

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)
 (インターネットホームページ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

デジタル
お食事券
新発売!

株主優待割引券に続き、お食事券も電子チケット化いたしました。

お食事券

「株主優待割引券」に続きスマートフォンで「デジタルお食事券」がご利用いただけるようになりました。1枚500円の金券としてご利用いただけます。「くら寿司ネット通販」の「お食事券」からお求めいただけます。1セット5,000円分(500円×10枚)から販売しております。

※従来通り「紙」のお食事券も販売しております。



株主優待

保有株式	優待内容
100株~199株	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



「電子チケット」特典

2,500円分のご優待割引券

※会計合計1,000円(税込)ごとに500円のご利用が可能な株主ご優待割引券です。
 ※ご希望に応じ「紙」での発行にも対応しております。

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しております。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。

くら寿司株式会社
Kura Sushi, Inc.

第27期
2021.11.1-2022.10.31
年次報告書

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



第27期 年次報告書

2021年11月1日~2022年10月31日



◆◆第4回 日本サービス大賞「農林水産大臣賞」受賞！

日本サービス大賞は「革新的な優れたサービス」を評価・表彰し、市場の成長や雇用創出などにつなげることを目的とした表彰制度です。2022年12月、当社の「スマートくら寿司」や「KURAおさかなファーム株式会社」など、飲食サービスはもちろん、独自技術の活用による生産から販売までの取り組みを総合的に評価いただき「農林水産大臣賞」を受賞いたしました。



受賞ポイント

- ◆非接触「スマートくら寿司」により顧客の安心感、利便性、快適性を向上するとともに従業員の生産性を向上。
- ◆新会社「KURAおさかなファーム株式会社」を設立、生産から販売まで持続・共生型サプライチェーン構築に挑戦。
- ◆生産性向上、1人当たり付加価値の向上と漁業創生を推進、『つくる責任』『海の豊かさ』などSDGsにも寄与。

食事体験から漁業まで技術活用による持続型スマート回転寿司サービス



概要と特徴

ITなどの技術活用により便利・快適・安心に食事ができ、予約から退店まで従業員と接することなく、またデータ活用によるフードロス削減や店舗作業の効率化も実現したオペレーションを設計。併せて、一次産業に本格的に進出するために漁協に加入し漁業権も取得。漁業支援や海洋資源保全などのサプライチェーンも構築し、川上の水産業から川下の飲食店まで多様なステークホルダーに付加価値を再配分して、持続性を高める価値共創を実践。



当社取締役副社長 田中 信
農林水産大臣 野村 哲郎様

◆◆くら寿司 グローバル旗艦店が国際的に権威あるデザイン賞2つを受賞

現在展開しているグローバル旗艦店が、世界三大デザイン賞といわれるRed Dot Design Award 2022とICONIC AWARDS 2022で受賞いたしました。

今後もくら寿司は、回転寿司のすばらしさを日本のみならず、海外にもさらに広めるため、「人に伝えたくなる店舗の創造」を目指します。



浅草ROX店



原宿店

Red Dot Design Award 2022
Brands & Communication Design部門
BEST OF THE BEST (最優秀賞)

浅草ROX店・原宿店

伝統的な要素と先進的な美意識が融合した店舗空間が高評価。

ICONIC AWARDS 2022
インテリア部門 Selection

原宿店・押上(スカイツリー前)駅前店

くら寿司の世界観を保ちながらも、各店舗のオリジナリティやユニークさを上手く表現している点などが評価。昨年の浅草ROX店のBest of Best受賞に続き2度目。

Red Dot Design Awardについて



ドイツのノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター主催のデザイン賞です。約2万点の応募があり、高品質デザインの証として世界的に定着しています。

ICONIC AWARDSについて



ドイツデザイン評議会主催の建築関連デザイン賞です。優秀な作品から順に「Best of Best」「Winner」「Selection」が授与されます。

グローバル旗艦店過去の受賞歴

- 2020年10月／第54回日本サインデザイン賞 銅賞
- 2020年10月／国内初となる内装意匠特許 登録
- 2021年 9月／ICONIC AWARDS 2021 インテリア部門 Best of Best 受賞

