

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 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) <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をお願いいたします。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 <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

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.kurasushi.co.jp

第25期 中間報告書

2019年11月1日~2020年4月30日



台湾 KSA 竹北文興店

くら寿司株式会社

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、誠にありがとうございました。ここに、第25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。

2020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(2019年11月1日から2020年4月30日まで)におけるわが国経済は、2019年10月の消費税増税の影響から年末にかけて消費に弱さが見られていたところに、2020年2月以降、新型コロナウイルスの感染症拡大による、社会、経済活動の急速かつ大幅な減退に見舞われました。

外食産業におきましても、2020年2月以降、新型コロナウイルスの感染症拡大防止へ向け、各種イベントの中止や外出自粛要請が行われ、2020年4月の政府による「緊急事態宣言」の発出後は飲食店に対する営業時間の短縮要請が加わり、過去に例のない厳しい状況となりました。

このような状況のもと当社では、2020年2月に、天然魚を使用した「旬の海鮮丼(税抜500円)」や「季節の天井(税抜500円)」をラインナップした「感動のくらランチ」を発売。圧倒的なコストパフォーマンスによって、ランチタイムのお客様に大変ご好評をいただき、平日昼間の売上高をアップすることができました。

新型コロナウイルスの感染症拡大による影響が本格化した後は、外出を控え、家庭で過ごすことが多くなった消費者のライフスタイルの変化に迅速に対応し、「おうちでくら寿司セット」や「お子様セット」など、ご家庭で楽しく過ごせる新メニューの投入や、「ネットで社長のジャンケン大会」によりお持ち帰りへの注目を高めるなどの新施策を展開、4月のお持ち帰り売上高を前年比約2倍に拡大いたしました。一方で店舗運営におきましても、新型コロナウイルスの感染症拡大予防のため、レジ前、テーブル間に抗菌ビニールシートの設置や、カウンター席の間仕切りに加え、テーブル入れ替わり時の消毒を備品の一つ一つにまで徹底するなど、これまで以上に衛生管理や店舗

スタッフの健康管理、店内の消毒などを強化いたしました。店舗開発につきましては、国内16店舗、米国2店舗、台湾4店舗の計22店舗を出店。当第2四半期連結累計期間末の店舗数は、全て直営で507店舗(「無添蔵」4店舗、「くら天然魚市場」1店舗、米国25店舗、台湾24店舗を含む)となりました。また、店舗の減損処理に伴う特別損失365百万円、繰延税金資産の取り崩し592百万円を行い、今後の環境に備え固定費を削減いたしました。以上の結果、当第2四半期連結累計期間の売上高は653億42百万円、経常損失86百万円、親会社株主に帰属する四半期純損失は9億59百万円となりました。

今後の見通し

新型コロナウイルス感染症拡大の収束とその後の回復には不確定要因が多いことから、2019年12月12日に公表しました連結業績予想を一旦取り下げ、未定とすることといたしました。今後、連結業績予想の算出が合理的に可能となった時点で、改めて公表いたします。

このような状況のなか、当社グループは環境変化に迅速に対応し、よりお客様の利便性を高めるために、さらにIT化を深化させたさまざまな取り組みを行ってまいります。「新しい生活様式」に対応すべく、テイクアウト、通販、デリバリー、じゃんけん大会などのネット企画を柱とする「おうちでくら」プロジェクトを立ち上げたのを始め、非接触な店舗作りのためにスマートフォンを活用した「スマホでくら」をさらに機能的に改良してまいります。また、新型コロナウイルスの影響により販売が落ち込み苦慮されている漁業者の真鯛を買付けて新商品につなげるなど、お客様、取引先、従業員などステークホルダーの期待に応え、厳しい環境に対応した収益基盤を確立する取り組みを進めてまいります。

