

第24期 中間報告書

2018年11月1日～2019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「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。

くら寿司 株式会社

www.kura-corporo.co.jp



無添くら寿司 新世界通天閣店

Kura Sushi, Inc.

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24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。

2019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（2018年11月1日から2019年4月30日まで）におけるわが国経済は、雇用・所得環境の改善が続くなか、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や、労働需給ひっ迫に伴う人件費の上昇に加え、中食市場の伸長もあり、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。うどんや茶碗蒸しに使うだしはコストと手間をかけ基本に忠実に1日数回、各店舗で昆布やカツオなどからとっております。上品でくせの無い、加工品では出すことのできない鮮度の高い天然のだしは、お客様にも安心な、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。また、出来立ての商品をすばやく提供できる「オーダーレーン」、特許取得済の菌やウイルスから商品を守り、鮮度を保つ寿司キャップ「鮮度くん」などを活用し、お客様に安心・安全にお食事いただけるよう「見えないところを大切に」商品提供しております。このような取り組みは

『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。

2019年3月には、「さかな100%プロジェクト」（天然魚を無駄なく活用する取り組み）から生まれたハンバーガー「KURA BURGER」（税抜250円）を大手回転すしチェーンとして初めて発売いたしました。

販売促進面におきましては、2019年2月に「かにとぶぐとのどろろフェア」、3月に「旬の極みシリーズ第1弾、天然くえvs大とろフェア」、4月には「旬の極みシリーズ第2弾、厚切り桜鯛」などを実施いたしました。また、フェアに合わせてお皿5枚で1回ゲームができる「ピックらポン!」の景品として人気アニメ「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9店舗、米国3店舗、台湾2店舗の計14店舗を出店いたしました。米国、台湾とも引き続き戦略的な出店を行い、日本の食文化の海外発信に努めてまいります。

当第2四半期連結会計期間末の店舗数は、全て直営で467店舗（「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国20店舗、台湾16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663億92百万円、経常利益27億23百万円、親会社株主に帰属する四半期純利益は17億13百万円となりました。

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。

企業理念

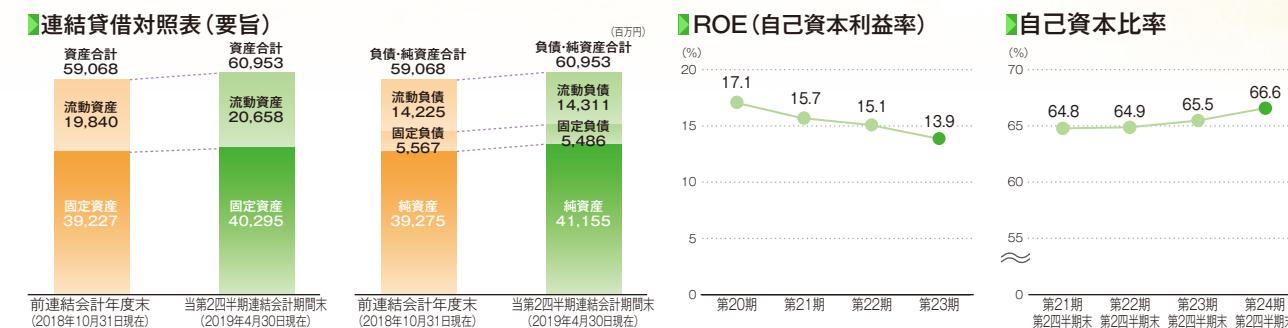
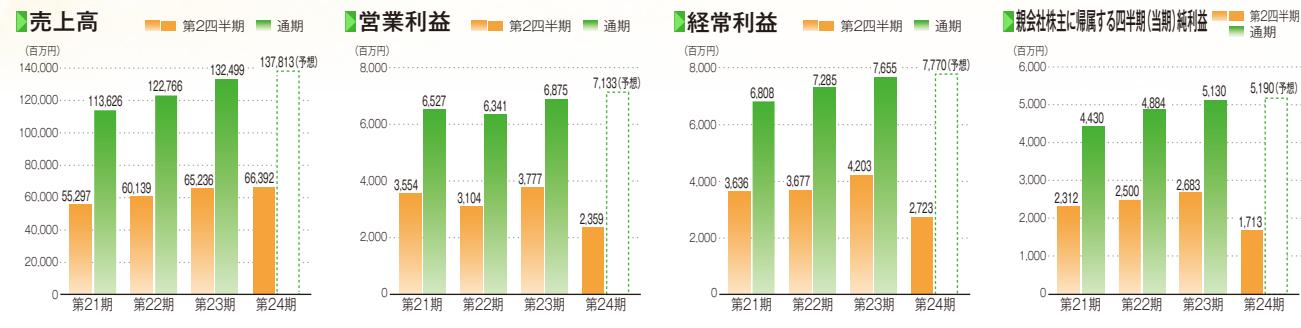
食の戦前回帰