2030年海外店舗400店舗を目指して

〔米国〕

2009年9月、米国カリフォルニア州アーバインのショッピングモールに「Kura Sushi」米国1号店をオープンいたしました。レーン上に生魚が乗ったお寿司を回すというスタイルに現地衛生局の営業許可が得られず、プラスチックのキャップを被せた形で営業を開始いたしました。当初日本同様のメニューを販売いたしましたがアジア系以外のお客様にはなかなか受け入れられず「カリフォルニアロール」などの「巻き寿司」を増やすなど現地化（ローカライズ）を進めました。1号店オープンから5年間赤字で苦しみましたが、寿司キャップ「鮮度くん」の導入やオーダーレーン、「ビックらポン！」の導入、テキサス州への進出で業績が大幅に改善、2019年8月、日本外食企業の子会社として初めてNASDAQ市場に上場を果たしました。

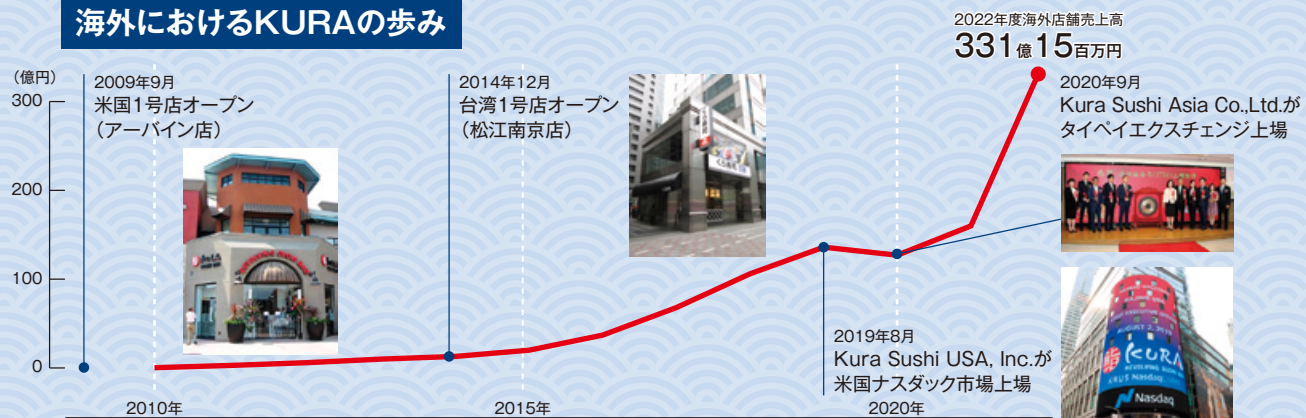
〔台湾〕

2014年12月、台北市に台湾1号店「松江南京店」をオープン。日本と同じシステム、ほぼ同じメニュー構成で展開。オーダーレーンや特に日本のアニメキャラクターとコラボした「ビックらポン！」が台湾の皆様には好評となり、順調に店舗数を拡大、2020年9月に台湾Taipei Exchangeに上場いたしました。

〔中国大陸〕

2023年、コロナ禍で中断していたプロジェクトを再始動、3番目の地域として中国大陸に進出いたします。アニメやゲームと同じく和食にも世界的競争力があると考えております。「日本の食文化をくら寿司のシステムで安価に提供し、世界に広げる」を掲げる当社の躍進にご期待ください。