「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。

企業理念

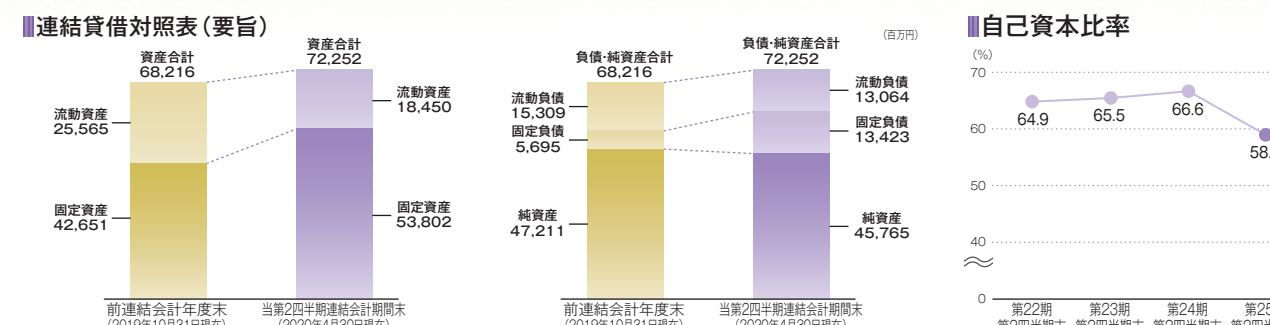
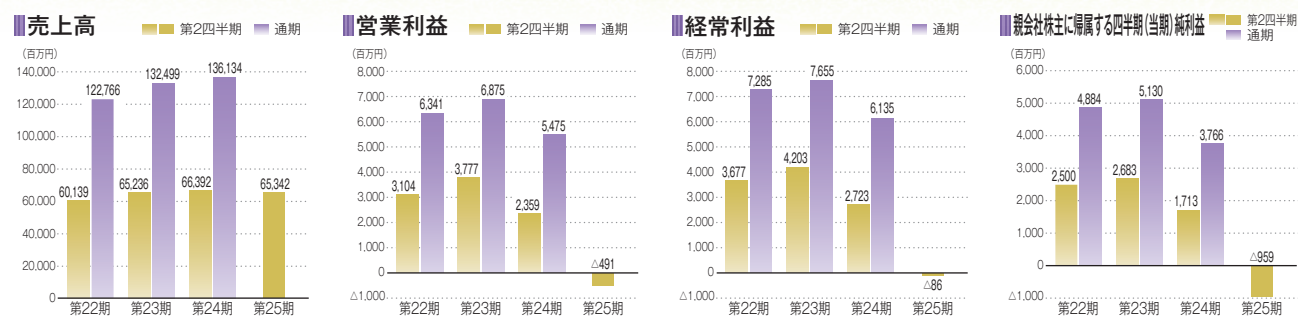
食の戦前回帰

～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。

詳しくは当社ホームページをご覧ください。

財務情報



くらの取り組み



新しい生活様式に対応(安心・安全なお食事提供のために)

くら寿司では、お客様ならびに店舗社員、店舗パートアルバイト従業員の新型コロナウイルス感染症予防として、全国の店舗で厳格な衛生管理マニュアルのもと、さまざまな取り組みを行っております。

「店舗における新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて」

①テーブル間に抗菌ビニールシートの設置
(カウンター席にパーテーション)



座席背面のすき間をビニールシートでカバー

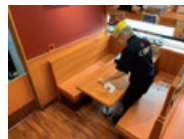
⑤防菌寿司カバー
+オーダーレーン



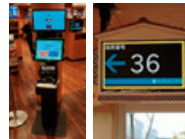
⑥レジ前に抗菌ビニールシートの設置



⑦テーブル入れ替わり
時のアルコール消毒



②自動案内



③スマホから注文



④アルコール消毒液
の設置



「従業員による新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて」

- ①従業員のマスク着用ルールの変更・強化
- ②店舗社員、従業員の健康チェックや手洗い・うがいの徹底
- ③店内設備、器具(防菌寿司カバー等)の消毒の強化等

◎防菌寿司カバー

空気中のホコリやさまざまなウイルスからお寿司を守る「防菌寿司カバー」は、2011年11月からくら寿司全店で導入を開始いたしました。「防菌寿司カバー」はお寿司が乾くのを防ぎながら、空中を舞っているホコリやウイルス、飛沫から守ることができるシステムです(日米台をはじめ9か国で特許取得済)。



新型コロナウイルスの感染症拡大からお客様の飛沫感染に対する懸念を物理的に防ぐ、くら寿司にしかないオリジナル・システムです。



「くるまdeお持ち帰り」スタート! サイドメニューも持ち帰り可能に、さらに「デリバリー」開始!

