

Shareholder's Information >>> 株主情報

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 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) 受付時間 9:00~17:00 (土日休日を除く)

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

【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(特別口座といたします。)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 <https://www.kurasushi.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

4月末日の株主様を対象に保有株式数に応じて、国内のくら寿司及び無添蔵の全店舗でご利用いただける株主優待割引券を、7月中旬に発送いたします。

保有株式	優待内容
100株~199株	2,500円分のご優待割引券
200株~399株	5,000円分のご優待割引券
400株~999株	10,000円分のご優待割引券
1,000株以上	20,000円分のご優待割引券



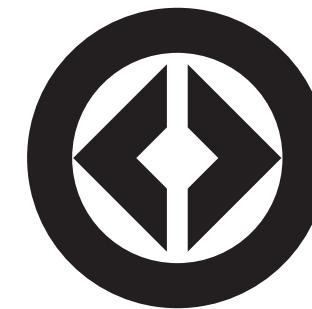
※毎年の中間報告書の発送に合わせ、7月中旬の発送を予定しております。
※会計合計1,000円(消費税込み)ごとに500円のご利用が可能な株主優待割引券です。

証券コード 2695

くら寿司株式会社
Kura Sushi, Inc.

第26期
2020.11.01-2021.10.31
年次報告書

堺市中区深阪1丁目2番2号
<https://www.kurasushi.co.jp/>



第26期 年次報告書

2020年11月1日~2021年10月31日



ウィズコロナの新常識への対応

～「6つのチャレンジ」でさらなる成長へ～

今後もコロナ感染症の影響は続くと推測されますが、経済復興に向けた試みも同時に進むと期待しております。この環境下で継続的な成長を続けるために、常に化する社会情勢とお客様のニーズに対して、迅速かつ柔軟に対応していくことが必要であると考えております。お客様と従業員の安心・安全確保への徹底したこだわりをベースに、当社の普遍的な価値である「安くて美味しいお寿司の永続的な提供」を通じて、継続的な成長の実現を目指します。この新戦略を具現化する施策として、「6つのチャレンジ」を進めてまいります。

① 新たなユーザー層の獲得

大手外食チェーン初“Z世代”向け店舗「くら寿司 原宿店」オープン&スイーツメニュー強化



くら寿司 原宿店

② お寿司の安定供給

業界初の水産専門会社「KURAおさかなファーム(株)」設立&初の「原魚」卸売開始

③ 国内出店戦略

「渋谷駅前店」、「西新宿店」を皮切りに「都心駅前」への出店加速&拡大

④ 海外出店戦略

当連結会計年度は、米国7店舗、台湾11店舗、合計18店舗出店。海外における積極的な出店の継続

⑤ コロナ対策

「スマートくら寿司」全店舗導入による、「コンタクトレス」の実現&安全・安心のさらなる追求

⑥ SDGs

「天然魚プロジェクト」「さかな100%プロジェクト」に加え、漁業創生&お寿司の提供を題材にした「出前授業」を2021年11月よりスタート



「スマートくら寿司」全店舗導入による、「コンタクトレス」の実現&安全・安心のさらなる追求

全国のくら寿司店舗で、入店から退店までお客様とスタッフの「非接触」を実現。10年前の抗菌寿司カバー「鮮度くん」導入を起点とした、「安心で安全な環境を実現」する取り組みが完成いたしました。今後もさらなる安全・安心の提供を目指し、さらなる進化と新サービスの導入を目指します。



セルフ案内



抗菌寿司カバー



背もたれの高い座席



スマホで注文



お皿のセルフチェック



セルフレジ



2021年12月大手外食チェーン初の「Z世代*」向け店舗 「くら寿司 原宿店」オープン

流行や消費の「新たな担い手」と言われるお客様層である「Z世代*」に向けたコンセプト店舗を、若者が集う街「原宿」に開店いたしました。

「Z世代」の特徴として、TikTokを代表とするSNSや動画による独特の情報発信がありますが、新店舗は“世界一映える寿司屋”を目指し、日本を代表するクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏がプロデュース。

