

▶ 株主インフォメーション

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

東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 三井住友信託銀行株式会社

株主名簿管理人
事務取扱場所

大阪市中央区北浜四丁目5番33号 三井住友信託銀行株式会社 証券代行部

(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)

(インターネット利用) <http://www.smtb.jp/personal/agency/index.html>

【株式に関する住所変更等のお届出及びご照会について】

証券会社に口座を開設されている株主様は、住所変更等のお届出及びご照会は、口座のある証券会社宛をお願いいたします。証券会社に口座を開設されていない株主様は、下記の「特別口座について」をご確認ください。

【特別口座について】

株券電子化前に「ほふり」(株式会社証券保管振替機構)を利用されていなかった株主様には、株主名簿管理人である上記の三井住友信託銀行株式会社に口座(特別口座といいます。)を開設しております。特別口座についてのご照会及び住所変更等のお届出は、上記の電話照会先をお願いいたします。

公告方法

電子公告 <http://www.kura-corporo.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。

当社の連結貸借対照表、連結損益計算書、貸借対照表及び損益計算書は、EDINET(金融商品取引法に基づく有価証券報告書等の開示書類に関する電子開示システム)にて開示しております。

上場証券取引所 株式会社東京証券取引所 市場第一部

株主優待のお知らせ

毎年4月30日現在の株主名簿に記録された株主様に対し、年1回くら寿司国内店舗にて使用できるお食事券を贈呈いたします。(200株以上の株主様にはご希望により、株主優待品に交換。)

100株以上・・・食事券(2,500円)

200株以上・・・食事券(5,000円)

500株以上・・・食事券(10,000円)

※毎年の中間報告書の発送に合わせ、7月中旬の発送を予定しております。

株式会社 くらコーポレーション
www.kura-corporo.co.jp

第23期 中間報告書

2017年11月1日～2018年4月30日



KSU フリスコ店 (テキサス州)

KURA CORPORATION

◆トップメッセージ

海外での出店を促進し、日本の食文化を世界に広げる。

株主の皆様には、平素より格別のご支援・ご愛顧を賜り、誠にありがたく厚くお礼申し上げます。ここに、第23期第2四半期連結累計期間における事業の概況をご報告申し上げます。

2018年7月

代表取締役社長

田中邦彦



当第2四半期連結累計期間（2017年11月1日から2018年4月30日まで）におけるわが国経済は、世界経済が好調なことから企業収益が伸び、緩やかな景気回復基調となりました。

雇用環境の改善により名目賃金の上昇がみられましたが、エネルギーや野菜価格などの上昇に吸収され、実質可処分所得は横ばいとなり、個人消費は盛り上がりに欠けた推移となりました。

外食産業におきましては、競合他社の積極的な出店による影響や、労働需給ひっ迫に伴う人件費の上昇に加え、中食・総菜市場の伸長もあり、引き続き厳しい環境が続いております。

このような状況のもと、当社グループは「食の戦前回帰」を企業理念とし、添加物を含まない、素材そのものの味わいを求め、「食」が安心・安全だった戦前

のバランスの取れた健康的な食生活を取り戻すという理念のもと、創業以来全食材から『四大添加物（化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料）』を完全に排除した商品を開発・提供してまいりました。お子様にも安心な自然でやさしい味わいと、多くのお客様から好評をいただき、当社の考える本当の「安心・安全」な商品の提供にこだわりを持っています。このような取り組みは大手回転寿司業界におきまして当社グループ独自の付加価値提案であり、『無添（むてん）くら寿司』のブランド構築に繋がるものと考えております。

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さまざまな商品提案を行いました。

2018年3月、くら寿司初の「洋食メニュー」として、新感覚イタリアン「カルボナーラ スパラッティ」（税抜370円）と「イタリアンチーズハンバーグ」

（税抜250円）を新発売いたしました。「カルボナーラ スパラッティ」は3種類のチーズに7つの魚介出汁を加えた商品で、濃厚ながらも後味がさっぱりとしておいしいと、お客様からご好評をいただいております。

