

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/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「ほぶり」(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 <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)

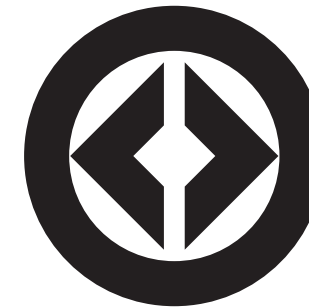
※毎年の中間報告書の発送に合わせ、7月中旬の発送を予定しております。

証券コード 2695

くら寿司株式会社
Kura Sushi, Inc.

第25期
2019.11.01-2020.10.31
年次報告書

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



くら
寿司
KURA

第25期 年次報告書

2019年11月1日~2020年10月31日



大手外食チェーン初の非接触型サービス 「スマートくらレストラン」完成。

新型コロナウイルス感染症が拡大する中、「新しい生活様式」に適応した店舗でお食事をしていただくため、大手外食チェーンで初めて、入店から退店まで店員と対面せずにお客様へサービスの提供が可能となる「非接触型サービス」を完成させました。当社はこうしたレストランのあり方を「スマートくらレストラン」と位置付け、今後のくら寿司のスタンダードとして推進してまいります。

くら寿司では、お客様に安心してお食事していただけるようお寿司にカバーをかけるなど、以前からお客様にとって安心・安全で、快適なサービスの提供を追求しており、今回の「スマートくらレストラン」はその集大成になります。

2020年11月には「東村山店」(東京都)、12月には「甲子園店」(兵庫県)をオープンしており、全国へ順次展開してまいります。また、既存店も順次改装し、2021年12月までには全店舗での導入を予定しております。

紹介動画はコチラ!!

タッチパネルに触れずスマホで注文!
(最大6台での使用が可能)

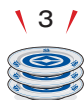
https://www.kurasushi.co.jp/smart_kura/

「非接触型サービス」の 入店から退店までの流れ(イメージ)



Kura Sushi Asia Co.,Ltd.
「アジアくら寿司」

日系外食企業子会社「初」の台湾株式市場上場！
アジアマーケットでの成功が、全世界での成長のカギ



当社の子会社であるKura Sushi Asia Co.,Ltd.「アジアくら寿司」が、2020年9月に台湾の証券取引所「タイペイエクステンジ」において日系外食企業の子会社として初となる新規株式公開を行いました。当社グループの海外子会社の上場は、米国ナスダック市場におけるKura Sushi USA, Inc.に次いで2年連続になります。

今後、台湾では年間5～10店舗を出店し、50店舗以上の体制を目指しています。さらにその先のチャレンジとして、アジア地域全体で200店舗出店を目指し、これからも挑戦してまいります。

■ **台湾の中心地区にも出店**

当連結会計年度は、台湾における中心地区101ビルの近くにある信義地区で、2020年8月にオープンした「信義ATT店」の他9店舗を出店し、合計29店舗となりました。（2020年12月末現在 33店舗）

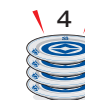


Kura Sushi USA, Inc.
「米国くら寿司」

営業規制の中、テイクアウトやアウトドアダイニングを強化
フォートリー店では3時間以上の列！



アウトドアダイニング店舗の様子



2019年8月に米国ナスダック市場へ新規上場を行った当社の子会社Kura Sushi USA, Inc.「米国くら寿司」では、米国内での新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴うロックダウンにより一時は全店休業、また解除後も25%等の座席制限があるなど厳しい営業環境が続く中、テイクアウトのメニューを増やしたり、屋外の座席で飲食するアウトドアダイニングを開始するなどの素早い対応でカバー。2020年9月にオープンしたニュージャージー州「フォートリー店」では待ち時間が3時間以上となるなど、大変な人気となっており、規制解除後の全席を使った営業再開を楽しみにしています。



フォートリー店



ワシントンDC店

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

14 海の豊かさを
守ろう



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

- 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

12 つくる責任
つかう責任

くら寿司が取り組む課題

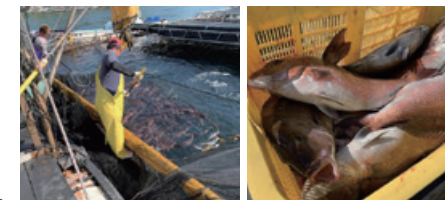
8 働きがいも
経済成長も

■ 障がい者の雇用促進

コロナ禍で苦境に立たされる漁業者と協力！ 愛媛県産養殖マダイ200トン、香川県産養殖スズキ30トンの商品化

新型コロナウイルス感染症の影響で販路が減少し、出荷できずに生けすに保管されている養殖マダイを愛媛県内の養殖業者様5社から計約200トンを仕入れて「絆真鯛」としてメニュー開発、また、8月には同様に養殖スズキを香川県の養殖業者様から30トンを仕入れて「絆すずき」として商品化しました。

今後も漁業者様との“絆”を深めながら、共にこの困難に立ち向かってまいりたいと考えております。



愛媛県産マダイの水揚げ



香川県産スズキの水揚げ

サステナブルな海洋資源と食品ロス削減へ！ “海の厄介者”ニザダイをキャベツで養殖、商品化 天然魚 魚育プロジェクト初の取り組み「魚育はまち」も販売

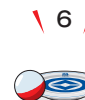
紀州日高漁協（和歌山県御坊市）と協働で、駆除対象魚でもあるニザダイに廃棄予定のキャベツを与えることで独特のおいしさを抑え、うまみを引き出すことに成功。2020年11月に期間限定で商品化しました。また、「天然魚 魚育プロジェクト」の取り組みとして、未成魚を約1年間育ててきた「魚育はまち」も同時に商品化しました。