インテリアデザインのコンセプトは、「日本の伝統文化×トウキョウ・ポップカルチャー」。様々な色に光る「カラフル提灯ウォール」や近未来的な「スイーツ屋台」、巨大浮世絵からロゴウォールまでフォトスポットが満載のデザインです。お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。



* 一般的に1996年から2010年頃にかけて生まれた方を指します。

海外でも積極的な出店を継続

Kura Sushi USA, Inc. 「米国くら寿司」

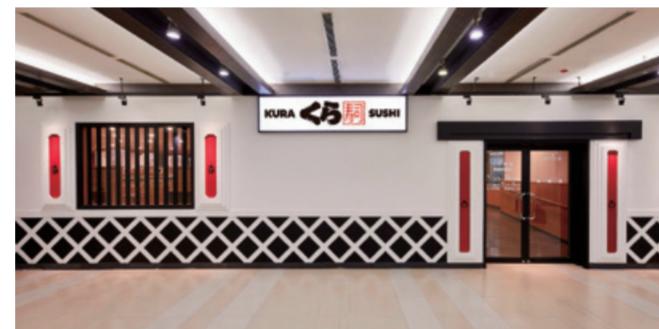
米国内では2021年6月以降、それまで規制されていたレストランの座席制限が無くなり、100%の座席使用が可能になりました。規制解除後はコロナ前を上回るお客様にご来店いただいております。2021年6月にはワシントン州シアトル地区に「ベルビュー店」をオープンいたしました。競合の回転寿司も少なく、好調に推移しております。

引き続き積極的な出店を続けてまいります。



ワシントン州「ベルビュー店」

Kura Sushi Asia Co.,Ltd. 「アジアくら寿司」



2021年11月オープン 台湾42号店「嘉義耐斯店」

台湾ではコロナ感染症拡大により2021年5月中旬から7月まで飲食店の店内飲食が禁止されました。8月以降は店内飲食が可能となり、現在はコロナ前の売上水準を回復しております。親日の台湾では日本への渡航が制限される中、日本を感じることのできるくら寿司が人気となっています。



KSA ピックらボン!



