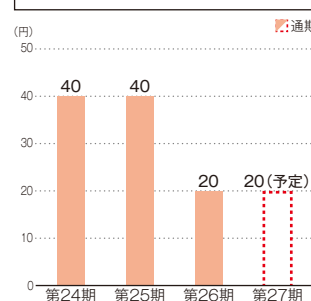
③アジア

台湾子会社 Kura Sushi Asia Co., Ltd. (KSA)におきましては、新型コロナウイルス感染症にかかる「緊急警戒レベル2級」が継続されましたものの、個人消費はほぼ正常化しており店舗売上は好調に推移しました。感染症対策への意識の高まりから、くら寿司独自の「抗菌寿司カバー鮮度くん」もお客様にご好評いただきました。

この結果、売上高73億75百万円(前年同期比31.3%増)、経常利益6億96百万円と同期間における過去最高売上高を更新いたしました。

株主の皆様には、一層のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

■ 配当金



(注) 当社は、2021年5月1日付で普通株式1株につき2株の割合で株式分割を行っております。第24期と第25期については当該株式分割前の実際の配当金の額を記載しております。



■ 会社の概要 (2022年4月30日現在)

商号 くら寿司株式会社
 創業 1977年5月 会社設立 1995年11月
 代表者 代表取締役社長 田中 邦彦
 売上高 1,475億円 (2021年10月期)

事業所 本社 / 堺市中区深阪1丁2番2号
 埼玉事務所 / 埼玉県日高市馬引沢345番1
 中野事務所 / 東京都中野区中野3丁目33番3号 インツ中野ビル
 梅田事務所 / 大阪市北区梅田1丁目11番4号 大阪駅前第4ビル
 貝塚事務所 / 大阪府貝塚市小瀬188番地
 大阪センター / 堺市中区深阪1丁2番2号
 埼玉センター / 埼玉県日高市馬引沢345番1
 福岡センター / 福岡県糟屋郡宇美町ゆりが丘2丁目14番1-1号
 貝塚センター / 大阪府貝塚市小瀬188番地
 店舗 / 国内: 512店舗
 海外: 81店舗
 総計593店舗

取引銀行 三菱UFJ銀行、紀陽銀行、三井住友銀行、みずほ銀行、京都銀行

役員
 代表取締役社長 田中 邦彦
 取締役副社長 田中 信
 常務取締役 久宗 裕行人
 取締役 伊藤 敬人
 取締役 田中 節子
 取締役 津田 京一
 取締役 岡本 浩之
 取締役 (常勤監査等委員) 山本 保
 取締役 (監査等委員) 大田口 宏
 取締役 (監査等委員) 北川 洋士

注) 大田口 宏氏及び北川洋士氏は、社外取締役であります。

■ 株式の状況 (2022年4月30日現在)

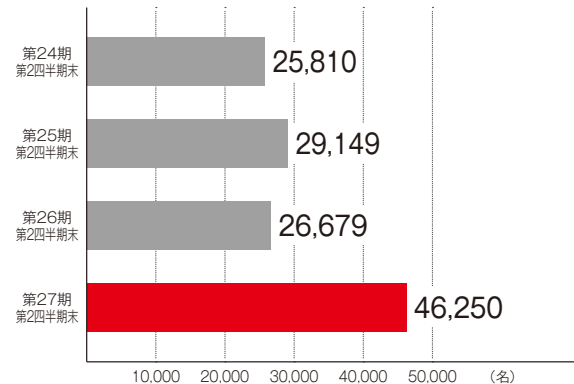
発行可能株式総数 160,000,000株
 発行済株式の総数 41,399,600株
 株主数 46,250名

大株主 (上位10名)

株主名	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社ウォルナットコーポレーション	13,542,000	34.12
田中 信	4,000,000	10.07
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,700,200	6.80
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	916,100	2.30
くら寿司従業員持株会	772,100	1.94
田中 邦彦	640,000	1.61
田中 節子	480,000	1.20
NORTHERN TRUST CO. (AVFC) RE HCR00	402,000	1.01
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(退職給付信託口・株式会社紀陽銀行口)	384,000	0.96
NORTHERN TRUST CO. (AVFC) RE STATE TEACHERS RETIREMENT SYSTEM OF OHIO	267,000	0.67

