

第22期 中間報告書

平成28年11月1日～平成29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) <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「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(特別口座といえます。)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う。

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



テキサス州オースティン店

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22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29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28年11月1日から平成29年4月30日)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の改善から、個人消費は一進一退ながら堅調な推移となりました。また、海外経済の好調から企業の設備投資も堅調で、回復実感は乏しいものの緩やかな景気回復基調となりました。

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に加え、労働需給ひっ迫にともなう人件費の上昇など、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。お子様にも安心な自然でやさしい味わいと、多くのお客様からご好評をいただき、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もち続けております。このような取り組みは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。

販売促進面におきましては、人気寿司ネタの「とろ」「熟成まぐろ」「極上うなぎ」「サーモンVSえび」などのフェアを実施いたしました。また、フェアに合わせて「名探偵コナン」等とタイアップし、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。

店舗開発につきましては、岡山県津山市や、愛知県稲沢市など当社店舗が少ないエリアに出店したのに加え、秋田県初進出となる「秋田茨島(ばらじま)店」など、西日本地区で7店舗、東日本地区で3店舗の計10店舗を新規出店し、1店舗を移転のため閉店した結果、国内店舗数は394店舗(「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1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5月、カリフォルニア州以外で初めてテキサス州に出店し、現在テキサス州2店舗、カリフォルニア州9店舗の計11店舗運営しております。今後は引き続きテキサス州を中心とした米中南部エリアに積極的に出店を進めてまいります。

台湾子会社「台湾國際藏壽司股份有限公司」におきましては当第2四半期連結累計期間末6店舗を運営しております。日本と同様の「ビックラボン!」や目の前に注文品をお届けする「オーダーレーン」などが人気となり、平成26年12月の1号店オープン以来好調を維持しております。台湾におきましても引き続き積極的に出店してまいります。

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411店舗(「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国11店舗、台湾6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601億39百万円(前年同期比8.8%増)、経常利益は36億77百万円(同1.1%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益は25億円(同8.1%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 —

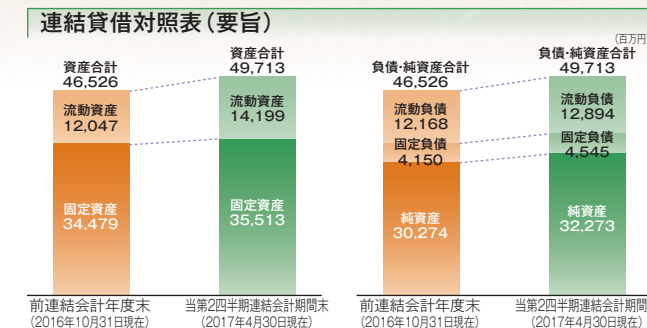
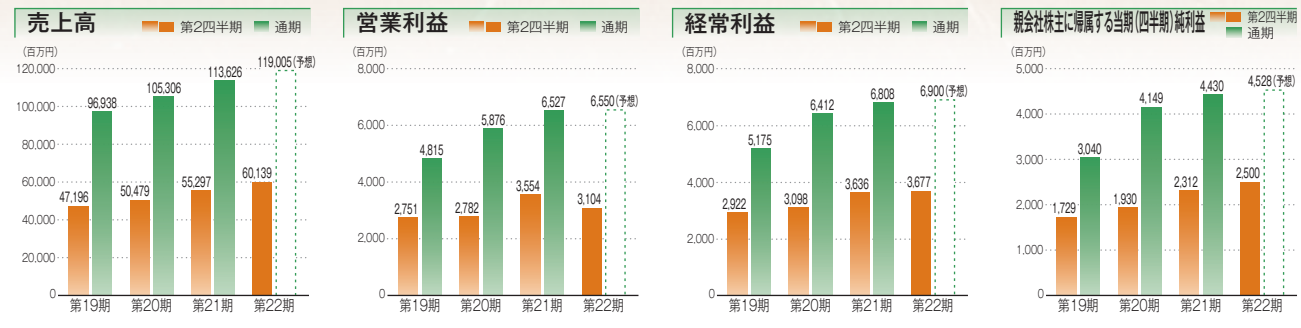
食の戦前回帰