明るい未来社会のために動く

当社グループでは、自然の恵みをいただく「食」の企業として、持続可能な社会づくりに向けた様々な取り組みを行っています。

—SDGsの取り組み—

- 天然魚プロジェクト
- さかな100% プロジェクト
- 天然魚 魚育プロジェクト
- 養殖事業の推進

14 海の豊かさを
守ろう



くら寿司が取り組む課題

17 パートナースHIPで
目標を達成しよう

- 漁業の担い手確保を支援
- 養殖業の支援
- スポーツ支援の取り組み
- 食育の取り組み
- 出前授業の取り組み

- さかな100% プロジェクト
- 天然魚 魚育プロジェクト
- My 箸割引
- 環境配慮素材の採用

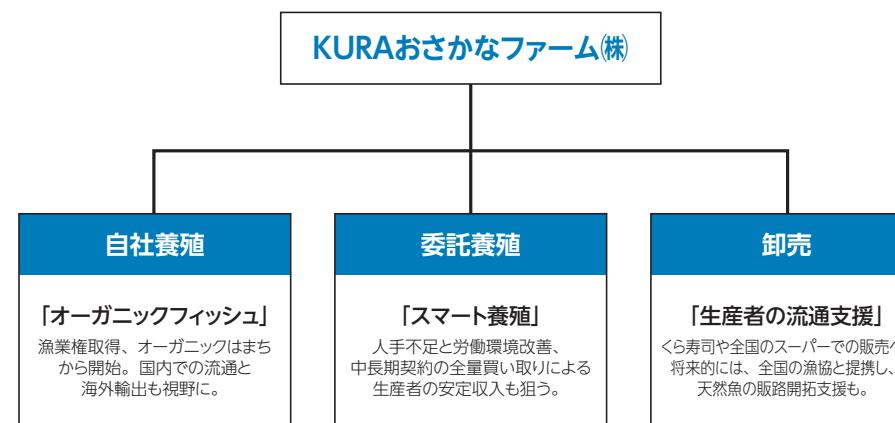
12 つくる責任
つかう責任

8 働きがいも
経済成長も

- 障がい者の雇用促進
- RS(譲渡制限付き株式報酬)制度

持続可能な漁業の実現に向け 回転寿司チェーン初の水産専門会社 「KURAおさかなファーム(株)」を設立

<3つの事業内容>



2021年11月に設立したKURAおさかなファーム株式会社では、海外輸出も視野に入れながら、日本で初めてオーガニック水産物として国際的基準の認証を取得した「オーガニックはまち」など高付加価値な魚を自社ファームで育てるとともに、人手不足と労働環境改善のため、AIやIoTを活用した「スマート養殖」も開始し、持続可能で国際競争力のある水産経営モデル創出を目指しています。



事業活動を通じて、
サステナビリティに貢献。

デビュー10周年！
抗菌寿司カバー「鮮度くん」

当社は「スマートくら寿司」の導入のほか、従業員のマスク着用、手指消毒、手洗い・うがいなど、徹底した感染症対策を行っています。中でも、当社特許取得済みの抗菌寿司カバー「鮮度くん」は、“何もつかない。誰もふれない”をコンセプトに開発され、2011年11月に全店導入いたしました。回転寿司の安心・安全対策のパイオニアとしてお客様からもご好評いただいております。

ウイルス・つばからお寿司を守る。
「何もつかない」



特徴 ①

空気中には様々なウイルスが浮遊しています。インフルエンザやノロなどのウイルスや飛沫、ホコリ等からお寿司を守りたい。そのために開発されたのが抗菌寿司カバー「鮮度くん」です。

カバーに触れずにお皿が取れる。
「誰もふれない」



特徴 ②

一般的な寿司カバーでは、従業員とお客様双方がカバーに触れる必要がありましたが、抗菌寿司カバー「鮮度くん」は、カバーに触れずにお寿司を出し入れできるため、接触感染も予防。さらに、手あかなどによる汚れ・様々な菌の付着や密封状態が続くことで起こる臭いの問題も解決しました。

特徴 ③

抗菌製品技術協議会が制定した適正で安心できる抗菌加工製品の証である「SIAAマーク」を取得しています。



国際的に“革新的な建築”として、浅草ROX店が選ばれました!

「くら寿司 浅草ROX店」が、伝統的なお寿司とエンターテインメントを掛け合わせた独創的なデザインなどが評価され、ドイツデザイン評議会「German Design Council」が主催する国際的に権威ある建築デザインコンペティション「ICONIC AWARDS 2021」のインテリア部門で、最高位である「Best of Best」を受賞いたしました。内装はクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏が監修、お面のオブジェや「縁日コーナー」など日本文化を体験できる飲食店としてご好評いただいております。



浅草ROX店内

小学生を対象にSDGsと食育について「出前授業」を開始

当社は限りある海洋資源を守るとともに、国内の漁業者の皆様との共存共栄を目指す「天然魚プロジェクト」を2010年に開始し、天然魚の有効活用や低利用魚の高付加価値化、年間契約の「一船買い」など、漁業者の皆様と協力し、様々な取り組みを行ってまいりました。これらの取り組みに加え、社会貢献活動の一環として、小学生を対象に漁業創生とお寿司の提供を題材にした「出前授業」を開始いたしました。「食品ロスの削減」や「豊かな海洋資源を守る」といったSDGsへの理解と「食育」についてくら寿司らしく学んでいただくプログラムとなっています。