注) 1. 当社は、自己株式を1,711,957株保有しておりますが、上記大株主からは除外しております。
 2. 持株比率は自己株式を控除して計算しております。

株主数の推移



注) 各第2四半期末(4月末日)の状況であります。



※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

1977年 5月	堺市にて創業	12月	台湾1号店オープン(松江南京店)
世界初 1987年 6月	E型レーン導入 ボックス席導入	2016年 6月	顧客満足度調査(JCSI)でレストランチェーン部門「顧客満足度日本一」
1995年 11月	会社設立	世界初 7月	「シャリコーラ」販売
世界初 1996年 7月	水回収システム導入	10月	貝塚センター開業(工場・魚屋・店舗含む)
業界初 1997年 2月	時間制限管理システム導入	業界初 2017年 4月	楽天ポイントカード導入 クレジットカード決済導入
業界初 1999年 4月	自動廃棄システム導入	業界初 8月	「糖質オフ」シリーズ販売
世界初 2000年 12月	「ビックらボン!」導入	業界初 2018年 5月	「さかな100% プロジェクト」開始
2001年 5月	株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))	業界初 「ふわ雪氷」全国販売	
業界初 2002年 11月	タッチパネル導入(足立江北店)	2019年 3月	「KURA BURGER」販売 「旬の極み」シリーズ開始
2004年 10月	東京証券取引所市場第二部上場 ISO9001認証取得	5月	くら寿司株式会社に商号変更
2005年 10月	東京証券取引所市場第一部上場	6月	「魚プロジェクト」開始
2006年 3月	関西100店舗達成(西部店)	業界初 7月	「スマホde注文」「スマホdeお持ち帰り」導入
業界初 2008年 8月	直前わざび導入	日本初 8月	Kura Sushi USA, Inc.が米国ナスダック市場上場
10月	関東100店舗達成(海老名店)	9月	新スイーツブランド「KURA ROYAL」販売 「スマホde決済」全店導入
2009年 7月	オーダーレーン(舟)導入(角田店)	2020年 1月	くら寿司世界共通の新ロゴ発表
9月	米国第1号店オープン(アーバイン店)	業界初 グローバル旗艦店オープン(1号店:浅草ROX店)	
世界初 2011年 11月	オリジナル寿司キャップ抗菌寿司カバー(鮮度くん)導入	2月	「感動のくらランチ」販売
業界初 2012年 4月	オーダーレーン(ベルト)導入(西宮今津店)	4月	くら寿司スタジアム堺 オープン 「おうちdeくら」シリーズ開始
業界初 「フルティーフィッシュ(みかんぶり)」販売	7月	無添くら寿司300店舗達成(川崎下間店)	
業界初 11月	「7種の魚介 醤油らーめん」販売	11月	「7種の魚介だれ すしやの天丼」販売
2013年 3月	「7種の魚介だれ すしやのうな丼」販売	5月	店内全照明LED導入(鳥取店)
7月	「熟成まぐろ」販売	8月	「本格珈琲」販売
業界初 12月	「豪華セット」販売	業界初 2014年 1月	ふぐフェア開始
業界初 2014年 4月	時間指定予約システム全店導入	世界初 6月	モンドセレクション金賞受賞(豪華セット)
世界初 9月	椀リング全店導入	業界初 2022年 3月	グローバル旗艦店オープン(4号店:押上(スカイツリー前)駅前店)

食の戦前回帰

「食の戦前回帰」。これは、添加物を含まない素材そのものの味を求め、「食」が安心安全だった戦前のフランスの取れた健康的な食生活を取り戻そうという意味の言葉です。くら寿司では、お客様の健康を優先し、すべての食材において化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を使用せず、昔ながらの味にこだわり続けます。それは、日本の食文化の良し面を世界に伝えるという使命感を持っているからです。



14