～戦前の安全でバランスの取れた食生活を取り戻す～

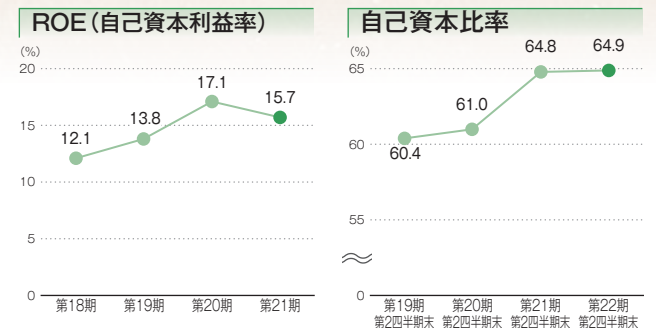
「食の戦前回帰」これは、添加物を含まない、素材そのものの味わいを求め「食」が安心・安全だった戦前の食卓に戻ろうという意味の言葉です。DHA(ドコサヘキサエン酸)の有用性を世界に広めたイギリスの脳外科医、マイケル・クロフォード博士の発表によると「世界に3,000種類ある食事の中で最も体に良い食生活は戦前の日本食である」と述べられています。戦前の日本の食事は米・魚・野菜を中心とし、添加物は使用されていませんでした。しかし現代の食生活は肉や油物が多く、添加物にあふれています。

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



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)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。

「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。

ほろもろな味や、昔の日本にもあった。それは、無添の美味しさ。



クレジットカードが利用可能に

かねてよりお客様の要望が多かったクレジットカードにつきまして、平成29年4月から全国のくら寿司でご利用いただけるようになりました。ご利用いただけるカードはVISA、MASTER、JCB、アメックス、ダイナース、ディスカバーリーとなっております。また、楽天株式会社と提携し、楽天株式会社が運営する共通ポイントサービス「楽天ポイント」でのお支払いが可能になりました。



楽天ねり天

楽天株式会社との提携を記念して、平成29年4月14日より数量限定で、天然魚のすり身から作ったねり天を「楽天カード」に見立てた「楽天ねり天」(2枚税抜100円)を販売いたしました。

水揚げから原則24時間以内に一次加工した鮮度の高い約30種類の天然魚を厳選して使用。多様な国産天然魚の魚本来のうま味を味わえる一品となりました。店舗でご注文をいただいてからねり天を揚げ、アツアツの揚げたての商品をオーダーレーンでお届けいたしました。



かき氷 シャリコーラ

平成29年5月より「プレミアムかき氷」シリーズの新商品として「かき氷 シャリコーラ」(税抜230円)を新発売いたしました。「かき氷 シャリコーラ」は「米麴」を原料にした甘酒をベースにした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かき氷です。お米本来のやさしい甘みに隠し味の「米酢」がアクセントとなり、爽やかな酸味のすっきりとした味わいです。

「シャリコーラ」は体にやさしいコーラをコンセプトに平成28年7月に販売を開始しました。甘酒には酒粕を原料にしたものとアルコールを全く含まない「米麴」由来のものがありますが、「米麴」から作った甘酒は必須アミノ酸を豊富に含み江戸時代から健康飲料として親しまれてきました。「米麴」ベースの「かき氷 シャリコーラ」、夏バテ解消に是非一度ご賞味ください。



海賊シャリカレー

平成27年7月に発売を開始した「すしやのシャリカレー」は累計400万食を突破するヒットとなりました。その後発売された「シャリカレーうどん」「シャリカレーパン」も大好評をいただき、シリーズ累計で700万食を超える人気シリーズとなりました。平成29年7月、「シャリカレー」と回転寿司ならではのバラエティに富んだ魚介をコラボさせた新シリーズ「海賊シャリカレー」(税抜350円)を新発売いたしました。

「モウカザメ」を乗せた『シャーク☆シャリカレー』や、「イシダイ」「ソフトシェルクラブ☆シャリカレー」など8種類のフライを大胆にトッピング、仕入れや販売状況に合わせて各店舗で種類を変え販売し、ご好評いただきました。



シャーク☆シャリカレー(モウカザメ)