販売促進面におきましては、2018年2月に「極上かにとぶぐフェア」、3月に「熟成まぐろvs黒毛和牛フェア」、4月には「とろろvsのどぐろフェア」を実施いたしました。また、フェアに合わせて人気アニメ「名探偵コナン」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。

店舗開発につきましては、国内において、西日本地区で5店舗、東日本地区で1店舗の計6店舗を新規出店いたしました。米国子会社[Kura Sushi USA, Inc.]におきましては、当第2四半期連結会計期間末で15店舗を運営しております。2018年1月にテキサス州5店舗目となる「シュガーランド店」を出店いたしました。台湾子会社「台湾國際藏壽司股份有限公司」におきましては、「中壠大江店」「新竹經國路店」の2店舗をオープンし、当第2四半期連結会計期間末で11店舗を運営しております。

この結果、当第2四半期連結会計期間末の店舗数は、全て直営で437店舗（「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国15店舗、台湾11店舗を含む）となりました。

当第2四半期連結累計期間におきましても、厨房設備の効率化や店舗の改装・設備更新など競争力強化のための投資を行いました。今後も引き続き良好な財務内容を背景として、快適な飲食環境を提供するため、国内外におきまして戦略的な投資を実行してまいります。

以上の結果、当第2四半期連結累計期間の売上高は652億36百万円（前年同期比8.5%増）、営業利益37億77百万円（同21.7%増）、経常利益42億3百万円（同14.3%増）、親会社株主に帰属する四半期純利益は26億83百万円（同7.3%増）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。

..... 企業理念

食の戦前回帰

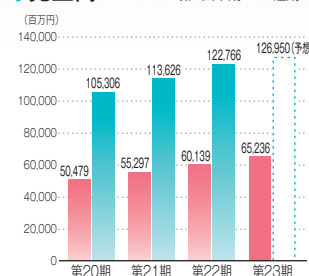
～戦前の安全でバランスの取れた食生活を取り戻す～

「食の戦前回帰」これは、添加物を含まない、素材そのものの味わいを求め「食」が安心・安全だった戦前の食卓に戻ろうという意味の言葉です。DHA（ドコサヘキサエン酸）の有用性を世界に広めたイギリスの脳外科医、マイケル・クロフォード博士の発表によると「世界に3,000種類ある食事の中で最も体に良い食生活は戦前の日本食である」と述べられております。戦前の日本の食事は米・魚・野菜を中心とし、添加物は使用されていませんでした。しかし現代の食生活は肉や油物が多く、添加物にあふれています。

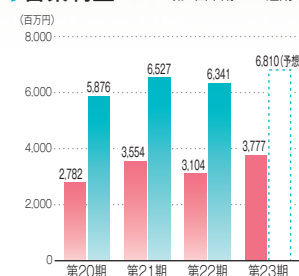
寿司は米と魚、そして体に有益成分の豊かな酢からなる理想的な日本の食文化です。くら寿司が無添加や昔ながらの味にこだわるのも、こうした日本文化の良い面を見直し、世界に伝えるという使命感を持っているからです。