海外におけるKURAの歩み



2022年10月末
海外店舗
売上高構成比 **18.1%**

Kura Sushi USA, Inc.
「米国くら寿司」

米国全土へエリア拡大中！

モール・オブ・アメリカ店 11月オープン！



モール・オブ・アメリカ店

2022年11月、米国ミネソタ州にある米国最大級のショッピングモール「モール・オブ・アメリカ」に新店舗をオープンいたしました。モール・オブ・アメリカは、東京ドーム8個分の広さで、500以上の店舗、50以上のレストランを有し、水族館や屋内テーマパークがある巨大ショッピングモールです。オープン初日から多くのお客様にご来店いただき、3~4時間待ちの盛況となりました。周囲に寿司店が少なく、寿司文化の浸透が低い中、代表的な和食であるお寿司とくら寿司の知名度向上にプレゼンスを高めてまいります。

NY州進出！

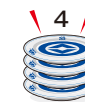
現在ニューヨークのマンハッタン島の側を流れるハドソン川を挟んだ対岸、ニュージャージー州のフォート・リーとニューポートに2店舗出店し、ニューヨーカーのお客様にも多数ご来店いただき好調を続けています。今年はニューヨーク州に出店を進めてまいります。ユニークでテックなくら寿司がいよいよニューヨークデビューいたします。

ロボットサーバー(配膳ロボット)を導入

米国の店舗では従来、来店時の水やご注文いただいたドリンク類を従業員がお客様の席まで運んでおりました。現在はドリンク類を席までお届けする「ロボットサーバー」を米国全店舗で導入しております。フロアの効率化を図るとともに、表情豊かな「顔」と愛らしい動きでくら寿司のエンターテインメント性をアピールしています。



ロボットサーバー



Kura Sushi Asia Co.,Ltd.
「アジアくら寿司」

台湾ロードサイド店好調！



台南開元路店

2022年8月、台湾48番目の店舗「台南開元路店」をオープンいたしました。台湾は国民2人に1台、バイクを保有する「バイク社会」で、自動車保有率の低い台湾でロードサイド店舗の営業は難しいとされていました。当社は人口密集地近郊の郊外にバイク駐車場を備えたロードサイド店を展開、現在16店舗を運営しております。また、「すき焼き寿司」や「静岡抹茶ソフト」など日本を味わえるメニューが大好評です。



中国大陸進出を再始動！

2020年1月の当社「経営戦略説明会」で発表させていただいた「中国大陸での出店」計画を再始動。現地法人を設立し、条件が整い次第出店準備を始めます。中国チェーンストア経営協会(COFA)の発表によると2021年の外食市場は90兆円以上の巨大市場です。新しい市場に「くら寿司」スタイルを展開していきます。



官民協働で推進する「さかなの日」「天然魚市場」でサステナブルに貢献

2022年10月27日、魚食文化の良さをPRするため、毎月3～7日が「さかなの日」(水産庁)に定められました。

当社は2010年から、日本人が日本の魚を食べ続ける未来を創造するため「天然魚プロジェクト」を始動、現在に至ります。その中心的役割を果たしている「くら天然魚市場」を2022年秋にリニューアル、自宅で魚を調理する機会が少ないお客様にも気軽にご利用いただけるよう、新商品の開発に力を入れています。



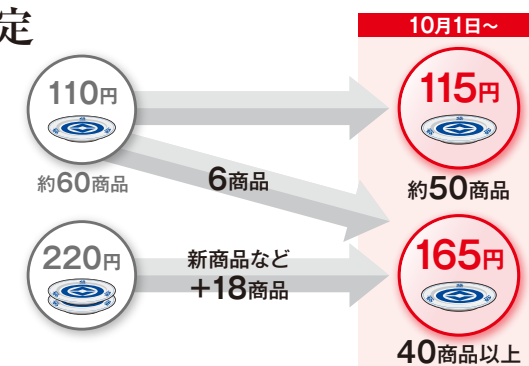
実質無借金経営！

2022年10月期決算で当社の借入金残高は台湾子会社が現地借入を返済したことで再びゼロとなりました。金利の上昇が見込まれるなか、大手回転寿司企業で唯一の「無借金」企業です。強固な財務体質を背景に他社の借入金による投資が減速するなか、自己資金で積極的な投資を続けてまいります。