甘辛Wシャリカレー



くら寿司 中華シリーズ第2弾

◆ コク旨冷やし担々麺

平成29年1月より販売を開始した中華シリーズ第1弾、「胡麻香る担々麺」の好評を受け、平成29年6月、中華シリーズの新商品、夏季限定「コク旨冷やし担々麺」(税抜350円)を新発売いたしました。今回の商品のために開発した特製肉味噌は、豚のひき肉を胡麻油で炒め、辛味噌と甘ダレを合わせることで濃厚なコクと旨味を凝縮。極太麺に絡む「特製ダレ」は練り胡麻と特製辛味噌をベースにねぎ油と酢を加え、ピリ辛ながらもさっぱりとした味わいに仕上げました。麺にすり胡麻を振りかけたことで胡麻の風味もお楽しみいただけます。アクセントに味付け玉子、糸唐辛子、キュウリ、三つ葉をトッピング。通常の「らーめん」シリーズの1.5倍の麺を使用し、食べごたえも十分な、夏にぴったりの商品です。是非一度ご賞味ください。



◆ 四川風蒸し鶏

鶏モモ肉を柔らかく、ジューシーに仕上げた蒸し鶏をふんだんに使用した「四川風蒸し鶏」(税抜200円)です。キュウリと糸唐辛子の彩と、練り胡麻、特製辛味噌を使用した特製ダレとのマッチングをお楽しみください。

◆ 7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました

昨年ご好評いただいた「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」(税抜350円)を今年も夏季限定販売いたします。麺と具材に合う「特製ダレ」は、しょうゆベースのタレにくら寿司こだわりの「7種の魚介だし」と酢、レモン汁を使用しました。魚介だしの“旨味”にほどよい酸味が加わり、さっぱりとした後味が実現しました。



自然そのまま100%みかんジュース

当社で販売しておりますジュースは一般的な「濃縮還元」ジュースではなく、「ストレート」ジュースを提供しております。「濃縮還元」ジュースは果汁を絞った後、保管や輸送に適した形にするため果汁水分を一旦蒸発させ、後で水を加え濃度を以前と同じものに戻します。一度蒸発させると、風味が無くなるため水と同時に香料(添加物)が入れられることも一般的に行われています。

当社の「みかんジュース」(税抜150円)は温州みかんを直接絞ったままの「ストレート」ジュースです。「濃縮還元」特有の苦みが少なく、みかんそのままの甘みと爽やかな酸味が小さなお子様にも大人気で、くら寿司の通信販売でも売れ筋商品となっています。



うに(ミョウバン不使用)

新鮮でおいしく、安全なお寿司を安心して味わっていただけるよう、当社グループは素材や製法にこだわりを持っております。当社の「うに(一貫)」(税抜100円)にはミョウバン(硫酸アルミニウム化合物)を使用しておりません。一般的にうに加工時には型崩れ防止や保存目的でミョウバンが使用されていますが、厚生労働省が安全性確保の観点から使用低減を要請している硫酸アルミニウムが主成分であることから、当社は当社独自の調達加工によりミョウバンを使用しないように提供しております。ミョウバン特有の苦みやにおいのない自然の風味のうにをご賞味ください。





テキサスオースティン店オープン

平成29年5月、米国子会社「Kula Sushi USA, Inc.」におきまして、テキサス州3店舗目となるオースティン店をオープンいたしました。オースティンはテキサス州中央部にある都市で、テキサス州の州都です。1836年にメキシコからテキサス共和国として独立、コロラド川の開発とともに工業が発展し栄えました。市域人口は約180万人あり、ダラス、ヒューストンと並び大都市圏を形成しています。

オースティン店の座席数は3レーン7ボックスで240席以上あり、日米台の店舗のなかで最大規模の店舗となっています。米大手メディアに取り上げられるなど、オープン以来大盛況で、SNSもフォロー数が記録的に伸びています。引き続きテキサス州を中心にアメリカ中南部への出店を加速させてまいります。



台湾7号店(台中中清路店)オープン

平成29年5月23日台湾7号店、台中中清路(チョンチンルー)店をオープンいたしました。6号店の台中福科路(フーカールー)店と同じく、日本店舗同様の「ロードサイド店」です。平成26年12月の台湾1号店「台北 松江南京店」オープン以来台湾のお客様に親しまれ、SNSでの店舗情報の拡散や台湾メディアでの露出も増え、徐々に認知度も高まっております。休日は終日ウェイティングが続く状況で、まだまだ需要はあるとの手ごたえです。引き続き台湾各地での出店を継続し、将来の台湾以外のアジア圏進出に向け、様々な経験とノウハウを蓄積してまいります。