◆財務情報

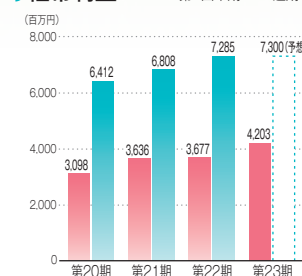
●売上高



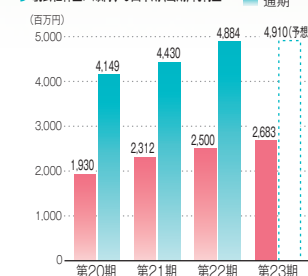
●営業利益



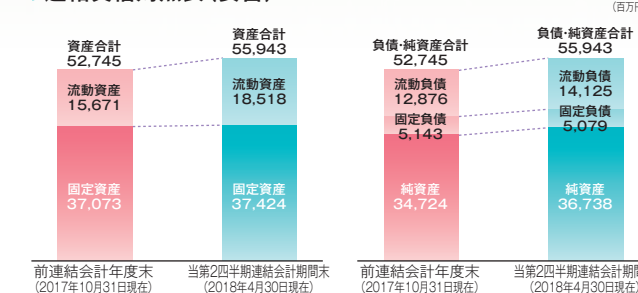
●経常利益



●親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益

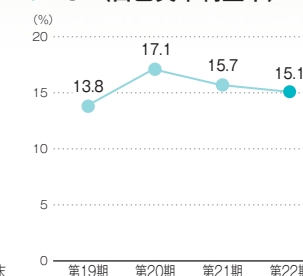


●連結貸借対照表(要旨)

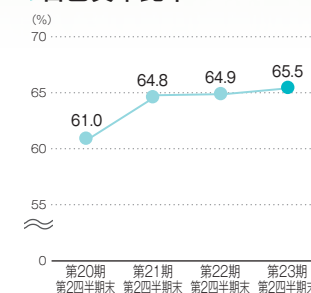


詳しくは当社ホームページをご覧ください。

●ROE(自己資本利益率)



●自己資本比率



※ROE(自己資本利益率)につきましては、各年度の通期実績を、自己資本比率につきましては、各年度の第2四半期末実績を記載しております。

くらの取り組み

「無添加くら寿司」は、古き良き「食の戦前回想」を目指しています。

それは無添加の美味しさ。昔の日本にもあった。ほろろの美味しさ。

価格維持宣言

1984年にくら寿司1号店の中百舌鳥店がオープンいたしました(左下写真)。オープン当時の34年前から一皿100円で販売しております。

お客様の利便性向上のため、「水回収システム」や「鮮度くん」などさまざまな発明や特許を取得し、創意工夫を重ねることで価格を維持してまいりました。このような取り組みを続けることが、当社の長期的な企業価値の向上につながるものと考えております。



1号店の中百舌鳥店(1984年当時)

変わゆく時代にならぬ価格、これからも株主の皆様には一層のお引き立てをいただきますようお願い申し上げます。



さかな100%プロジェクト

2018年5月に立ち上げた『さかな100%プロジェクト』は、くら寿司が2010年より取り組んでいる「天然魚プロジェクト」の一環として生まれた取り組みです。「天然魚プロジェクト」は、2010年に社員自ら漁港へ赴き、直接目利きと仕入れを行ったところからスタートいたしました。その後、2014年に産地直送の国産天然魚メニューの開発提供を経て、翌2015年に福井県鷹巣漁港の定置網の「一船買い」を開始。獲れた魚は独自の輸送ルートで国産天然魚加



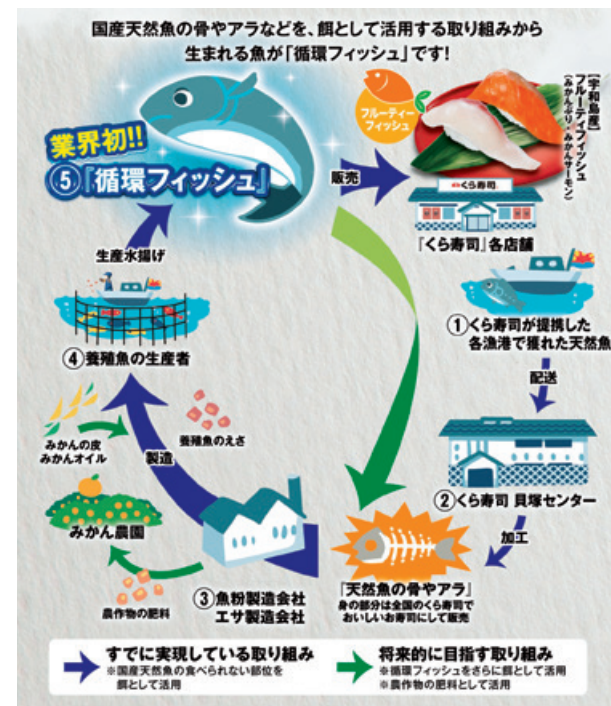
工センターへ配送し、加工。毎日新鮮な国産天然魚を西日本約200店舗で販売いたしました。2016年10月には「貝塚センター」を稼働させ、さらに2017年4月には、愛媛県の魚島でも年間契約を開始するなど、天然魚提供の稼働能力を増やしながら、同時に新たな産地も開拓してまいりました。そのような中、安定した国産天然魚の仕入れ・加工が可能になり、同年11月にくら寿司全店舗での国産天然魚メニューの販売を実現いたしました。