お寿司商品の基本価格帯を全面改定

魚価や光熱費等あらゆるコストが上昇するなか、安心・安全で、美味しいお寿司の提供を維持するため、2022年10月、基本価格帯を全面改定いたしました。システムを全面的に改修し、自由な価格設定を可能にいたしました。今後もさらなる品質の向上を目指し、安心・安全でかつ手頃で美味しいメニューを提供していくために努めてまいります。何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。



※表示されている価格はすべて税込となります。フェアメニューなどは250円、300円など異なる価格設定でもご提供いたします。

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)
- 毎年RS(譲渡制限付株式報酬)付与



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

スマート養殖本格始動！

ウミترون株式会社と協働で真鯛に続きハマチのスマート養殖に日本で初めて成功いたしました。スマート給餌機AIで魚の食欲を画像解析し、給餌の量やタイミングを最適化、給餌作業の低減を図っています。くら寿司は漁師さんの働き方改革につながるスマート養殖を本格始動いたします。



特大切り AIはまち (期間・数量限定)



キャベツ養殖ニザダイを全国初販売

ニザダイは水産物の産卵や育成に重要な海藻を主食とするため、駆除対象となったり身に独特のにおいがつくなどで、取引の少ない魚です。当社がキャベツを餌にした実証を行ったところ、においを軽減できることが判明し、販売にこぎつけました。餌には廃棄予定のキャベツを与え、「海洋資源の保全」「漁業者の収入安定」「安くて美味しい商品の安定提供」の3つのサステナブルを実現しています。



キャベツニザダイ (期間・数量限定)



出張授業「お寿司で学ぶSDGs」

回転寿司を通じて、海洋環境や食品ロス問題を

当期は24都道府県123校からお申込みをいただき、17都道府県29校で実施いたしました。



出張授業講師

日本の漁業を守る漁業創生にも繋がりたい 「この授業が、“自分で考え、行動する”きっかけに」

企業の努力だけでは「食品ロス」などの様々な問題を解決することはできません。そのため未来を創る子どもたちにとって、環境問題などの様々な課題に対して自分事としてしっかり考えて、行動することの大切さを知っていただけるきっかけになればという思いで授業を行っています。なかなか子どもたちには難しいSDGsの理念もありますが、ゲームなども交えた、参加型の授業で課題を体感することで楽しく学んでほしいです。また、この出張授業の取り組みが日本の漁業を守る漁業創生にも繋がればと思います。



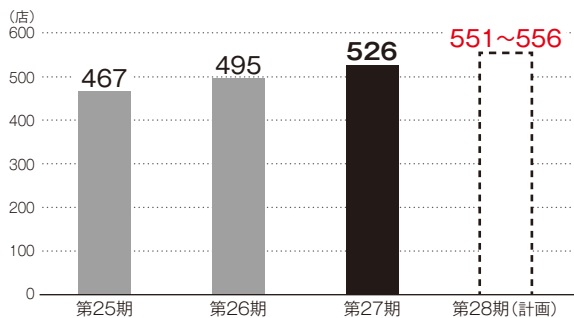
詳しくは当社特設サイトをぜひご覧ください。▶ <https://www.kurasushi.co.jp/mirai/school/>

■ エリア別店舗数 (2022年10月31日現在)

北海道	4店舗
東北	24店舗
関東	166店舗
北陸・甲信越	24店舗
東海	65店舗
関西	146店舗
中国	24店舗
四国	13店舗
九州・沖縄	59店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	40店舗
台湾	48店舗

合計 **614**店舗

■ 店舗数の推移 (国内店舗)