出前授業

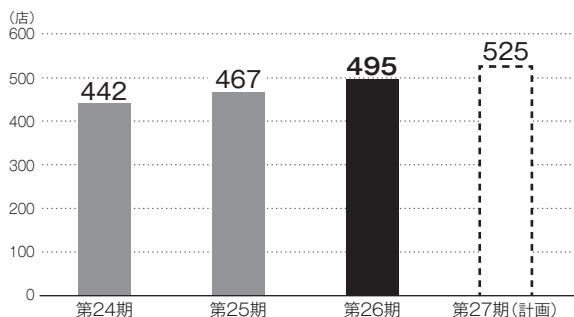


■ エリア別店舗数 (2021年10月31日現在)

北海道	2店舗
東北	22店舗
関東	149店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	63店舗
関西	144店舗
中国	24店舗
四国	13店舗
九州・沖縄	55店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	32店舗
台湾	40店舗

合計 **567** 店舗

■ 店舗数の推移(国内店舗)



■ 新店舗ピックアップ



■ グローバル旗艦店「原宿店」オープン

大手外食チェーン初となるZ世代向け店舗として2021年12月にオープン。店内中央の「スイーツ屋台」では、フルーツを使ったメニューのほか、くら寿司ならではの「寿司クレープ」も提供。可愛くて「映える」メニューをどうぞお楽しみください。

■ 店舗数・売上高の推移(海外店舗)