新型コロナウイルスの感染症拡大予防に伴った「新しい生活様式」の実践のため、ご自宅でもくら寿司の商品を楽しんでいただける「くるまdeお持ち帰り」など「おうちdeくら」サービスを2020年4月から開始いたしました。

さらに、「おうちdeくら」のサービス拡充のため、2020年5月25日より、くら寿司の店内でしか味わえなかった、こだわりの自家製出汁を使用したうどんやらーめんのお持ち帰り販売を全国29店舗で開始いたしました。

くら寿司のうどんとらーめんは、毎日各店舗にて、昆布やカツオからとるこだわりの自家製出汁を使用しており、年間2,000万食以上売れる人気商品です。上段には具材、下段には麺とゼラチン状になったスープが入っており、容器ごと電子レンジで温めるだけで、こだわりの出汁の味を楽しめます。



さらに、全国で出前サービスを展開する『出前館』と協業し、全国20店舗でくら寿司では初となる出前サービスも開始。お寿司だけではなく、サイドメニューも含めてネット上で簡単に注文ができるため、ご自宅でお気軽にくら寿司の味をお楽しみいただけます。今後も順次、対応店舗を拡大する予定です。



それは無添加の美味しさ。昔の日本にもあった。ほろろの美味しさ。【無添加くら寿司】は、古き良き【食の戦前回想】を目指しています。





2020年2月から寿司「国産天然魚サミット」開催!

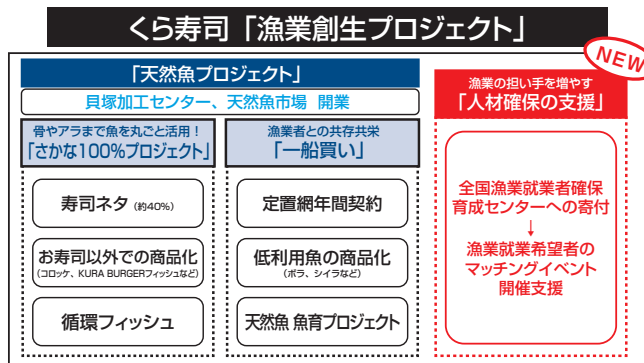


「漁業の持続可能な発展」は世界的な課題となっており、SDGsでも目標に掲げられています。当社は日本国内の天然魚を有効に活用し、限りある海洋資源を守るとともに、国内の漁業者の皆さまとの共存共栄をめざす「天然魚プロジェクト」を2010年より開始。天然魚の有効活用や低利用魚の高付加価値化、年間契約制度「一船買い」など、漁業者の皆さまと様々な取り組みを行っています。

今年で10年目となる節目の年に、更なる推進に向けて、お取引のある水産関係者様や水産行政に携わる政府関係者様など約40団体約70名を招聘した会合を、業界にさきがけて開催。持続可能な漁業の発展を目的に、当社と各水産団体の最新の取り組みや、現状の課題と解決策を共有しました。

多くの魚を扱う企業として、「海洋資源の保護」と「日本漁業の持続可能な発展」に貢献して参ります。

14 海の豊かさを
守ろう



消毒用「微酸性電解水」自治体に無償提供

大阪府貝塚市および福岡県糟屋郡にある当社加工センターで、同センター内の設備や調理器具などの除菌用に、自社で製造して使用している「微酸性電解水」を自治体・医療機関様に2020年5月1日より7月31日までの3カ月間「無償」にて提供させていただいております。



新型コロナウイルスの感染症拡大の影響でアルコール消毒液不足の問題を受け、自治体の皆さまにご提供できるよう、自社で必要な分量を超えて製造装置をフル稼働して製造いたしております。「微酸性電解水」は、塩酸に塩化ナトリウム溶液を加えて適当な濃度に調整した原液を電気分解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液で、高い殺菌作用を持ち、安全な電解水です。情報開示後、大変たくさんのお問い合わせをいただき、順次提供させていただいております。



新型コロナウイルスの感染症拡大の影響でアルコール消毒液不足の問題を受け、自治体の皆さまにご提供できるよう、自社で必要な分量を超えて製造装置をフル稼働して製造いたしております。「微酸性電解水」は、塩酸に塩化ナトリウム溶液を加えて適当な濃度に調整した原液を電気分解することにより得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液で、高い殺菌作用を持ち、安全な電解水です。情報開示後、大変たくさんのお問い合わせをいただき、順次提供させていただいております。