現在、「貝塚センター」に集まる国産天然魚は年間1,500t。海の資源を余すところなくお客様に提供したいとの思いから、寿司ネタに加工するだけでなく、ねり天やコロッケなどの「すり身」を活用した惣菜も開発、販売しております。しかしながら、「貝塚センター」で排出される年間600tに上る骨やアラなどの活用は課題でした。

今回スタートした『さかな100%プロジェクト』は、魚の食べられない部位を魚粉にすることで、くら寿司で販売する養殖魚のエサへの活用、そして将来的には農作物の肥料への活用も視野に取り組みを始めました。今後、魚を扱う企業として、このプロジェクトを推し進め、将来的に全皿100円均一の維持につながるような取り組みに成長させることを目指し、天然魚の取り組みのみならず、養殖魚の生産者の方々がおいしい魚を安定的に育てていただける環境づくりのお手伝いをしていきたいと考えております。



【くら寿司 さかな100%プロジェクト】





竹姫寿司シリーズ第二弾

2017年11月に発売した「竹姫寿司」の第二弾として、まぐろ、たまご、いくらを使った「姫ちらし」やサーモンにいくらを添えた「サーモン親子」などの新メニューを追加いたしました。味だけでなく、見た目も楽しめるよう盛り付けを工夫し、SNSで写真



竹姫 抹茶ティラミス

をアップされることも多く、ご好評いただいております。

また、2018年3月には竹型の器を使用したデザートメニューの「竹姫スイーツ」を新発売いたしました。食べておいしい、見て楽しい「竹姫寿司」シリーズをぜひご賞味ください。



竹姫寿司



糖質オフシリーズ第二弾

業界初の糖質オフメニューとして発売した「糖質オフシリーズ」の第二弾として、2月にシャリが半分のお寿司「シャリプチ」メニューの大幅拡大とラーメンの糖質をカットする「糖質オフ麺」の導入を行いました。

「シャリプチ」は注文の際にタッチパネルでシャリプチか通常サイズか選べるようになり、糖質を制限している方でもたくさんの種類のにぎりメニューを楽しめるようになりました。



糖質オフ麺

また、同時に発売した「糖質オフ麺」は、国産こんにゃく粉を使用し、従来のラーメンに比べ糖質を8~9割カットいたしました。腸内環境を調べ、健康・美容の効果があると言われていた食物繊維を豊富に含んだ、体にやさしい麺です。糖質を抑えた充実のラインアップをお楽しみください。



シャリプチ



新感覚イタリアンメニュー

2018年3月にくら寿司初の“洋食メニュー”として、「カルボナーラ スパラッティ」を新発売いたしました。

スパラッティに使われるソースは北海道産の生クリームと風味の異なる3種類のチーズを使用し、カルボナーラ風に仕立てました。このソースにくら寿司の7種の魚介出汁を合わせ、麺はラーメンに使われる極太麺を使用いたしました。スープとの相性も抜群で、まさに和と洋の味が融合した、くら寿司らしい「新感覚イタリアン」です。