■ その他の新店舗



■ くら寿司 リコバ鶴見店
横浜市鶴見区鶴見中央3-15-30 リコバ鶴見2F



■ くら寿司 札幌八軒店
札幌市西区八軒6条西10-3-5



■ くら寿司 豊中春日町店
大阪府豊中市春日町5-8-15

■ くら寿司 東村山店
東京都東村山市久米川町5-3-1

■ くら寿司 二俣川駅前店
横浜市旭区本村町101-12 1F

■ くら寿司 西新宿店
東京都新宿区西新宿7-1-7 新宿ダイカンプラザA館2F

■ くら寿司 赤羽駅東口店
東京都北区赤羽1-7-9 赤羽第一葉山ビル 5F

■ くら寿司 東金店
千葉県東金市東金549-5

■ くら寿司 高田馬場駅前店
東京都新宿区高田馬場2-18-11 稲門ビル4F

■ くら寿司 聖蹟桜ヶ丘駅前店
東京都多摩市関戸1-1-5 ザ・スクエア1F



■ くら寿司 横浜荏田店
横浜市青葉区荏田町482-1



■ くら寿司 平塚見附店
神奈川県平塚市見附町15-17



■ くら寿司 武蔵小杉店
川崎市中原区中丸子13-2 野村不動産武蔵小杉ビルN棟1F

■ くら寿司 吉祥寺駅前店
東京都武蔵野市吉祥寺本町1-24-7 吉祥寺光ビル4F

■ くら寿司 上本町店
大阪市天王寺区上本町6-7-2 上六三和会館4F

■ くら寿司 名古屋志段味店
名古屋市上志段味特定土地区画整理事業地83街区5

■ くら寿司 名古屋新栄店
名古屋市中区新栄2-45-26 スポーツ名古屋1F

■ くら寿司 田無駅前店
東京都西東京市田無町4-28-17 田無マールビルB1F

■ くら寿司 ミッテン府中店
東京都府中市宮町1-11-2 フォレストサイドビル8F

■ くら寿司 ラソラ札幌店
札幌市白石区東札幌3条1-1-1 ラソラ札幌Bタウン2F



■ くら寿司 高松六条店
香川県高松市六条町50-3



■ くら寿司 別府店
大分県別府市弓ヶ浜町5-12



■ くら寿司 名古屋本陣店
名古屋市中村区本陣通4-40

■ くら寿司 甲子園店
兵庫県西宮市上田西町2-5

■ くら寿司 渋谷駅前店
東京都渋谷区宇田川町23-3 渋谷第一動銀共同ビル7F

■ くら寿司 小岩駅前店
東京都江戸川区南小岩7-24-20 FIRSTA koiwa 3F

■ くら寿司 町田ジョルナ店
東京都町田市原町田6-6-14 町田ジョルナB2F

■ くら寿司 道頓堀店
大阪府中央区道頓堀1-4-22 クロードビル2F

■ くら寿司 名古屋栄店
名古屋市中区栄4-2-29 名古屋広小路プレイス2F

■ くら寿司 京橋店
大阪府都島区東野田町1-6-22 KiKi京橋4F

コロナ禍の中、
過去最高の売上を更新。



代表取締役社長
田中 邦彦

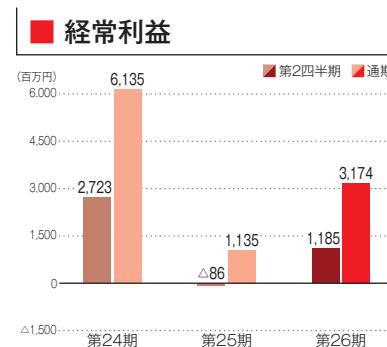
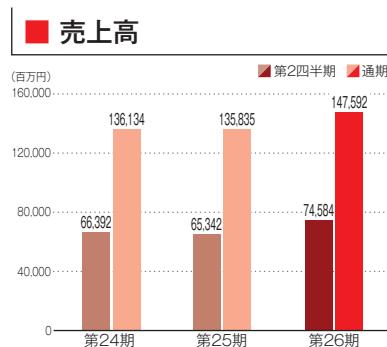
当連結会計年度(2020年11月1日から2021年10月31日まで)におけるわが国経済は、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う緊急事態宣言の発出やまん延防止等重点措置の適用により、企業や個人の経済活動は停滞いたしました。また、原油や商品価格が上昇するなど、先行き不透明な状況が続いております。

外食業界におきましては、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた各自治体からの営業自粛要請や酒類提供の中止等の制約により厳しい状況が続きました。

このような状況のもと、当社グループはお客様と従業員の安全を第一に考え、様々な感染症対策を講じてまいりました。2011年に導入した会話による飛沫などの菌やウイルスからお寿司とお皿を守る、当社特許取得済みの抗菌寿司カバー『鮮度くん』を含め、入店から退店までお客様が従業員と接することなく飲食できるセルフ会計やセルフレジを備えた「スマートくら寿司」への積極的な投資を行い、2021年10月には国内ほぼ全店に導入を完了いたしました。

また、漁業の持続的な発展に資するため、日本で初めて飼料製造から養殖、製品加工までの生産プロセスを管理し、第三者機関から有機水産物認証を受けた「オーガニックはまち」の養殖を開始いたしました。安心・安全な食の提供のため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)』を排除した商品を開発・提供しておりますが、養殖におきましても安心・安全な食材の安定調達のため、積極的な取り組みを行ってまいります。

店舗開発につきましては、日本30店舗、米国7店舗、台湾11店舗を新規出店し、新型コロナウイルス感染症拡大の環境下ではありましたが、収束後を見据え、都市部を中心に積極的な出店を継続し、当社グループ全体で48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567店舗(「無添蔵」4店舗、くら天然魚市場1店舗、米国32店舗、台湾40店舗を含む)となりました。設備投資としては、新規出店に伴う造作設備等に100億23百万円、既存店舗の設備等に19億31百万円、その他5億17百万円、合計124億72百万円となりました。前連



結会計年度の94億3百万円を大きく上回りました。以上の結果、当連結会計年度の売上高は過去最高となる1,475億92百万円となりました。経常利益は31億74百万円、親会社株主に帰属する当期純利益は19億1百万円となりました。

セグメント業績は次の通りであります。

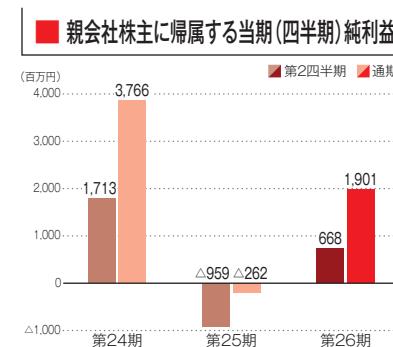
① 日本

3度にわたる緊急事態宣言の発出やまん延防止等重点措置の適用により、2021年9月には約9割の店舗において時短営業の実施や酒類提供の中止等大きく営業制限を受けました。

