

第23期 年次報告書

2017年11月1日～2018年10月31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)

(インターネット利用) <https://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



KST 台湾新北市 三重集賢路店

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23期連結会計年度における事業の概況をご報告申し上げます。

2019年1月

代表取締役社長

田中邦彦



当連結会計年度(2017年11月1日から2018年10月31日まで)におけるわが国経済は、世界経済の好調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。個人消費は、地震や台風などの自然災害の影響により一時的に押し下げられたものの、おおむね堅調な推移となりました。

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に加え、コンビニエンスストアによる低価格で付加価値の高い商品の展開、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しております。

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、素材そのものの味を求め、「食」が安心・安全だった戦前のバランスの取れた理想的で健康

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。

2018年7月には健康への関心の高まりなど時代のニーズに対応し、創業以来41年間守り続けたシャリの味を3種類の黒酢をブレンドした「健康黒酢のシャリ」に変更いたしました。黒酢は熟成期間が長く、必須アミノ酸が多く含まれることから健康や美容に役立つとされています。お客様からも「コクがあり深みがある」「素材の味がはっきりした」と高い評価をいただいております。今後とも、お客様に安心・安全・健康にお食事いただけるよう、当社グループの行動指針の一つであります「見えないところを大切に」を積み重ね、従業員自身が店舗や

商品に誇りを持ち、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。

商品開発におきましては「その価格で最高の味を実現する」との考えのもと、専門店に負けないメニューの開発に努めております。2018年7月には、回転寿司チェーン初めての試みとして「キヌア」や「アサイー」などスーパーフードを用いた手巻き寿司やサラダを発売しご好評をいただきました。引き続きお客様のニーズを敏感に反映し商品開発してまいります。

店舗開発につきましては、当連結会計年度におきまして、日本18店舗、米国4店舗、台湾5店舗に新規出店し、当社グループ全体で27店舗の新規出店を行いました。

これにより、当連結会計年度末の店舗数は、全て直営で453店舗(無添蔵4店舗、くら天然魚市場1店舗、米国17店舗、台湾14店舗を含む)となりました。

また、当社グループは当社グループを取り巻くさまざまな事業リスクに対応するため、財務戦略を重視してまいりました。前連結会計年度に引き続き実質無借金(現預金の額が有利子負債を上回る)にて運営しており、自己資本比率は当連結会計年度末66.3%と、財務の健全性を維持しております。良好な財務内容を背景に、原材料の安定調達を担保すると同時に、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、当連結会計年度の売上高は1,324億99百万円(前連結会計年度比7.9%増)、経常利益76億55百万円(同5.1%増)、親会社株主に帰属する当期純利益は51億30百万円(同5.0%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

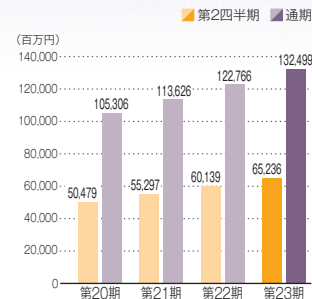
「食の戦前回帰」これは、添加物を含まない、素材そのものの味を求め「食」が安心・安全だった戦前の食卓に戻ろうという意味の言葉です。DHA(ドコサヘキサエン酸)の有用性を世界に広めたイギリスの脳外科医、マイケル・クロフォード博士の発表によると「世界に3,000種類ある食事の中で最も体に良い食生活は戦前の日本食である」と述べられております。戦前の日本の食事は米・魚・野菜を中心とし、添加物は使用されていませんでした。しかし現代の食生活は肉や油物が多く、添加物にあふれています。

