

第21期 中間報告書

平成27年11月1日～平成28年4月30日

▶ 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。

株主名簿管理人および
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にお願いいたします。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「はふり」(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方。

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回くら寿司全店にて使用できるお食事券を贈呈します。(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て7月中旬の発送を予定しています。

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



豊岡店

KURA CORPORATION

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21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。

平成28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(平成27年11月1日から平成28年4月30日まで)におけるわが国経済は、有効求人倍率の上昇や失業率の低下など雇用環境に改善がみられたものの、個人消費の回復が鈍く、企業の設備投資も振るわなかったことなどから、景気の足踏み状態が続きました。

外食産業におきましては、米国における金利上昇観測の低下などから円高基調となり、輸入原材料価格が安定したことや、原油価格の下落から光熱費などのエネルギー価格が低下するなどプラス要因もありましたが、競合他社の積極的な出店による影響に加え、労働需給ひっ迫による人件費の上昇など、当社グループにとって引き続き厳しい環境が継続いたしました。

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。

新鮮でおいしく、安全なお食事をしていただけるよう、当社グループは素材にこだわりを持っております。うどんや茶碗蒸しに使うだしは、日本料理店と同様に昆布を水から炊き、厳選したカツオブシや煮干しを加え、各店舗で丁寧に作っております。だしも天ぷらやコーヒーなど他の食品と同様に、作ってからすぐに風味の劣化(酸化)が始まりますが、当社グループでは毎日店舗でだしを作ることで、でき立ての新鮮なだしを提供させていただいております。素材の栄養が溶け込んだ味わい深い天然だしは、加工品では出すことのできない自然でやさしい味わいと、多くのお客様にご好評をいただいております。

このように、当社グループでの行動指針の一つであります「見えないところを大切に」、従業員自身が店舗や商品に誇

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種類ある食事のなかで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もっているからです。

りを持ち、家族や友達を呼びたいと思う店づくりに努め、誠実に商品提供させていただいております。

販売促進面におきましては、人気寿司ネタの「ふぐ」「かに」「サーモン」「熟成まぐろ」「うなぎ」の極上ネタをご提供するフェアを毎月実施いたしました。また、フェアに合わせて「妖怪ウォッチ」「名探偵コナン」「ワンピース」等とタイアップし、それぞれオリジナルグッズが当たるキャンペーンを実施し大好評をいただきました。

以上のような諸施策を行いました効果もあり、既存店売上高につきましては前年同期比102.3%となり、堅調に推移いたしました。

店舗開発につきましては、大分県大分市や、青森県青森市など当社店舗が少ないエリアに出店したのに加え、大阪府「ニトリモール枚方店」などショッピングモールにも出店し、西日本地区で5店舗、東日本地区で2店舗の計7店舗を新規出店し、移転のため1店舗閉店した結果、国内店舗数

は371店舗(「無添蔵」4店舗を含む)となりました。

米国子会社「Kula Sushi USA, Inc.」におきましては、平成28年2月、カリフォルニア州北部、シリコンバレーの中心に位置するクパチーノ市に米国9号店となる「クパチーノ店」をオープンいたしました。今期より、カリフォルニア州以外の州も視野に入れ、積極的に出店を進めてまいります。

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384店舗(「無添蔵」4店舗、非連結子会社台湾4店舗を含む)となりました。

以上の結果、当第2四半期連結累計期間の売上高は552億97百万円(前年同期比9.5%増)、営業利益35億54百万円(同27.7%増)、経常利益36億36百万円(同17.4%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益は23億12百万円(同19.8%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。