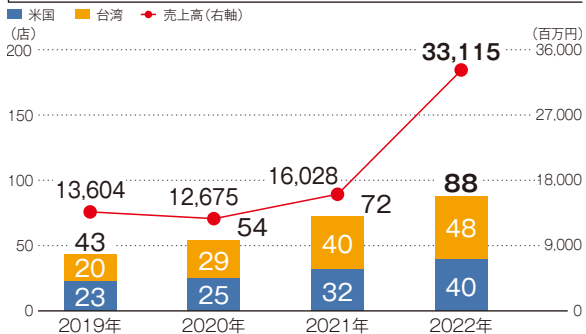
■ 新店舗ピックアップ



2022年11月、北海道5店舗目「函館東山店」オープン

当社は2021年7月に「ラソラ札幌店」をオープンし北海道に初進出。同年9月に「札幌八軒店」、同年12月に「札幌菊水元町店」、2022年に入って7月に「帯広店」、11月に道内5店舗目として「函館東山店」の営業を始めました。北海道には地元の回転寿司チェーンがあり、当社の北海道進出は大手回転寿司チェーン最後発ですが、北海道の皆様には「安くて美味しい」「ビックラポン！楽しい」などご好評をいただいております。引き続き北海道への出店を続けてまいります。

■ 店舗数・売上高の推移 (海外店舗)



■ その他の新店舗



■ **くら寿司 京都店**
京都市中京区新京極通三条下る桜之町415番地 京都松竹ビルB1F



■ **くら寿司 帯広店**
北海道帯広市西20条南2-31-10



■ **くら寿司 佐久店**
長野県佐久市岩村田字押出シ1555-1

■ **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 アトレ大森店**
東京都大田区大森北1-6-16 アトレ大森5F

■ **くら寿司 溝の口駅北店**
川崎市高津区溝口2-17-5

■ **くら寿司 千葉高品店**
千葉県中央区祐光4-3-4 セナリオプラザ千葉高品1F

■ **くら寿司 外環東大阪店**
大阪府東大阪市善根寺町4-9-12

■ **くら寿司 西宮今津店**
兵庫県西宮市今津出在家町7-30



■ **くら寿司 飯田店**
長野県飯田市鼎名古熊2586-1



■ **くら寿司 行橋店**
福岡県行橋市西泉6-5-2



■ **くら寿司 古川南店**
宮城県大崎市古川穂波6-1-7

■ **くら寿司 南大沢駅前店**
東京都八王子市南大沢2-3 ファブ南大沢2F

■ **くら寿司 豊橋新栄店**
愛知県豊橋市新栄町新田中7-1

■ **くら寿司 横浜蒔田店**
横浜市南区花ノ木町3-48-1 ピエラ蒔田2F

■ **くら寿司 池袋駅西口店**
東京都豊島区西池袋1-10-10 東武アネックスビルB1F

■ **くら寿司 幕張店**
千葉県花見川区幕張町5-417-15



■ **くら寿司 オーランド店**
フロリダ州



■ **くら寿司 台南開元路店**
台南市



■ **くら寿司 台中大遠百店**
台中市

■ **くら寿司 ノバイ店**
シガン州

■ **くら寿司 タイソンスーパー店**
バージニア州

■ **くら寿司 モール・オブ・アメリカ店**
ミネソタ州

■ **くら寿司 嘉義博愛路店**
嘉義市



健全な財務体質を背景に、積極投資を継続。



代表取締役社長
田中邦彦

当連結会計年度(2021年11月1日から2022年10月31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に係る「まん延防止等重点措置」が2022年3月に終了し、感染症対策としてワクチン接種が進んだものの、新たな変異株(オミクロン株)による感染拡大など、前期に引き続き厳しい状況が続きました。また、ロシアによるウクライナ侵攻の長期化によるエネルギー価格や原材料価格の上昇に急激な円安の進行も加わり、依然として先行きは不透明な状況が続いております。

海外につきましては、台湾において新型コロナウイルス感染拡大による一時的な人流の減少がみられたものの、社会経済活動への影響は軽微にとどまりました。米国は力強い景気回復のもと好調な経済を継続いたしました。

店舗開発につきましては、日本において33店舗、米国8店舗、台湾8店舗を出店し、当連結会計年度に計49店舗を出店いたしました。

この結果、当連結会計年度末の店舗数は、すべて直営で614店舗(「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国40店舗、台湾48店舗を含む)となりました。