藏壽司 台中中清路店
5/23正式開幕



有償ストックオプションの発行

平成29年5月18日に開催された取締役会におきまして、平成29年1月に在籍する全ての取締役・従業員に対して「新株予約権(有償ストックオプション)」の発行を決議しました。この新株予約権の行使には業績達成が条件として設定されています。平成30年10月期の連結経常利益が73億円を上回り、かつ平成31年10月期の連結経常利益が76億円を上回った場合に初めて権利行使できるというものです。上記業績が達成できれば、平成32年2月以降に行使請求できます。その場合、平成29年4月末現在で保有する自己株式956,720株を充当する予定です。当社グループは「全員経営」という経営姿勢のもと、取締役・従業員が一丸となって目標達成のため当事者として経営に参画し、株主と価値を共有するため、従業員に対し自社従業員持株会への加入を推奨しております(平成29年4月末現在持株会加入率約70%)。本新株予約権の発行は、事業の成長と企業価値の向上が、より従業員自身の利益と成長に繋がることを認識させるものと考えております。

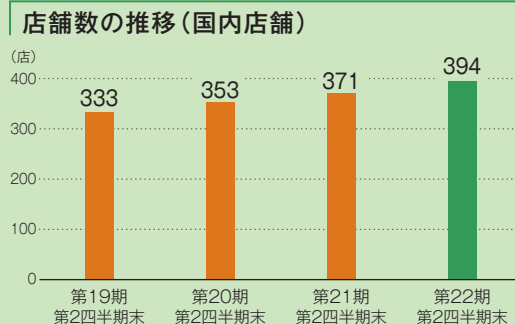
本新株予約権は、あらかじめ定める業績目標の達成が行使条件とされており、その目標が達成されることは、当社の企業価値・株主価値の向上に資するものと認識しております。このため、本新株予約権の発行は、中長期的な観点にて当社の既存株主の皆様の利益に貢献するものと考えております。

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 「ビックらボン」導入
 平成13年 2月 タッチでボン導入
 平成13年 5月 株式上場(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 最高級ランクベジュータを使用した「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
 平成28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」
- 平成28年 7月 「シャリコーラ」「シャリカレーバン」販売
 平成28年10月 貝塚事務所、貝塚センター完成
 平成28年11月 「牛丼を超えた、「牛丼」販売
 平成29年 1月 中華シリーズ「胡麻香る担々麺」販売

エリア別店舗数 (平成29年4月30日現在)

東北	11店舗
関東	115店舗
北陸・甲信越	21店舗
東海	47店舗
関西	132店舗
中国	16店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	39店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	11店舗
台湾	6店舗
合計	411店舗



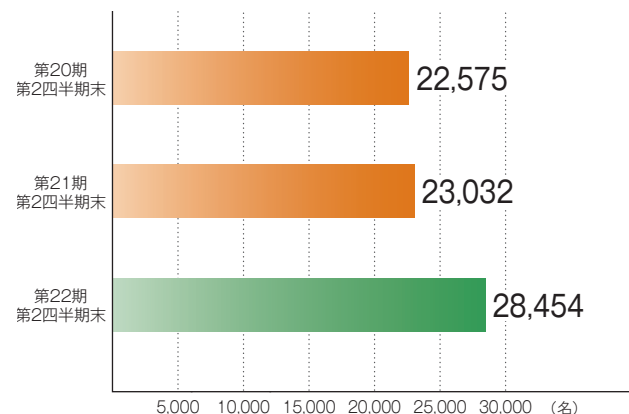
株式の状況 (平成29年4月30日現在)

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 28,454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
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	489,100	2.47
くらコーポレーション従業員持株会	369,000	1.86
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	297,200	1.50
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	236,300	1.19
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
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口1)	170,200	0.86

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 (平成29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 1,136億円 (平成28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
 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: 200店
 東日本地区: 194店
 海 外: 17店
 総計411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

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 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 保
 監査役 大 田 口 宏 宏
 監査役 古 川 康 正 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。