「環境にやさしいビックらポン!」

“紙カプセル”を使用した環境にやさしいビックらポン!の試験導入を2020年6月15日より、池袋サンシャイン60通り店(東京都豊島区東池袋)と、天六駅前店(大阪府大阪市北区天神橋)の2店舗にて開始いたしました。

また、2020年7月1日より、お持ち帰り用の袋をプラスチック製から、サトウキビやトウモロコシ等植物成分を配合した環境にやさしいバイオマスプラスチックに切り替えてまいります。なお、新しいお持ち帰り袋はレジ袋の有料化施行後も無料配布対象となっております。

今回ビックらポン!に試験導入する、PIM(Pulp Injection Molding)技術を活用した“紙カプセル”は、でんぷんとパルプを使用し、燃やしても有害物質が発生せずリサイクル利用も可能になります。

多くの魚を扱う企業として、海洋資源の保護と持続可能な社会の実現を目指して、環境に配慮した取り組みをより一層強化していくとともに、お客様へ“美味しさ”と“楽しさ”をご提供してまいります。





「感動のくらランチ」大好評!

2020年2月にランチメニューを新発売いたしました。平日17時まで限定で「井ぶり」や「にぎりの盛り合わせ」などに、「特製茶碗蒸し」か「あおさ入り赤だし」を付けて500円(税抜)~というリーズナブルなお値段です。3月に入り新型コロナウイルス感染拡大の影響から夜の売上低下がみられましたが、昼間の来客は「ランチ効果」で堅調に推移いたしました。また、外出を控え、家庭で過ごすことが多くなった消費者のライフスタイルの変化に迅速に対応し、「おうちでくら寿司セット」や



「お子様セット」など、ご家庭で楽しく過ごせる新メニューの投入や、「ネットで社



長のジャンケン大会」によりお持ち帰りへの注目を高めるなどの新施策を展開、4月のお持ち帰りの売上を前年比約2倍に拡大いたしました。



「第1回くら寿司・トーナメント2020」開幕特別試合 開催!

2020年6月20日、少年野球の全国大会「第1回くら寿司・トーナメント2020」の開幕に先立ち、くら寿司スタジアム堺のこけら落としもかねた「開幕特別試合」を開催いたしました。

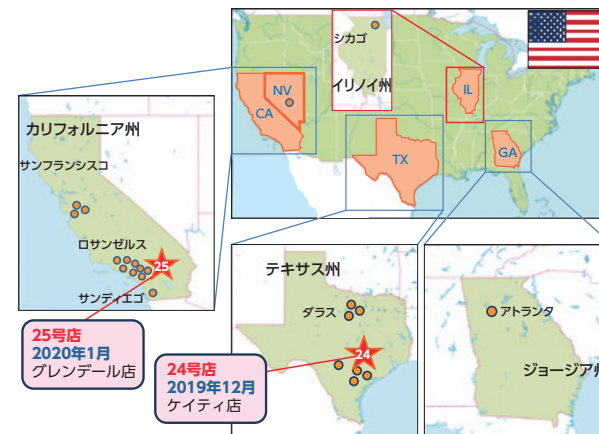
少年野球で全国を目指す大会が軒並み中止となる中、子どもたちに野球ができる機会を与えられればと、開催に向けて検討を重ねました。子どもたちや保護者、大会関係者の健康に留意し、新型コロナウイルス

感染拡大防止に最大限の配慮をすることで、2020年7月1日に開幕する運びとなりました。

飲食業を展開する当社ですが、次世代を担う子どもたちの健康な発育に寄与すべく、今後も「食」のみならず、「スポーツ」の観点からも頑張る子どもたちを応援していきたいと考えております。



米国子会社 Kura Sushi USA, Inc.(KSU)



米国子会社KSUにおきましては、2020年3月より、各地にロックダウンが発令されました影響で、3月中旬より全25店舗を休業いたしました。5月下旬より制限解除が始まり順次営業を再開しております。今後カリフォルニア州ロサンゼルス市「コリアタウン店」、ニュージャージー州に「フォートリー」店をオープンしてまいります。また、ワシントンD.C.やフロリダ州への新規出店など、全米の主要都市に展開してまいります。



プリスコ店



台湾25号店「竹北文興店」オープン!