引き続き日本国内に加え米国、台湾とも積極的な出店を行い、日本の食文化の海外発信に努めてまいります。

以上の結果、売上高は日米台3地域すべてで過去最高を更新し、当連結会計年度の売上高は1,830億53百万円(前年同期比23.9%増)となりました。また、経常利益は24億57百万円(同22.6%減)、親会社株主に帰属する当期純利益は7億44百万円(同60.8%減)となりました。

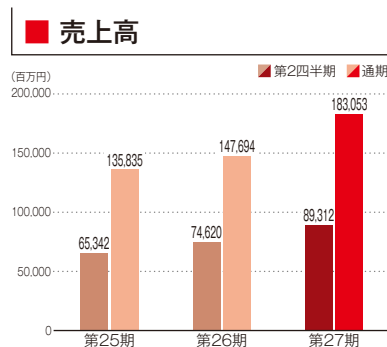
セグメント業績は次の通りであります。

<日本>

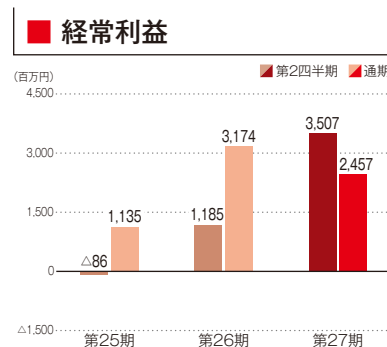
2022年1月~3月の「まん延防止等重点措置」の適用や7月~9月の新型コロナウイルス感染症オミクロン株による「第7波」の影響による人流の減少から客数減少などの影響を受けました。

また、円安に伴う食材価格やエネルギー価格の上昇に加え、飲食店営業正常化に伴う飲食店人材需要の高まりからアルバイト時給が上昇する等、引き続き厳しい状況が続きました。

このような状況のもと、当社は、2021年12月にお客様が従業員と接することなくくら寿司をご利用いただける「スマートくら寿司」を全店舗に導入、お客様の利便性を向上させるとともに感染症の感染リスクを低減、さらにフロア業務の大幅な効率化を行いました。また、様々なコストアップ要因に対応するため、10月1日より、創業以来守り続けてきた1皿110円(税込)をやむを得ず115円(税込)に改定させていただく一方、2皿220円(税込)の商



(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となっております。



品の一部を165円(税込)に値下げするなど、多様なニーズに対応するための価格改定を実施いたしました。

引き続き、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。販売促進におきましては、「まぐる」「生サーモン」「かに」など定番商品を中心としたフェアを毎月実施し、7月には当社の「オーダーレーン」の特性を生かした揚げたての天ぷらやバリバリの海苔などが特徴の「できたてシリーズ」をラインアップいたしました。また、フェアに合わせて「ビックらポン!」で人気アニメ「ワンピース」や「BT21」などのグッズが当たるキャンペーンを実施いたしました。

この結果、既存店売上高昨対比は107.7%、新型コロナウイルス感染症拡大前の2019年10月期比108.1%と堅調に推移いたしました。

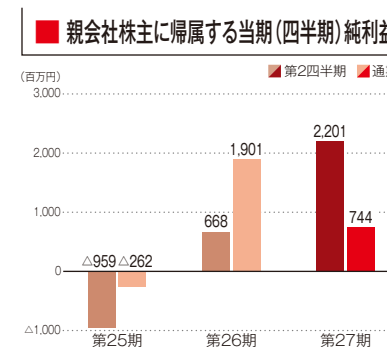
店舗開発につきましては、他の外食企業の閉店跡地など優良物件を中心に積極的な出店を継続いたしました。今後期待されるインバウンド需要の回復を見据え、引き続き都市部にも積極的に出店してまいります。

以上の結果、当連結会計年度の日本における売上高は1,499億38百万円(前年同期比13.9%増)、経常利益11億64百万円(前年同期比73.8%減)となりました。