PR 7種の魚介だれ「冷やし中華はじめました」

平成28年5月、夏季限定の新たな定番メニュー、7種の魚介だれ「冷やし中華はじめました」(税抜:350円)を全店で新発売いたしました。

麺はツルツルもちもちした食感と、コシ、のど越しの良さが持ち味の極太ストレート麺を使用し、麺の量も通常の「らーめん」シリーズの1.5倍に増量、食べごたえのある冷やし中華に仕上げました。具材はエビ、エビマヨ、チャーシュー、味玉などをトッピング。「特製タレ」はしょうゆベースのタレに、「7種の魚介だし」に酢やレモンを加え、さっぱりした後味を実現しました。初夏の暑い日や、夏バテで食欲がないときにも、お手軽に召し上がっていただけます。お近くの店舗で是非ご賞味ください。



ほんもの美味しさは昔の日本にもあった。それは燕漆の美味しさ。 「無添くら寿司」は、古き良き「食の戦前回帰」を目指しています。

INFO LED照明

くら寿司店舗照明のLED化を進めております。平成28年6月末、ほぼ全店で看板や店内照明のLED化を完了いたしました。環境負荷が低いことに加え、発熱が少なく自然光に近い光により、お寿司を素材そのままの発色でご覧いただけます。また、紫外線を出さないことから虫が群がらないことや、SNSなどの写真がきれいに写るといった効果もあります。



PR 7種の魚介だれ「すしやのうな丼」

毎年大好評の「すしやのうな丼」、今年はおお客様のご要望にお応えし、例年より2ヶ月早い3月より販売を開始いたしました。厳選した肉厚のうなぎを贅沢に使用、じっくり焼いた後、蒸しの工程を加えることで、身はふっくらとやわらかく、皮は香ばしく仕上げました。また、付け合せの山椒は「緑のダイヤ」と呼ばれ、高級品で知られる和歌山県産「ぶどう山椒」を使用。大粒で肉厚な実の、さわやかな香りと風味がアクセントとなり、うなぎのまろやかな味わいを引き立てます。

インターネット通販も評判で、「うなぎの蒲焼12食セット(たれ、山椒付)」は当社インターネット通販売上No.1となっております。「一切れずつ密封包装され、保存もきき重宝」などご好評をいただいております。



新登場! おすすめの「12食セット」

「魚のプロ厳選」
うなぎの蒲焼

あたためてご賞味ください!!

「無添くら寿司」
「たれ使用」

セット内容
うなぎの蒲焼 12食分
(山椒・無添加がけ付)
※ 無添加がけは、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料 無添加です。
※ 写真はイメージです。

あたためてご賞味ください!!

※写真はうなぎの蒲焼2食分です。

INFO 熊本地震 炊き出し

平成28年4月、熊本地震により多くの方々が被災されました。くら寿司も熊本県下に5店舗ありますが、幸い従業員・店舗には大きな被害はありませんでした。救援物資が滞るなか、従業員の間から自然発生的に「炊き出しをやろう」と声上がり、福岡センターから物資を輸送し、熊本県「光の森店」でおにぎりとお水・ジュースを無料配布いたしました。被災者の方々から大変喜ばれました。



PR 米国10号店、テキサス州進出

平成28年5月、米国子会社「Kula Sushi USA, Inc.」におきまして、カリフォルニア州以外で初めてテキサス州に新規出店いたしました。テキサス州の人口はカリフォルニア州3,700万人に次ぐ全米第2位の2,700万人の規模で、現在も増加傾向にあります。テキサス州北東部ダラス市近郊のプレーノ市に、米国10番目の店舗をオープンいたしました。プレーノ市はトヨタ自動車北米本社がカリフォルニア州から移転したことで有名ですが、10号店は9号店シリコンバレーの「クパチーノ店」同様、日本式の「タッチパネル」や「ピックらポン!」を導入したことに加え、米国では初めてとなる日本と同じ「フルサイズ」規格での出店になります。



PR 台湾4号店 林口三井アウトレット店

平成28年4月12日、台北市中心部から車で30分の場所にある台湾北部最大級のショッピングモール「三井アウトレット台湾林口」グランドフロアに台湾4号店となる「林口三井アウトレット店」をオープンいたしました。他の台湾店舗同様盛況が続いております。今後も引き続き台湾における出店を加速し、「くら寿司」ブランドの確立及び台湾全土への出店を目指してまいります。