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。

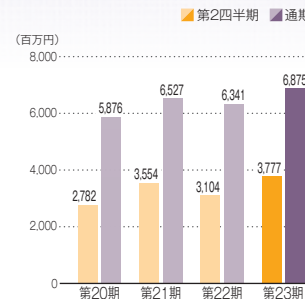
詳しくは当社ホームページをご覧ください。

◆財務情報

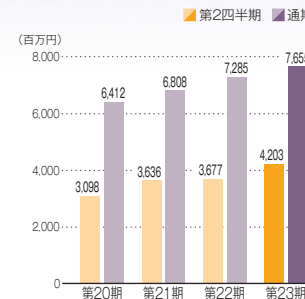
売上高



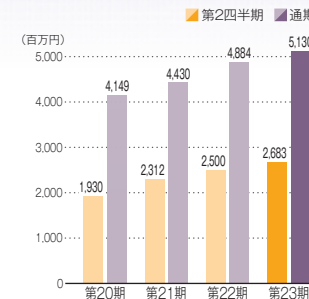
営業利益



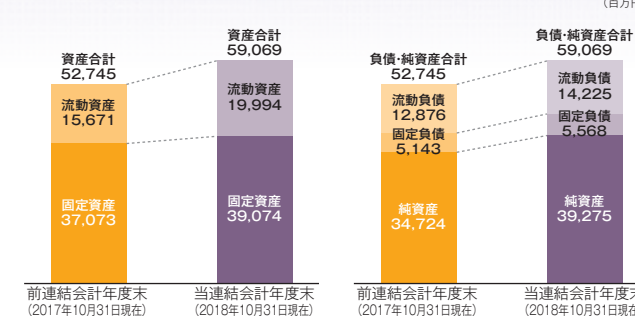
経常利益



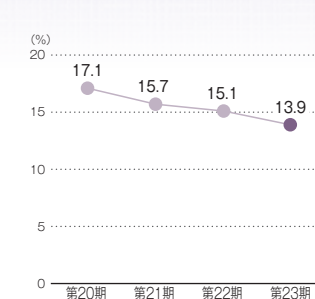
親会社株主に帰属する当期(四半期)純利益



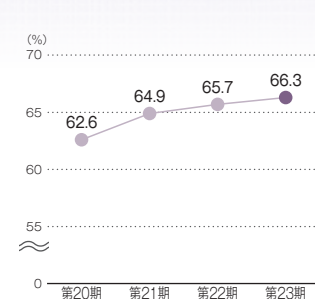
連結貸借対照表(要旨)



ROE(自己資本利益率)



自己資本比率



くらの取り組み

「健康黒酢のシャリ」

2018年7月、創業以来41年間守り続けたシャリの味を、3種類の黒酢を加えコクのある風味豊かな「健康黒酢のシャリ」に進化させました。このタイミングでリニューアルしたきっかけの一つが2017年に投入した「糖質オフシリーズ」の成功です。シャリの代わりに酢漬けの大根を使用するという斬新な商品や、シャリのサイズを半分にできるシャリプチなどが人気を博し、シリーズ累計で1,000万食以上の販売数となりました。

当社グループは創業時から四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)を使用しておりませんが、こうした取り組みは20年前にはまったく評価されず、苦労が続いた時期もありました。ところが、「糖質オフシリーズ」に対するお客様の反応や、同業他社やコンビニエンスストアの無添加商品の増加など、お客様の健康志向が確実に高まってきていることが確認できました。このような背景から、「健康黒酢のシャリ」への進化を決断いたしました。



ほろっとした味は昔の日本にもあった。それは無添加の美味しさ。



「無添加寿司」は、古き良き「食の戦前回想」を目指しています。

当社グループはサイドメニューなどの新商品の他にも「素材」である米や酢などの研究・開発を続けております。「味のニーズはつねに変わる。今のもので満足しては、何も変えることができなくなる」という考えのもと年間3,000種類に及ぶ新商品の開発を続けておりますが、寿司酢に関しましても10年ほど前から新たな寿司酢の開発に取り組んでまいりました。各地の米酢や穀物酢、果実の酢に至るまで、ありとあらゆる酢を試し、江戸前ずしに使用される赤酢にもトライしましたが、最終的に納得した味を出せたのが今回の黒酢だったのです。



黒酢は熟成期間が長く、必須アミノ酸が多く含まれることから健康や美容に役立つとされています。お客様からも「コクがあり深みがある」「素材の味のはっきりした」と高い評価をいただいております。今後とも、お客様に安心・安全・健康にお食事いただけるよう「見えないところを大切に」商品提供してまいります。



くら寿司自慢の出汁(だし)

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、各店舗で丁寧にとっております。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、毎日店舗でだしを作ることで、出来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。寒い季節には是非くら寿司サイドメニュー1番人気、あつあつの茶碗蒸しをご賞味ください。