<北米>

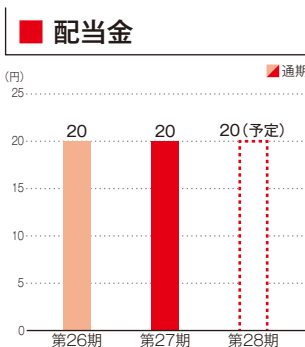
米国子会社 Kura Sushi USA, Inc. (KSU)におきましては、経済環境の好転に伴い消費全般が回復したことから好調な売上高となりました。米国外食産業におきましては賃金インフレと人材不足から時短営業やデリバリー中止など通常営業ができない飲食店が多いなか、KSUにおきましては本部社員のトレーニングサポートを強化し、全店舗で通常営業を行いました。

当連結会計年度のKSU下半期につきましては、優良物件を中心に積



第27期セグメント別状況

	(単位:百万円)	
	売上高	経常利益
くら寿司(日本) 2021/11~2022/10	149,938	1,164
Kura Sushi USA 2021/9~2022/8	17,173	△82
Kura Sushi Asia(台湾) 2021/10~2022/9	15,941	1,438
合計	183,053	2,457



極的に出店した効果や人件費の急上昇に対応した商品価格の改定に加え、客席までドリンク類を配送するロボットの活用などによりコスト削減に努めたところ、新型コロナウイルス感染拡大以降初めて半期での営業黒字に回復いたしました。また、店舗開発におきましては、新たな州としてマサチューセッツ州、バージニア州に出店し、米国におきまして特別区(ワシントンD.C.)と12州に展開いたしました。

インフレの影響が強かった上半期の損失を下半期で挽回いたしました。すべてを吸収することは難しく、売上高は171億73百万円(前年同期比147.0%増)、経常損失82百万円(前年同期は経常損失10億79百万円)となりました。

<アジア>

台湾子会社 亞洲藏壽司股份有限公司(KSA)におきましては、2022年5月以降急速に新型コロナウイルス感染症の拡大がみられ、5月~6月にかけて人流の減少から客数に一定の影響を受けましたものの、人気アニメ「ちびまる子ちゃん」や「クレヨンしんちゃん」などのコラボキャンペーンが好評をいただき、当連結会計年度を通じて堅調な売上高となりました。また、引き続き店舗オペレーションの改善などによりコスト削減に努めました。

店舗開発におきましては、台中の大規模商業施設「台中大遠百貨」など都心部に出店するとともに、台湾中南部の嘉義市や台南市にロードサイド店を出店するなど積極的に出店いたしました。

この結果、売上高159億41百万円(前年同期比75.6%増)、経常利益14億38百万円(前年同期は経常損失1億36百万円)となりました。

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。



■ 会社の概要 (2022年10月31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 1,830億円 (2022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 / 大阪府北区梅田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: 526店舗
海外: 88店舗
総計614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 (2023年1月25日現在)

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	津中 一之
取締役	岡本 浩
取締役	藪内 薫
取締役	久保 山路
取締役	池田 安希
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) 久保山路子氏、池田安希子氏、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10月31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

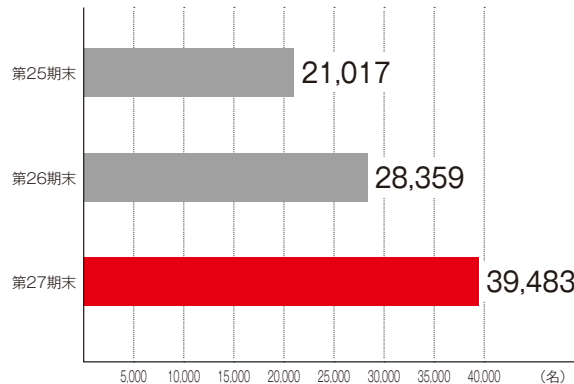
株主数 39,483名

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	11,642,000	29.29
田中 信	4,000,000	10.06
日本マスタートラスト信託銀行株式会社 (信託口)	2,960,600	7.45
株式会社トラスト	1,900,000	4.78
株式会社日本カストディ銀行 (信託口)	968,000	2.44
くら寿司従業員持株会	791,900	1.99
田中 邦彦	640,000	1.61
田中 節子	480,000	1.21
第一生命保険株式会社	427,800	1.08
NORTHERN TRUST CO. (AVFC) RE HCR00	402,400	1.01