台湾子会社KSA「亞洲藏壽司股份有限公司」におきましては、2020年6月、台湾の玄関口、桃園空港の南に位置する新竹市に台湾25号店「竹北文興店」をオープンいたしました。4月には台湾政府の自粛要請から経済活動が抑制されましたが、5月以降は従来の活気ある日常を取り戻しつつあります。引き続き出店を加速してまいります。



竹北文興店 (店内)



三重捷運路店



高雄草衙道店

沿革

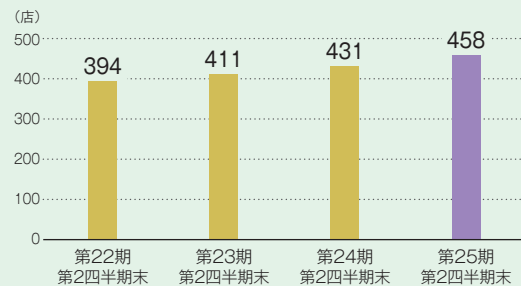
1977年	5月	一般的な寿司店として堺市に開店
1984年	7月	「100円で本物」をキャッチフレーズに「回転寿司くら」を開業、それまで大型店としては存在しなかった直線タイプの回転寿司を導入
1990年	3月	株式会社くら寿司設立
1995年	7月	本部、深阪工場完成
1995年	11月	株式会社くらコーポレーション設立
業界初	1997年	2月 時間制限管理システム導入
業界初	1999年	4月 自動廃棄システム導入
世界初	2000年	12月 「ビックらポン!」導入
2001年	2月	タッチでポン導入
2001年	5月	株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))
業界初	2002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
世界初	2011年	11月 防菌寿司カバー導入
業界初	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
業界初	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
業界初	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
業界初	2013年	12月 業界初! お店で一杯ずつ挽きたて「本格珈琲」販売
業界初	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
世界初	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
業界初	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」
世界初	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
業界初	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
業界初	2017年	4月 楽天ポイントカード導入
世界初	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
世界初	2017年	11月 「竹姫寿司」販売
業界初	2018年	5月 「ふわ雪氷」販売
業界初	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	2019年	7月 「スマホdeくら」サービス開始
2019年	8月	米国子会社Kura Sushi USA, Inc. NASDAQ上場
2020年	1月	グローバル旗艦店「浅草ROX店」オープン
2020年	5月	「くるまdeお持ち帰り」「出前deくら」スタート

※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

エリア別店舗数 (2020年4月30日現在)

東北	21店舗
関東	131店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	57店舗
関西	138店舗
中国	24店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	52店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	25店舗
台湾	24店舗
合計	507店舗

店舗数の推移 (国内店舗)



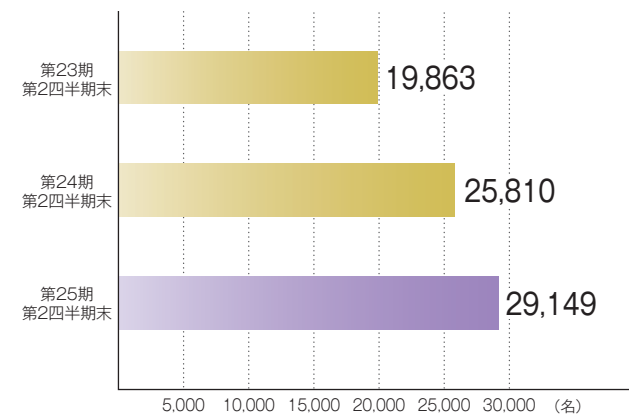
株式の状況 (2020年4月30日現在)

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	29,149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	6,771,000	34.24
田 中 信	2,000,000	10.11
日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)	763,800	3.86
くら寿司従業員持株会	381,600	1.92
田 中 邦 彦	320,000	1.61
メリルリンチ日本証券株式会社	270,300	1.36
田 中 節 子	240,000	1.21
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	209,900	1.06
NORTHERN TRUST CO.(AVFC) RE STATE TEACHERS RETIREMENT SYSTEM OF OHIO	208,500	1.05
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926,766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 (2020年4月30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	1,361億円 (2019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 / 大阪府北区梅田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 / 西日本地区: 284店 東日本地区: 174店 海 外: 49店 総計507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 山 本 保
	(常勤監査等委員)
	取 締 役 大 田 口 宏
	(監査等委員)
	取 締 役 北 川 洋 士
	(監査等委員)

注) 大田口 宏氏及び北川洋士氏は、社外取締役であります。