～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



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。

くらの取り組み

「無添くら寿司」は、古き良き「食の戦前帰郷」を目指しています。

ほろろの美味しさは昔の日本にもあった。それは無添の美味しさ。



「旬の極み」シリーズ始動!

2019年3月に旬の魚をお届けする「旬の極み」シリーズを開始いたしました。四季が巡り季節の変化が大きい日本では季節ごとに旬の食材があります。旬の食材は栄養価が高く健康に良いことに加え、その食材がいちばん美味しい時期です。第1弾は幻の魚と言われる「国産天然くえ」、第2弾は「厚切り桜鯛」を、5月には鹿児島県枕崎産の「一本釣り」のみで漁獲した、旬の極みシリーズ第3弾「枕崎産厚切り薫焼き初鯉」をリリース、新鮮な旬の素材をお楽しみいただきました。



引を開始いたしました。2014年には、産地の国産天然魚を1皿100円でレギュラー提供する「天然魚プロジェクト」をスタート。翌2015年には福井県鷹巣漁港の定置網の「一船買い」を開始、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月には総額



当社は全国の“ご当地食材”を手ごろな価格で販売するために、2010年に九州の五島列島や愛媛県などで獲れた魚を直接仕入れ販売する「ご当地フェア」を展開、生産者様との直接取引



27億円をかけた「貝塚センター」を稼働させ、天然魚加工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。2018年には「貝塚センター」で排出される骨やアラを養殖魚のエサに加工した「循環フィッシュ」の生産、2019年3月には「KURA BURGER」の販売を開始しました。天然魚に関わる最初の取り組み「ご当地フェア」から10年を経て、現在漁協様や生産者様などの取引先は100か所を超えました。



今後くら寿司では順次『くら寿司 旬の極みシリーズ』を展開してまいります。その時期でしか味わえない旬のお寿司を、是非くら寿司でお楽しみください。



「新世界通天閣店」オープン!

2019年3月12日に「無添くら寿司 新世界通天閣店」をオープンいたしました。同店は大阪のシンボル「通天閣」から約60メートルに位置する立地で、くら寿司としてインバウンド観光客をターゲットとした初の店舗になります。来日された海外のお客様に楽しんでいただけるよう、くら寿司店舗として、初めてとなる設備や取り組みがたっぷりのお店です。



- 【1】廻る巨大、回転寿司オブジェ!くら寿司の回転レーンをイメージしたオブジェを外壁に設置し、SNS映えする店舗を演出。
- 【2】無料Wi-Fiスポット「KURA Wi-Fi」の設置!
- 【3】スムーズにご案内「多言語対応の自動案内機」の設置!

今後くら寿司ではインバウンド需要の高まりを受けて、このような新店舗を積極的に展開してまいります。

国内



大好評の「糖質オフシリーズ」、新作メニューも登場!

大好評のヘルシーメニューにも新作が登場!「カリフラワーライスカレー」は、人気の「シャリカレー」のシャリを「カリフラワーライス」に変え、糖質67%オフを実現。カリフラワーライスのサクサクとした食感で、食べ応えも十分!またスーパーフードの「ビーツ」を使用した「アボカドビーツピントロ」、「アボカドビーツほたて」は、ビーツを使ったドレッシングとシャリのほど良い酸味と、アボカドのコクがピントロ・ほたてとマッチする“ヘルシーお寿司”に仕上げました。またシャリの代わりに大根の酢漬けを使用した、「シャリ野菜」にも新商品が登場。くら寿司自慢の海苔を加えることで、海苔の味わいと風味、そして食感をお楽しみいただけます。