かに爪入り茶碗蒸し

PR 「くら出汁(だし)茶漬け」シリーズ新発売

2018年12月、くら寿司が創業以来変わらぬ製法で作りに続けてきた「くら本格天然出汁(だし)」を使用したお茶漬けを新発売いたしました。



茶漬け焼き鮭



茶漬けあぶりたらこ



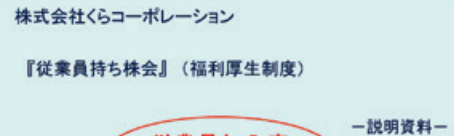
揚げ餅

「くら本格天然出汁」は、昆布やカツオブシをはじめとする7種の素材を贅沢に使用しております。毎日店舗で手作りの新鮮なだしを使用し、「くら出汁 茶漬け焼き鮭」、「くら出汁 茶漬けあぶりたらこ」、店内で揚げたあつあつの揚げ餅を入れた「くら出汁 揚げ餅」の3種類をラインナップしております。また、2017年大好評をいただいた「くら出汁 たこ焼き」も販売を再開いたしました。寒さが厳しさを増すこれからの時季にぴったりの「くら出汁茶漬け」シリーズを是非ご賞味ください。

INFO 「従業員持ち株会」加入率70%超え

当社グループは「全員経営」という経営姿勢のもと、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、株主様と価値を共有するため、従業員に対し自社従業員持ち株会への加入を推奨しております。

2018年10月末現在、当社従業員の持ち株会加入率は70%を超えており、東証上場企業の平均加入率約40%(2018年3月31日現在、東証調査)を大きく上回っております。加入率の高さは従業員が会社の将来に希望と責任を持っていることを表しています。リスクとリターンを株主様と共有し、企業価値の向上に努めてまいります。



PR 従業員向け飲食代金割引サービス「みんな割り」スタート

2018年7月、パート・アルバイトを含む全従業員を対象に、くら寿司店舗での飲食代金が割引になるサービス「みんな割り」を開始いたしました。これは従業員が家族・友人とくら寿司に来店して食事をする際に、食事代が一律10%割引されるという福利厚生制度です。従業員の食事代だけでなく、一緒に食事をした家族や友人の会計にも10%の割引が適用されます。適用に人数や回数の制限はなく、「誰でも何度でも」使用できる従業員割引制度となっています。

当社は「自分の家族・友人に勧められないものは提供しない」という信念のもと、四大添加物無添加や、店舗で毎日だしを取るなど、独自の取り組みを行ってまいりました。今回の「みんな割り」の導入は、従業員の自社商品への理解を深めるだけでなく、周囲の人たちにくら寿司の良さを改めて知っていただく良い機会になると考えております。今後も、当社は、商品の開発・提供だけでなく、職場環境の向上を図りながら、お客様へのより良いサービス提供につなげてまいります。



INFO 環境省グッドライフアワード【特別賞】受賞

当社は「さかな100%プロジェクト」の取り組みにおいて、「社会的課題の解決と、自らの成長の両立をめざす企業の取り組み」として高く評価され、2018年11月に「第6回環境省グッドライフアワード実行委員会特別賞サステナブル・ビジネス賞」を受賞しました。

「さかな100%プロジェクト」は、国産天然魚の加工の際に出る骨やアラを、魚粉に加工し、養殖魚用飼料として活用し新たな魚を育てる、環境にも優しい取り組みです。

日本の漁業を守る取り組み「さかな100%プロジェクト」を通じて、漁師さんに獲っていただいた魚を最大限活用し「日本人が日本の魚を食べられる未来を創造する」という思いを実現すべく、この取り組みを推進いたします。



表彰式の様子

PR 《米国》イリノイ州シカゴ シャウムバーグ店オープン

米国子会社KSU(Kura Sushi USA,Inc.)は2018年11月に米国4番目の州となる中西部イリノイ州シカゴ近郊に「シャウムバーグ店」をオープンいたしました。

シカゴはニューヨーク、ロサンゼルスに次ぐ3番目の人口(市域人口900万人)を持つ大都市で、野球の「シカゴ・カブス」「シカゴ・ホワイトソックス」、バスケットボールの「シカゴ・ブルズ」など6つのプロスポーツチームが本拠地を置いています。また、シカゴ美術館は印象派のコレクションが有名で、ニューヨークのメトロポリタン美術館、ボストンのボストン美術館と並びアメリカ3大美術館に数えられる世界でも有数の美術館です。