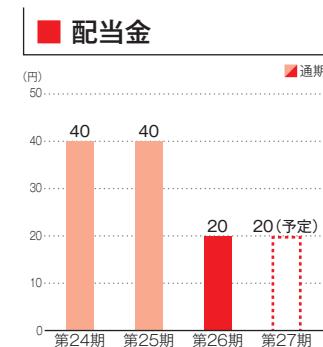
このような状況のもと、「贅沢かに」「超とろづくし」などお客様に人気の商品を中心としたフェアを毎月実施いたしました。また、フェアに合わせて「ピックらポン!」で「鬼滅の刃」など人気アニメのグッズが当たるキャンペーンを実施いたしました。

この結果、「スマートくら寿司」などの感染症対策への高い評価もあり、当連結会計年度の既存店売上高がコロナ前の2019年10月期比で100.4%とコロナ前の水準を回復いたしました。緊急事態宣言が解除された10月以降は営業制限の緩和に伴い売上は回復基調にあります。

以上の結果売上高は1,315億62百万円(前年同期比6.8%増)、経常利益44億51百万円となり当該連



	第26期セグメント別状況 (単位:百万円)		
	売上高	対前年同期比	経常利益
くら寿司(日本) 2020/11~2021/10	131,562	106.8%	4,451
Kura Sushi USA 2020/9~2021/8	6,951	142.5%	△1,079
Kura Sushi Asia(台湾) 2020/10~2021/9	9,077	116.4%	△136
合計	147,592	108.7%	3,174



(注) 当社は、2021年5月1日付で普通株式1株につき2株の割合で株式分割を行っております。第24期と第25期については当該株式分割前の実際の配当金の額を記載しております。



■ 会社の概要 (2021年10月31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 1,475億円 (2021年10月期)

事業所 本社 / 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 / 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 / 国内: 495店舗
 海外: 72店舗
 総計567店舗

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 (2022年1月25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 田中 子
 取締役 津田 京一
 取締役 岡本 浩之
 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。

■ 株式の状況 (2021年10月31日現在)

発行可能株式総数 160,000,000株
 発行済株式の総数 41,399,600株
 株主数 28,359名

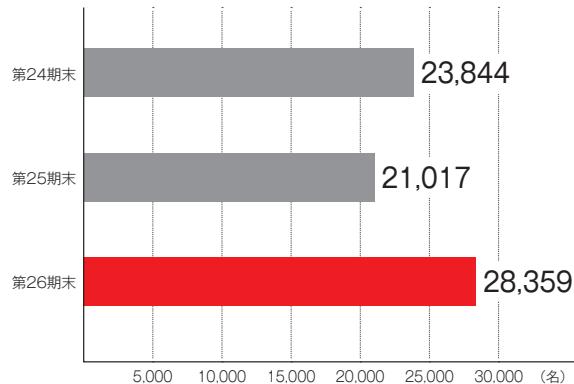
注) 2021年4月30日(効力発生日:2021年5月1日)を基準日として、同日の最終の株主名簿に記載された株主の所有する普通株式を、1株につき2株の割合をもって分割しております。

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	13,542,000	34.15
田中 信	4,000,000	10.09
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	2,728,500	6.88
株式会社日本カストディ銀行(信託口)	1,407,400	3.55
くら寿司従業員持株会	764,700	1.93
田中 邦彦	640,000	1.61
NORTHERN TRUST CO. (AVFC) RE HCR00	484,000	1.22
田中 節子	480,000	1.21
第一生命保険株式会社	427,800	1.08
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)	384,000	0.97