カリフラワーライスカレー



アボカドビーツピントロ



シャリ野菜エビマヨ



「くら寿司株式会社」に商号変更

5月1日(水)の改元・新元号開始とともに、「株式会社くらコーポレーション」から、「くら寿司株式会社」に社名を変更いたしました。今後の更なるグローバル展開を視野に入れ、海外のお客様にもわかりやすい名称である、「すし」を社名に入れました。日本国内のみならず、世界に向けて「くら寿司」ブランドの浸透を推進してまいります。

「平成」から『令和』に。「くらコーポレーション」から『くら寿司』に。新たな時代の幕開けは、新たなくら寿司の幕開けでもあります。「昭和」に産声をあげ、「平成」に育ち、「令和」で、さらに世界に向けて広がっていく「くら寿司株式会社」、ぜひご期待ください。



東貝塚センター



「KURA BURGER」新登場!

2019年3月、全店にてハンバーガー「KURA BURGER フィッシュ」「KURA BURGER ミート」(各・税抜250円)を新発売いたしました。国産天然魚を100%使用した魚パテ(KURA BURGER フィッシュ)は2014年から取り組む「さかな100%プロジェクト」(魚資源を余すことなく利用するプロジェクト)から生まれました。米粉と黒酢を使用した「シャリバンズ」に和食の技術を活用した具材の玉ねぎの天ぷらがトッピングされています。もちろん四大添加物の化学調味料、人工甘



味料、合成着色料、人工保存料は使用しておりません。「KURA BURGER」の新発売を記念し、くら寿司では初めての試みとなるポップアップ店舗を東京渋谷に期間限定オープンいたしました。くら寿司のハンバーガーという意外性からSNS上でも大きな話題となりました。



「くら寿司 ネット通販」拡大中!

販売量増加に伴い、当社ネット通販商品取り扱い先が拡大中です。自社サイトに加え2018年7月から楽天市場での取り扱いが始まり、2019年5月にはアマゾンでも当社商品が購入できるようになりました。四大添加物無添加の「うなぎの蒲焼」や「まぐろの盛り合わせ」、また「牛丼」やくら寿司でご利用いただける「食事券(10,000円)」などが人気です。また、例年9月より正月用の無添加「くら寿司特製おせち」の販売もいたしております。くら寿司ホームページ「くら寿司 ネット通販」を是非ご覧ください。

くら寿司 ネット通販





米国サクラメント店オープン



米国サクラメント店

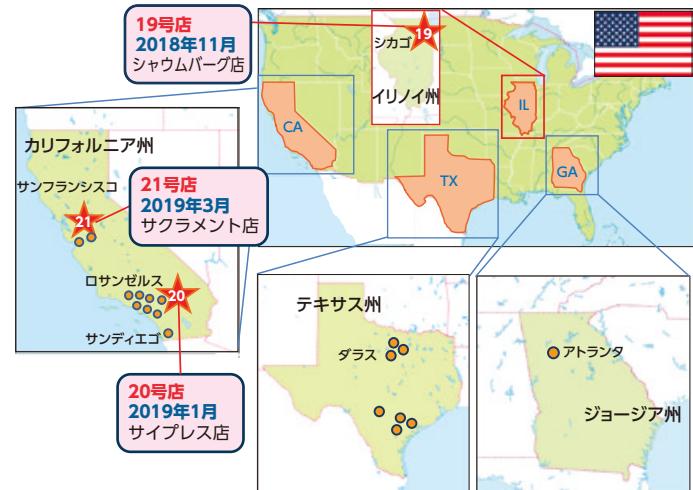
2019年3月、米国21番目の店舗をカリフォルニア州北東部の都市サクラメントにオープンいたしました。サクラメントはサンフランシスコの北東150kmに位置し、カリフォルニア州の州都が置かれています。1849年サクラメントを中心に始まったゴールドラッシュとともに発展し、今も西部劇のイメージそのままの「オールドタウン」や古い美術館や博物館があり「文化の都」とも言われています。