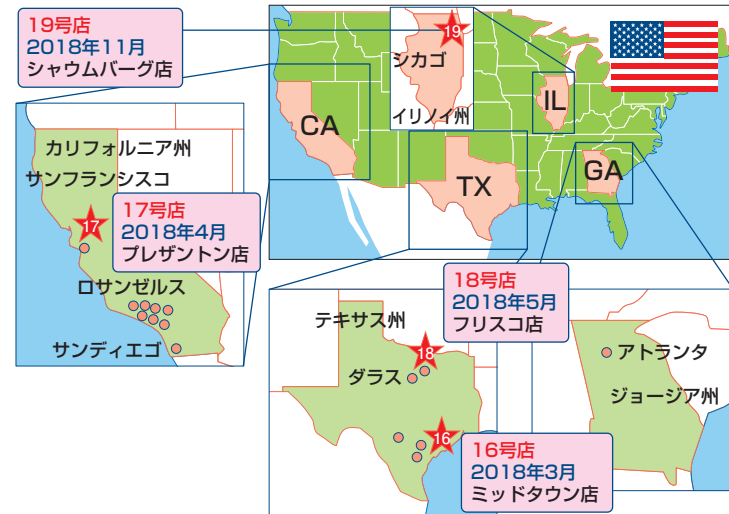
「シャウムバーグ店」は過去の18店舗と全く違うエリアへの出店となり、来店いただくお客様からは、当店のシステムやクオリティ、価格が驚きを持って受け止められています。



イリノイ州シャウムバーグ店



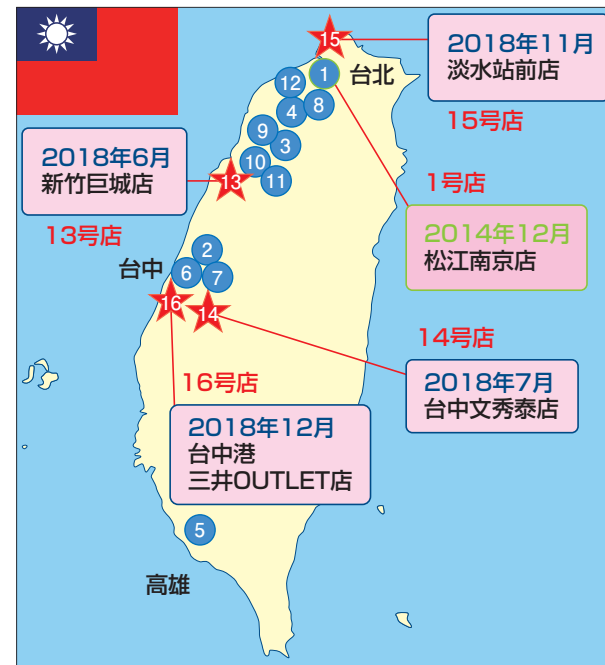
ジャパンフェア ポスター



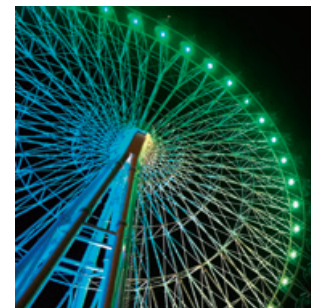
PR 《台湾》台中市 台中港三井OUTLET店オープン

台湾観光局の調査によると、台湾から日本への訪日観光客は2017年に460万人となりました。台湾の人口2,340万人から5人に1人が来日した計算になります。また日本から台湾への旅行者も年々増え、2017年は190万人となりました。親日、親台の良好な関係が続いています。

2018年12月、台湾第2の都市である台中市にエリア最大級のアウトレットモール「三井アウトレットパーク 台中港」が開業しました。台湾子会社KST(台湾国際藏寿司股份有限公司)は台湾16番目となる「台中港三井OUTLET店」をここにオープンいたしました。台中港を一望できる大型の観覧車などが早くも話題を集め、連日台湾全土からのお客様でにぎわっています。「台中港三井OUTLET店」も台湾独自の「ビックらポン!」の景品や、台湾では珍しい予約システムなど話題を集め、好調な滑り出しとなっています。