同時に「イタリアンチーズハンバーグ」、「チョコとマスカルポーネのパフェ」も新発売いたしました、合わせてご賞味ください。

今後も当社はジャンルにとらわれない、独自性の高い商品開発・販売を通じて、お客様満足度の向上に努めてまいります。



(手前)カルボナーラ スパラッティ
(右奥)イタリアンチーズハンバーグ
(左奥)チョコとマスカルポーネのパフェ



ふわ雪氷シリーズ

これまで一部店舗で販売していた「ふわ雪氷」を、2018年5月よりくら寿司全店で販売開始いたしました。

「ふわ雪氷」には天然水の不純物をろ過し、長時間冷やすことのできる純度の高い氷を使用。氷を薄く削ることのできる高性能のかき氷機で、氷がきめ細やかで口どけの良いふわりとした口当たりを実現いたしました。

果肉がふんだんに入ったシロップを使った「ふわ雪氷豊潤イチゴ」、「ふわ雪氷マンゴー」、安政元年創業の老舗「玉林園」の宇治抹茶を使用した「ふわ雪氷宇治金時」、くら寿司オリジナルドリンク「シャリコーラ」をシロップに仕立てた「ふわ雪氷シャリコーラ」を提供しております。この夏はくら寿司で本格的なかき氷をお楽しみください。



ふわ雪氷シャリコーラ



ふわ雪氷マンゴー



ふわ雪氷豊潤イチゴ



ふわ雪氷宇治金時



新竹經國路店・三重集賢路店・新竹巨城店オープン

台湾子会社KST(台灣國際藏壽司股份有限公司)は2018年2月、台湾北西部に位置する新竹市に「新竹經國路店」をオープンいたしました。新竹市はApple社の研究センターなどIT関連の工場や企業が集中している「新竹サイエンスパーク」があり、「台湾のシリコンバレー」と呼ばれています。

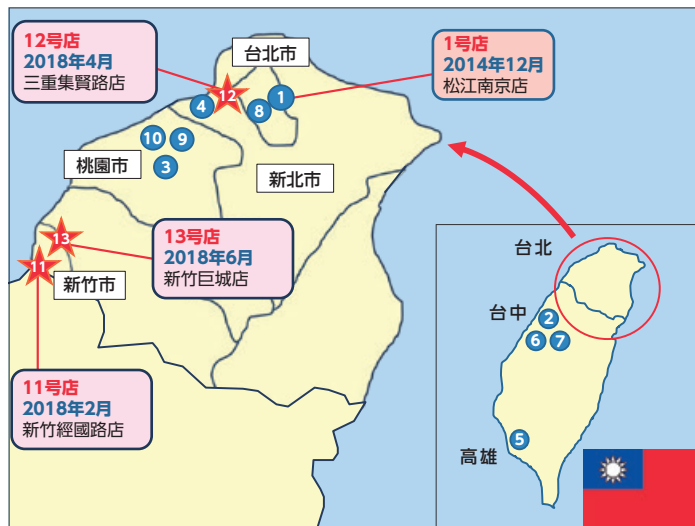
4月には台北市に隣接する新北市に台湾12号店「三重集賢路店」をオープンいたしました。「台中福科路店」に続く台湾2店舗目のロードサイド店となります。自動車保有率が低い台湾では従来ロードサイド店の運営は厳しいとされていましたが、「台中福科路店」に続き好調な滑り出しとなっております。さらに6月には新竹市2店舗目となる「新竹巨城店」を、台湾を代表する大型ショッピングモール「新竹巨城(ビッグシティ)」にオープンいたしました。好調な台湾におきまして、引き続き出店を加速してまいります。