また、郊外のサクラメントバレーはカリフォルニア米の一大生産地です。日中と夜間の寒暖の差が大きく、シエラネバダ山脈を源流とする澄んだ水も豊富で、約2,500軒の農家がおいしいと評価の高いジャポニカ米の生産を行っています。

5月には「Japan Fair」と銘打ち、米国全店で日本の「和風ステーキ」や「抹茶アイスクリーム」などを販売し、SNS上で話題となりました。引き続き市場が大きく、和食のステータスの高い米国におきまして、「日本の食文化を世界に広げる」使命のもと積極的な店舗展開を続けてまいります。

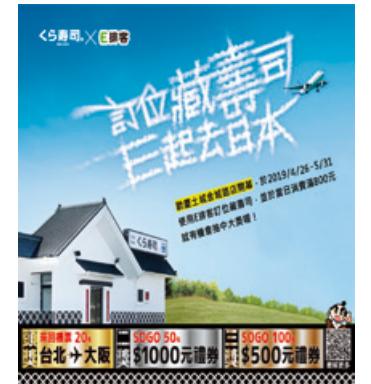


2019年3月、米国21番目の店舗をカリフォルニア州北東部の都市サクラメントにオープンいたしました。サクラメントはサンフランシスコの北東150kmに位置し、カリフォルニア州の州都が置かれています。1849年サクラメントを中心に始まったゴールドラッシュとともに発展し、今も西部劇のイメージそのままの「オールドタウン」や古い美術館や博物館があり「文化の都」とも言われています。



台湾土城金城店オープン

2019年4月、台湾北部の都市新北(シンペイ)市に台湾17番目となる土城金城店をオープンいたしました。新北市は台湾の首都台北市の周辺をドーナツのように取り囲む人口400万人の都市で、2010年に新しい台北市ということを表した新北市と名づけられました。新北市の東端にはノスタルジックな風景で有名な観光地の九份があります。台湾でも日本と同じく寿司をホコリなどから守る寿司キャップ「鮮度くん」を利用してあります。台湾の回転すしではプラスチックのキャップを被せたものが一般的ですが、テーブルに溜まらず衛生的な「鮮度くん」が評判となり、SNSの盛んな台湾でくら寿司と言えば「ビックラボン!」とあわせて「鮮度くん」の評判が高くなっています。好調が続く台湾も引き続き着実な出店を続け、台湾での「くら寿司」の存在感を高めてまいります。



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 「ビックらポン!」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「フルーティーフィッシュ」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 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 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 5月 「シャリコーラかき氷」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
- 2019年 3月 「KURA BURGER」販売
- 2019年 3月 旬の極みシリーズ開始
- 2019年 5月 くら寿司株式会社に商号変更

※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

エリア別店舗数 (2019年4月30日現在)

東北	18店舗
関東	119店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	52店舗
関西	135店舗
中国	23店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	49店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	20店舗
台湾	16店舗
合計	467店舗

店舗数の推移 (国内店舗)



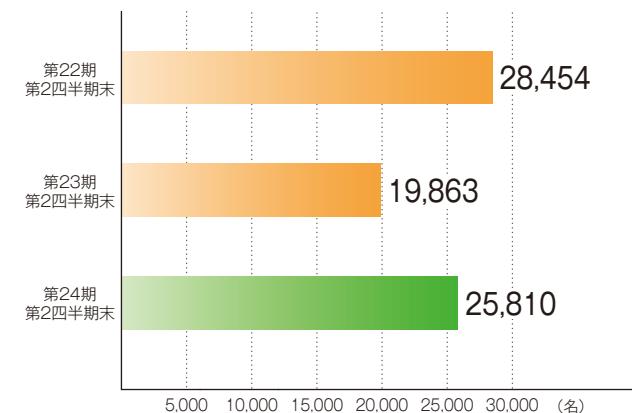
株式の状況 (2019年4月30日現在)

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 25,810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
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)	843,400	4.27
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)	458,200	2.32
くらコーポレーション従業員持株会	374,200	1.89
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	226,900	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
GOVERNMENT OF NORWAY	186,813	0.94

注) 1.当社は、自己株式を956,812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 (2019年5月1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 1,324億円 (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: 217店
 海外: 36店
 総計467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 (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。