注) 1. 当社は、自己株式を1,743,030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



※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

1977年 5月	堺市にて創業	12月	台湾1号店オープン(松江南京店)
世界初 1987年 6月	E型レーン導入 ボックス席導入	2016年 6月	顧客満足度調査(JCSI)でレストランチェーン部門「顧客満足度日本一」
1995年 11月	会社設立	世界初 7月	「シャリコーラ」販売
世界初 1996年 7月	水回収システム導入	10月	貝塚センター開業(工場・魚屋・店舗含む)
業界初 1997年 2月	時間制限管理システム導入	業界初 2017年 4月	楽天ポイントカード導入 クレジットカード決済導入
業界初 1999年 4月	自動廃棄システム導入	業界初 8月	「糖質オフ」シリーズ販売
世界初 2000年 12月	「ビックらボン!」導入	業界初 2018年 5月	「さかな100% プロジェクト」開始
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 「ふわ雪氷」全国販売	
業界初 2002年 11月	タッチパネル導入(足立江北店)	2019年 3月	「KURA BURGER」販売 「旬の極み」シリーズ開始
2004年 10月	東京証券取引所市場第二部上場	5月	くら寿司株式会社に商号変更
12月	ISO9001認証取得	6月	「魚育プロジェクト」開始
2005年 10月	東京証券取引所市場第一部上場	業界初 7月	「スマホde注文」「スマホdeお持ち帰り」導入
2006年 3月	関西100店舗達成(西部店)	日本初 8月	Kura Sushi USA, Inc.が米国ナスダック市場上場
業界初 2008年 8月	直前わざび導入	9月	新スイーツブランド「KURA ROYAL」販売 「スマホde決済」全店導入
10月	関東100店舗達成(海老名店)	2020年 1月	くら寿司世界共通の新ロゴ発表
2009年 7月	オーダーレーン(舟)導入(角田店)	グローバル旗艦店オープン(1号店:浅草ROX店)	
9月	米国第1号店オープン(アーバイン店)	2月	「感動のくらランチ」販売
世界初 2011年 11月	オリジナル寿司キャップ抗菌寿司カバー(鮮度くん)導入	4月	くら寿司スタジアム堺 オープン 「おうちdeくら」シリーズ開始
業界初 2012年 4月	オーダーレーン(ベルト)導入(西宮今津店)	6月	「極み熟成AIまぐる」販売
業界初 「フルティーフィッシュ(みかんぶり)」販売	7月	紙カップ使用「ビックらボン!」導入	
7月	無添くら寿司300店舗達成(川崎下平間店)	業界初 7月	「SMART KURA PROJECT」始動
業界初 11月	「7種の魚介 醤油らーめん」販売	日本初 9月	Kura Sushi Asia Co.,Ltd.がタイバイエクスチェンジ上場
2013年 3月	「7種の魚介だれ すしやの天井」販売	日本初 11月	「浅草ROX店」が内装意匠として特許庁で登録
5月	「7種の魚介だれ すしやのうな井」販売	2021年 5月	グローバル旗艦店オープン(2号店:道頓堀店)
7月	店内全照明LED導入(鳥取店)	11月	「KURAおさかなファーム(株)」設立
業界初 8月	「熟成まぐる」販売	12月	グローバル旗艦店オープン(3号店:原宿店)
業界初 12月	「本格珈琲」販売 「豪華セット」販売	業界初 「スマートくら寿司」全店導入完了	
業界初 2014年 1月	ふぐフェア開始		
業界初 4月	時間指定予約システム全店導入		
世界初 6月	モンドセレクション金賞受賞(豪華セット)		
業界初 9月	椀リング全店導入		

企業理念 食の戦前回帰

「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いを求め、「食」が安心安全だった戦前のフランスの取れた健康的な食生活を取り戻そうという意味の言葉です。くら寿司では、お客様の健康を優先し、すべての食材において化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を使用せず、昔ながらの味にこだわり続けます。それは、日本の食文化の良い面を世界に伝えるという使命感を持っているからです。