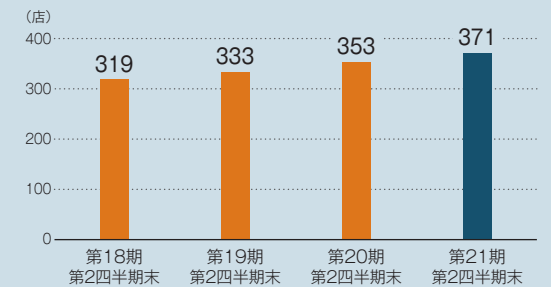
沿革

- 昭和52年 5月 一般的な寿司店として堺市に開店
- 昭和59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
- 平成 2年 3月 株式会社くら寿司設立
- 平成 7年 7月 本部、深阪工場完成
- 平成 7年11月 株式会社くらコーポレーション設立
- 平成 9年 2月 時間制限管理システム導入
- 平成11年 4月 自動廃棄システム導入
- 平成12年12月 「ピックらポン!」導入
- 平成13年 2月 タッチでポン導入
- 平成13年 5月 株上市場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))
- 平成14年11月 タッチで注文導入
- 平成16年10月 東京証券取引所市場第二部上場
- 平成16年12月 ISO9001認証取得(平成18年非更新)
- 平成17年10月 東京証券取引所市場第一部上場
- 平成18年 4月 大阪狭山事務所、大阪狭山研修センター完成
- 平成18年12月 関西100店舗達成
- 平成20年10月 関東100店舗達成
- 平成21年 9月 米国1号店「アーバイン店」オープン
- 平成23年11月 寿司キャップ鮮度くん導入
- 平成24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
- 平成24年11月 業界初! 7種の魚介醤油「らーめん」販売
- 平成25年 3月 業界初! 7種の魚介だれ「すしやの天井」販売
- 平成25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
- 平成25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
- 平成25年12月 業界初! お店で一杯ずつ挽きたて「本格珈琲」販売
- 平成26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
- 平成26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
- 平成26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
- 平成26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
- 平成26年12月 台湾1号店「松江南京店」オープン
- 平成27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
- 平成28年 1月 「7種の魚介濃厚味噌らーめん」販売
- 平成28年 5月 「7種の魚介だれ冷やし中華はじめました」販売

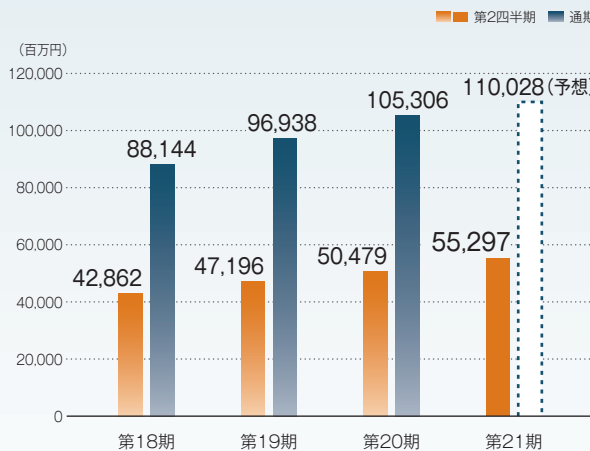
エリア別店舗数 (平成28年4月30日現在)

東北	10店舗
関東	110店舗
北陸・甲信越	19店舗
東海	42店舗
関西	129店舗
中国	14店舗
四国	11店舗
九州・沖縄	36店舗
米国	9店舗
台湾	4店舗
合計	384店舗