台中港三井OUTLET店



三井アウトレットパーク 台中港の観覧車



煎りごまホタテ

沿革

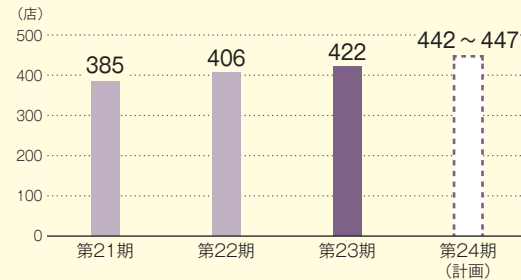
- 1977年 5月 一般的な寿司店として堺市に開店
- 1984年 7月 「100円で本物」をキャッチフレーズに「回転寿司くら」を開業、それまで大型店としては存在しなかった直線タイプの回転寿司を導入
- 1990年 3月 株式会社くら寿司設立
- 1995年 7月 本部、深阪工場完成
- 1995年 11月 株式会社くらコーポレーション設立
- 1997年 2月 時間制限管理システム導入
- 1999年 4月 自動廃棄システム導入
- 2000年 12月 「ビックらボン」導入
- 2001年 2月 タッチでボン導入
- 2001年 5月 株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))
- 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
- 2011年 11月 寿司キャップ鮮度くん導入
- 2012年 4月 果物を食べて育った「フルーティーフイッシュ」販売
- 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「すしやの天井」販売
- 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
- 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 最高級ランクベジュータを使用した「イペリコ豚丼」販売
- 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
- 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
- 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」
- 2016年 7月 「シャリコーラ」販売
- 2016年 7月 「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
- 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
- 2017年 4月 楽天ポイントカード導入
- 2017年 4月 クレジットカード導入
- 2017年 5月 「シャリコーラかき氷」販売
- 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
- 2017年 11月 「竹姫寿司」販売
- 2018年 5月 「ふわ雪氷」販売
- 2018年 7月 創業以来41年ぶり「健康黒酢のシャリ」に変更

※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

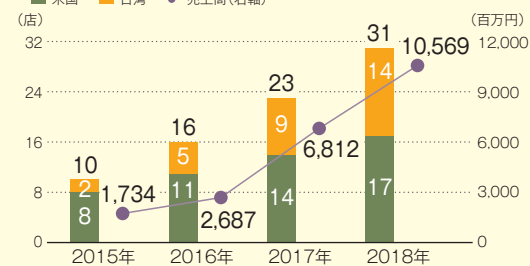
エリア別店舗数 (2018年10月31日現在)

東北	16店舗
関東	118店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	52店舗
関西	132店舗
中国	22店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	47店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	17店舗
台湾	14店舗
合計	453店舗

店舗数の推移 (国内店舗)



店舗数・売上高の推移 (海外店舗)



注) 2016年までは米国のみの売上高

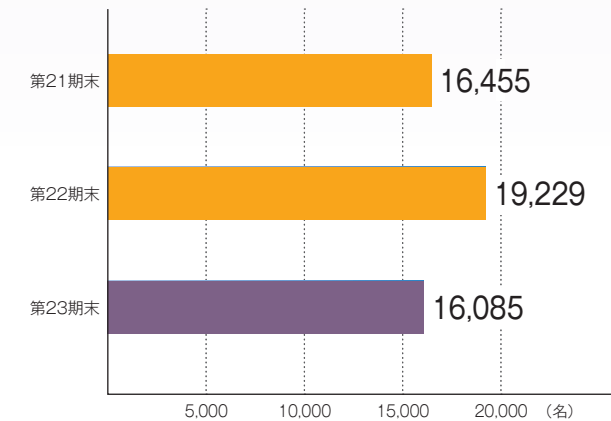
株式の状況 (2018年10月31日現在)

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 16,085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	11.70
日本マスタートラスト信託銀行株式会社 (信託口)	1,191,200	6.03
田 中 邦 彦	980,000	4.96
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (信託口)	637,600	3.22
田 中 節 子	590,000	2.98
くらコーポレーション従業員持株会	367,500	1.86
HSBC-FUND SERVICES CLIENTS A/C 500	245,900	1.24
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社 (信託口5)	225,200	1.14
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

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



会社の概要 (2018年10月31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 1,324億円 (2018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
 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: 214店
 東日本地区: 208店
 海 外 : 31店
 総計 453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 (2019年1月29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
 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 (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。