三重集賢路店



新竹巨城店

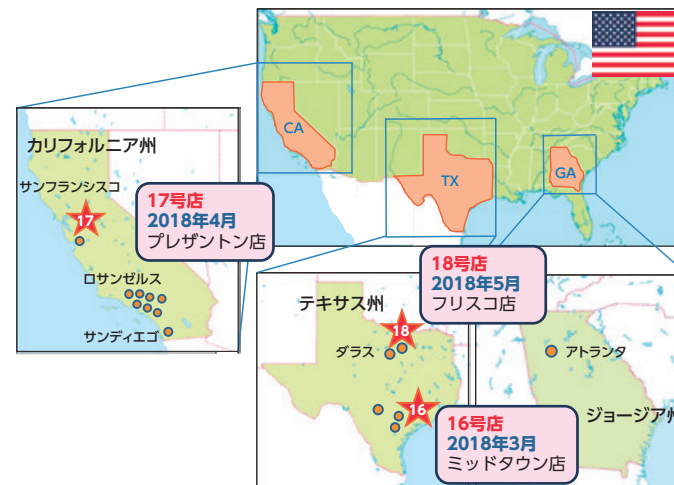


ミッドタウン店・プレザントン店オープン

米国子会社KSU(Kura Sushi USA, Inc.)は2018年3月に、テキサス州南部に位置するヒューストン市に米国16店舗目となる「ミッドタウン店」をオープンいたしました。ヒューストン市はニューヨーク、ロサンゼルス、シカゴに次ぐ米国国内第4位の人口(市域人口600万人)を持つ大都市で、スペースシャトルの発射などが行われたNASAのジョンソン宇宙センターがあることでも有名です。「ミッドタウン店」は街の中心部に位置し、路面電車が走るアクセスの良い立地に出店いたしました。また、4月にオープンした「プレザントン店」はカリフォルニア州10番目の店舗で、サンフランシスコ近郊に位置しており、歴史あるメインストリートやワインの生産地として有名です。



ミッドタウン店



沿革

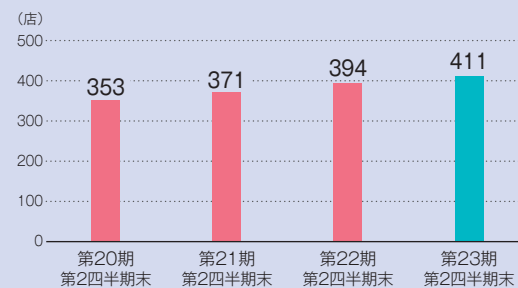
	1977年	5月	一般的な寿司店として堺市に開店
	1984年	7月	「100円で本物」をキャッチフレーズに「回転寿司くら」を開業、それまで大型店としては存在しなかった直線タイプの回転寿司を導入
	1990年	3月	株式会社くら寿司設立
	1995年	7月	本部、深阪工場完成
	1995年	11月	株式会社くらコーポレーション設立
業界初	1997年	2月	時間制限管理システム導入
業界初	1999年	4月	自動廃棄システム導入
世界初	2000年	12月	「ピックらポン!」導入
	2001年	2月	タッチでポン導入
	2001年	5月	株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))
業界初	2002年	11月	タッチで注文導入
	2004年	10月	東京証券取引所市場第二部上場
	2004年	12月	ISO9001認証取得(2006年非更新)
	2005年	10月	東京証券取引所市場第一部上場
	2006年	4月	大阪狭山事務所、大阪狭山研修センター完成
	2006年	12月	関西100店舗達成
	2008年	10月	関東100店舗達成
	2009年	9月	米国1号店「アーバイン店」オープン
世界初	2011年	11月	寿司キャップ鮮度くん導入
業界初	2012年	4月	果物を食べて育った「フルーティーフィッシュ」販売
業界初	2012年	11月	業界初! 7種の魚介醤油「らーめん」販売
	2013年	3月	業界初! 7種の魚介だれ「すしやの天丼」販売
業界初	2013年	8月	まぐろの旨みを最大限に活かした「熟成まぐろ」販売
	2013年	9月	まぐろの熟成解凍方法にこだわった「熟成まぐろ丼」販売
業界初	2013年	12月	業界初! お店で一杯ずつ挽きたて「本格珈琲」販売
	2014年	3月	最高級ランクベジータを使用した「イペリコ豚丼」販売
業界初	2014年	4月	「待たずに食べられる時間指定予約システム」全店導入
世界初	2014年	6月	お寿司では世界初となるモンドセレクション金賞受賞
	2014年	7月	回転寿司業界初! 下関の老舗が監修した「国産とらふぐ」販売
	2014年	12月	台湾1号店「松江南京店」オープン
業界初	2015年	7月	酢飯(シャリ)を使用した「すしやのシャリカレー」販売
	2016年	1月	「7種の魚介濃厚味噌らーめん」販売
	2016年	5月	「7種の魚介だれ冷やし中華はじめました」販売
	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第1位」
世界初	2016年	7月	「シャリコーラ」販売
業界初			「シャリカレーパン」販売
	2016年	10月	貝塚事務所、貝塚センター完成
業界初	2016年	11月	「牛丼を超えた、「牛丼」販売
	2017年	1月	中華シリーズ「胡麻香る担々麺」販売
業界初	2017年	4月	楽天ポイントカード導入 クレジットカード導入
世界初	2017年	5月	「シャリコーラかき氷」販売
世界初	2017年	7月	「シャリコーラシュークリーム」販売
	2017年	8月	「糖質オフシリーズ」販売
世界初	2017年	11月	「竹姫寿司」販売
業界初	2018年	5月	「ふわ雪氷」販売