注) 1. 当社は、自己株式を1,655,857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



※「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	世界初 7月	「シャリコーラ」販売
世界初 1987年 6月	E型レーン導入 ボックス席導入	10月	貝塚センター開業(工場・魚屋・店舗含む)
1995年 11月	会社設立	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
世界初 1996年 7月	水回収システム導入	業界初 8月	「糖質オフ」シリーズ販売
業界初 1997年 2月	時間制限管理システム導入	業界初 2018年 5月	「さかな100% プロジェクト」開始
業界初 1999年 4月	自動廃棄システム導入	業界初 「ふわ雪氷」全国販売	
世界初 2000年 12月	「ビックらボン！」導入	2019年 3月	「KURA BURGER」販売 「旬の極み」シリーズ開始
2001年 5月	株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))	5月	くら寿司株式会社に商号変更
業界初 2002年 11月	タッチパネル導入(足立江北店)	6月	「魚育プロジェクト」開始
2004年 10月	東京証券取引所市場第二部上場 12月 ISO9001認証取得	業界初 7月	「スマホde注文」「スマホdeお持ち帰り」導入
2005年 10月	東京証券取引所市場第一部上場	日本初 8月	Kura Sushi USA, Inc.が米国ナスダック市場上場
2006年 3月	関西100店舗達成(西都店)	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
業界初 2008年 8月	直前わざび導入	2020年 1月	くら寿司世界共通の新ロゴ発表
10月	関東100店舗達成(海老名店)	業界初 グローバル旗艦店オープン(1号店:浅草ROX店)	
2009年 7月	オーダーレーン(舟)導入(角田店)	2月	「感動のくらランチ」販売
9月	米国1号店オープン(アーバイン店)	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
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	6月	紙カップセル使用「ビックらボン！」導入
業界初 2012年 4月	オーダーレーン(ベルト)導入(西宮今津店)	7月	「極み熟成AIまぐろ」販売
業界初 「フルティーツーフィッシュ(みかんぶり)」販売	世界初 6月	「SMART KURA PROJECT」始動	
業界初 11月	「7種の魚介 醤油らーめん」販売	業界初 7月	「SMART KURA PROJECT」始動
2013年 3月	「7種の魚介だれ すしやの天井」販売	日本初 9月	Kura Sushi Asia Co.,Ltd.がタイペイ エクステンション上場
5月	「7種の魚介だれ すしやのうな井」販売	日本初 11月	「浅草ROX店」が内装意匠として特許庁で登録
7月	店内全照明LED導入(鳥取店)	2021年 4月	グローバル旗艦店オープン(2号店:道頓堀店)
8月	「本格珈琲」販売	11月	「KURAおさかなファーム株式会社」設立
業界初 12月	「本格珈琲」販売	12月	グローバル旗艦店オープン(3号店:原宿店)
業界初 2014年 1月	ふぐフェア開始	「スマートくら寿司」全店舗導入完了	
業界初 4月	時間指定予約システム全店導入	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)
世界初 6月	モンドセレクション金賞受賞(豪華セット)	5月	映える内装を備えたプラス型店舗「京都店」をオープン
業界初 9月	腕リング全店導入	10月	創業以来守り続けてきた一皿110円(税込)を115円(税込)へ価格改定
12月	台湾1号店オープン(松江南京店)		
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」		

企業理念 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、日本の食文化の良い面を世界に伝えるという使命感を持っているからです。