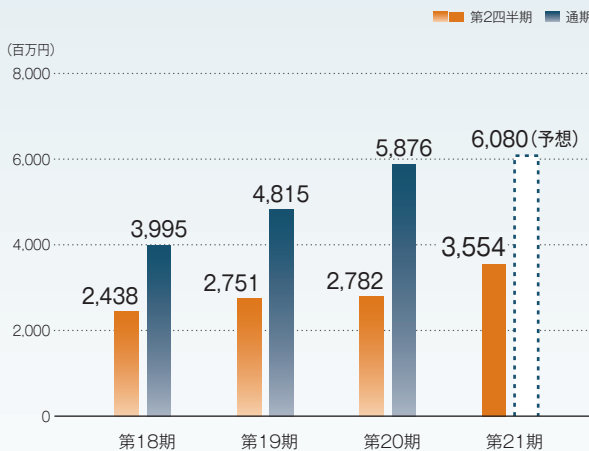
店舗数の推移 (国内店舗)



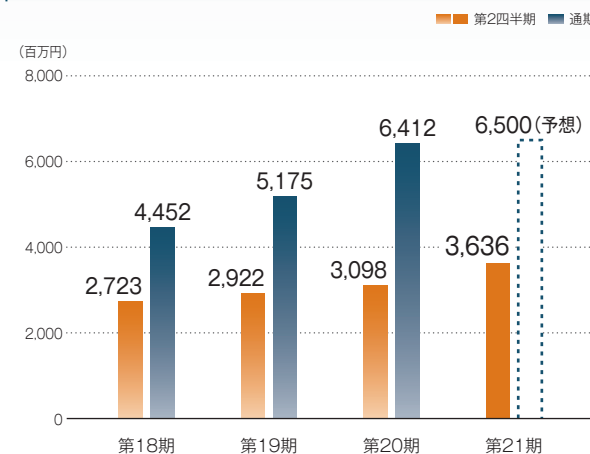
売上高



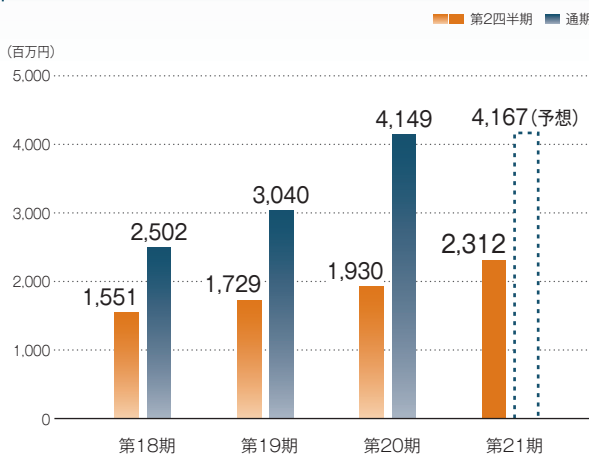
営業利益



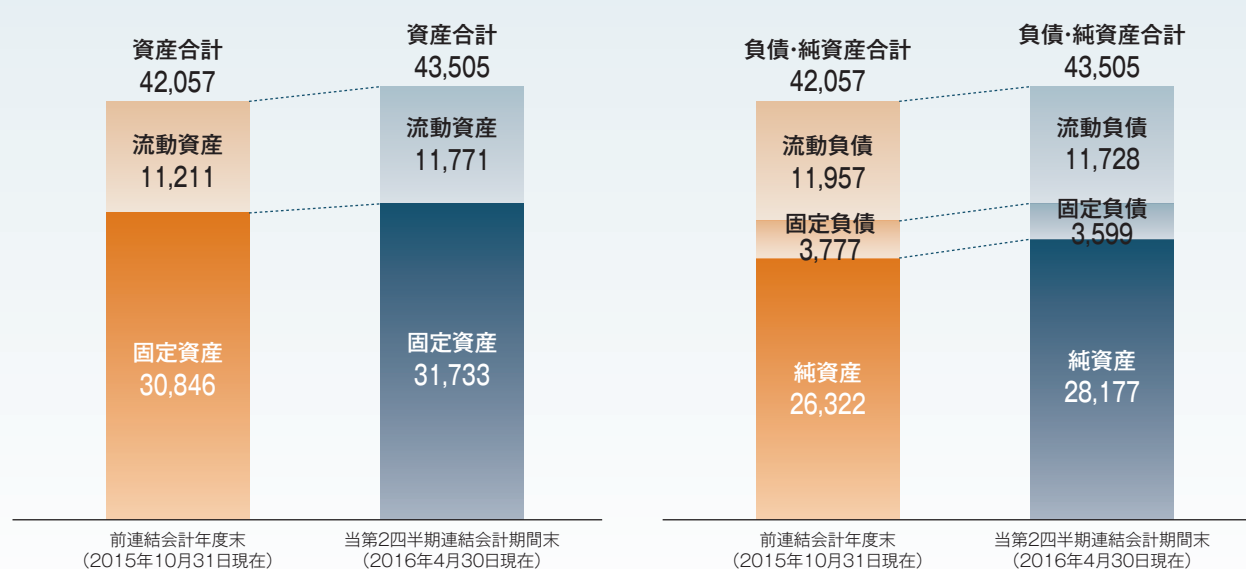
経常利益



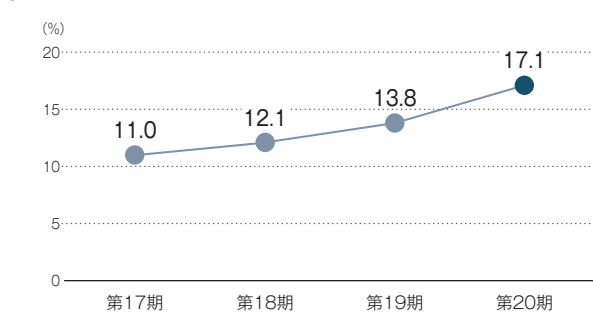