※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

エリア別店舗数 (2018年4月30日現在)

東北	15店舗
関東	116店舗
北陸・甲信越	21店舗
東海	50店舗
関西	131店舗
中国	21店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	44店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	15店舗
台湾	11店舗
合計	437店舗

店舗数の推移 (国内店舗)



株式の状況 (2018年4月30日現在)

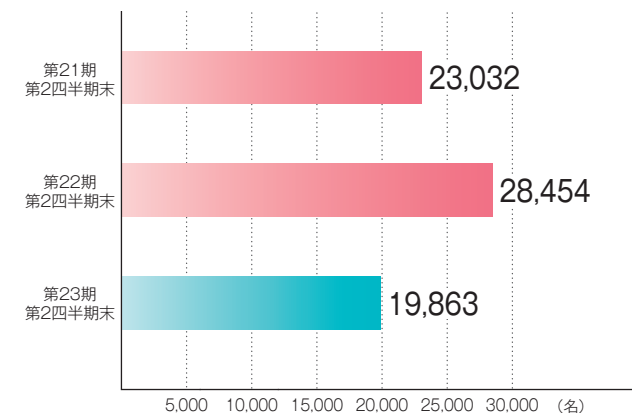
発行可能株式総数	80,000,000株
発行済株式の総数	20,699,800株
株主数	19,863名

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	5,449,400	27.60
田中 信	2,311,600	11.71
田中 邦彦	980,000	4.96
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	965,000	4.88
田中 節子	590,000	2.98
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	505,800	2.56
メリルリンチ日本証券株式会社	424,000	2.14
くらコーポレーション従業員持株会	371,400	1.88
CHASE MANHATTAN BANK GTS CLIENTS ACCOUNT ESCROW	259,150	1.31
HSBC-FUND SERVICES CLIENTS A/C 500	245,900	1.24

注) 1.当社は、自己株式を956,720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)の状況でございます。

会社の概要 (2018年4月30日現在)

商号 株式会社くらコーポレーション

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 1,227億円 (2017年10月期)

事業所 本社 / 大阪府堺市中区深阪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 / 東京都中野区野3丁目33番3号 インツ中野ビル
 梅田事務所 / 大阪府大阪市北区梅田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 / 大阪府堺市中区深阪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 / 西日本地区: 209店
 東日本地区: 202店
 海外: 26店
 総計437店

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
 取締役 伊藤 敬人
 取締役 亀井 学
 取締役 田中 節子
 取締役 津田 京一
 取締役 馬場 邦行
 常勤監査役 山本 保
 監査役 大田口 宏
 監査役 北川 洋士

注) 監査役大田口宏氏並びに監査役北川洋士氏は、社外監査役であります。