親会社株主に帰属する四半期(当期)純利益



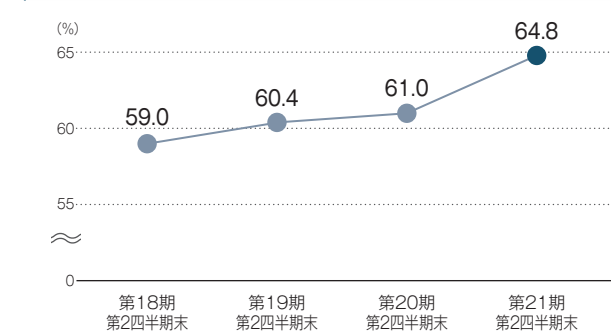
連結貸借対照表(要旨)



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。

◆株式の状況 (平成28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 23,032名

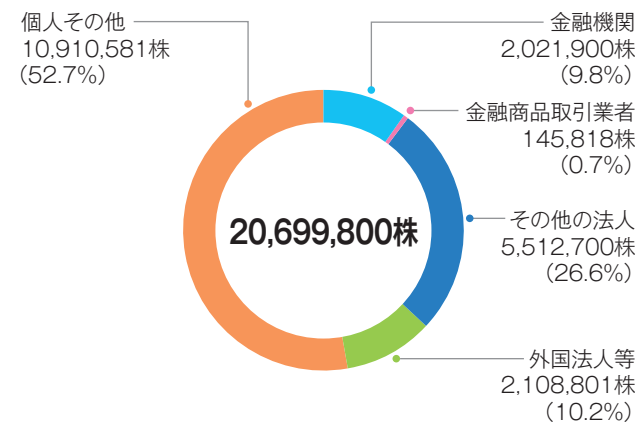
大株主 (上位10名)

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	5,249,400	26.58
田中 信	2,311,600	11.70
田中 邦彦	1,180,000	5.97
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)	385,400	1.95
くらコーポレーション従業員持株会	360,200	1.82
日本マスタートラスト信託銀行株式会社 (信託口)	243,600	1.23
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)	192,000	0.97
BBH FOR FIDELITY PURITAN TR: FIDELITY SR INTRINS IC OPPORTUNITIES FUND	150,000	0.75
MELLON BANK TREATY CLIENTS OMNIBUS	139,800	0.70

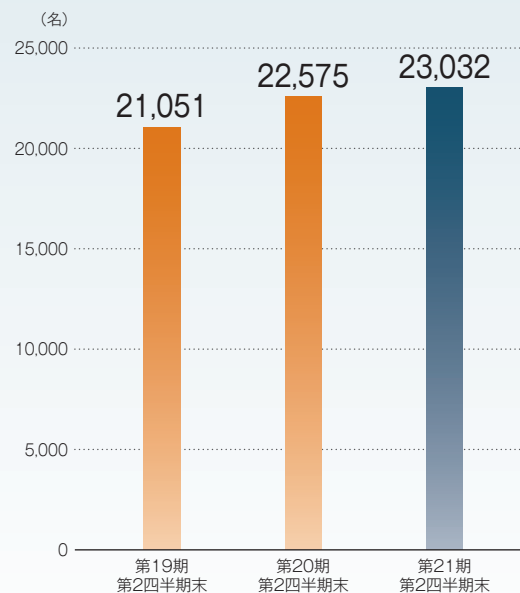
注) 1. 当社グループは、自己株式を956,720株保有しておりますが、上記大株主からは除外しております。
 2. 持株比率は、自己株式を控除して計算しております。
 3. 持株比率は、小数点以下第3位を切り捨てて表示しております。

■株式分布状況

所有者別分布状況

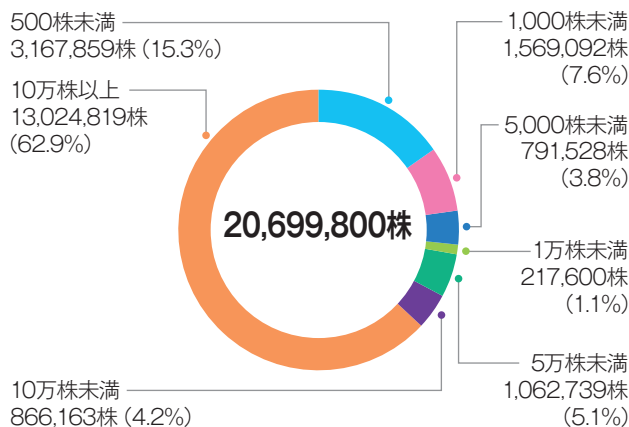


■株主数の推移



注) 各第2四半期末 (4月末日) の状況でございます。

所有株数別分布状況



◆会社の概要 (平成28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 昭和52年5月

会社設立 平成7年11月

代表者 代表取締役社長 田中 邦彦

売上高 1,053億円 (平成27年10月期)

事業所 本社 / 大阪府堺市中区深阪1丁2番2号
 大阪狭山事務所 / 大阪府大阪狭山市今熊1丁目550番地の4
 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 / 大阪府大阪市北区梅田1丁目11番4号 大阪駅前第4ビル
 大阪狭山研修センター / 大阪府大阪狭山市今熊1丁目554番地の1
 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
 店舗 / 西日本地区: 190店 海外: 13店
 東日本地区: 181店 総計384店

取引銀行 三菱東京UFJ銀行、紀陽銀行、三井住友銀行、みずほ銀行、京都銀行

代表取締役社長	田中 邦彦	取締役	田中 節子
取締役副社長	田中 信	取締役	津田 京一
常務取締役	久宗 裕行	取締役	馬場 邦行
取締役	伊藤 敬人	常勤監査役	山本 保
取締役	葛木 啓之	監査役	大田口 宏
取締役	亀井 学	監査役	古川 康正

注) 監査役大田口宏氏並びに監査役古川康正氏は、社外監査役であります。



豊岡店