これらの取り組みをさらに加速させ、持続可能な社会の実現に当社も貢献してまいります。



ニザダイ 鯛となるキャベツを生けすへ 未成魚(上)と畜養したはまち(下)

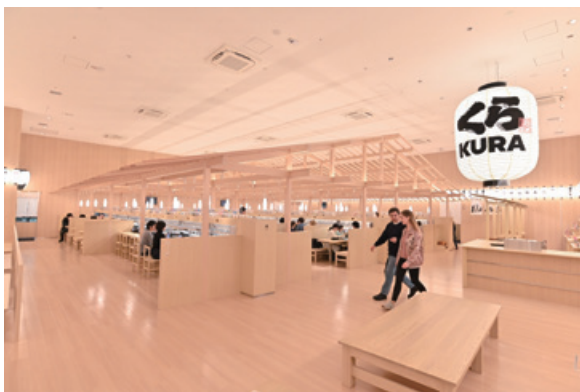
事業活動を通じて、
サステナビリティに貢献。



『グローバル旗艦店』を浅草にオープン!

業界初のジャパンカルチャー発信型店
コンセプトは、「観光」×「食事」=
サイトイーティング (SightEating)

回転寿司のすばらしさを日本のみならず海外にもさらに広める取り組みとして、業界初の「ジャパンカルチャー発信型」店舗であるグローバル旗艦店の1号店「くら寿司 浅草ROX店」を2020年1月にオープンしました。



店内



射的&輪投げ

コンセプトは、“観光”(Sightseeing)と“食事”(Eating)が同時に体験できる「サイトイーティング (SightEating)」です。

内装は世界的に活躍するクリエイティブディレクターの佐藤可士和氏監修のもと、日本の「祭り」をイメージしたジャパニーズモダンなデザイン。柱やテーブルには白木を、各座席には畳のシートを使用するなど、和のぬくもりを感じられる空間を現代的に表現しました。壁には浮世絵や提灯を装飾し、射的や輪投げなど実際に遊べる“縁日スペース”を併設しました。2020年11月には、同店の内装が、国内で初めて内装意匠として特許庁で登録されました。



入口提灯

さらなるグローバル事業拡大に向け世界共通の新ロゴ導入
クリエイティブディレクター佐藤可士和氏によるデザイン



2020年1月、世界的に活躍するクリエイティブディレクターである佐藤可士和氏の協力を得て、新ロゴを導入しました。日本伝統の江戸文字をベースに現代的にデザインし、アルファベットの「KURA」を組み合わせることにより、わかりやすく認識できることを意識しました。

日本の文化と和食が世界に注目されており、回転寿司のすばらしさを日本のみならず海外への進出を通じて伝えてまいります。新たな「くら寿司ブランド」に是非ご期待ください。

くら寿司公認YouTuber「イナバ」、人気急上昇中!

世界中で毎分500時間分の動画がアップロードされるYouTube。今や一般の方から、芸能人、スポーツ選手だけでなく、企業も情報発信のプラットフォームとして自身のチャンネルで情報を発信するなど、関心が高まっています。そんなYouTubeの世界に当社も参戦! 公式YouTubeチャンネル「178イナバニュース」を開設し、くら寿司の裏側を楽しく発信しています。皆様も一度ご覧ください。

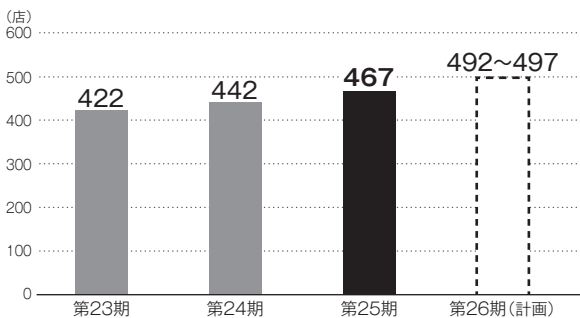


エリア別店舗数 (2020年10月31日現在)

東北	22店舗
関東	134店舗
北陸・甲信越	22店舗
東海	59店舗
関西	139店舗
中国	24店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	54店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	25店舗
台湾	29店舗

合計 521店舗

店舗数の推移 (国内店舗)



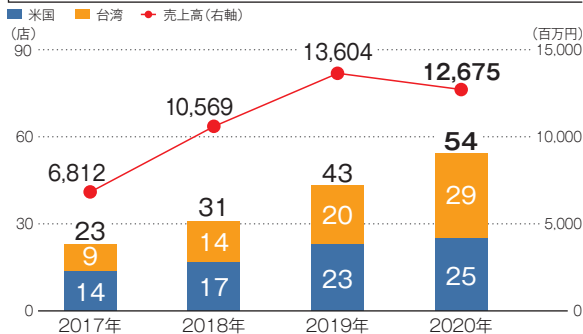
新店舗ピックアップ



2021年1月、東京都心の渋谷と新宿に初の都心型店舗をオープン

都心部に新規出店する店舗では、家賃・人件費・運送費などコストの問題から、価格は通常店舗より10円高い1皿110円に設定しております。今後も都心型店舗を展開してまいります。ご期待下さい。

店舗数・売上高の推移 (海外店舗)



その他の新店舗



■ **くら寿司 南巽店**
大阪市生野区巽南5-4-44



■ **くら寿司 松原店**
大阪府松原市阿保1-17-3



■ **くら寿司 仙台西多賀店**
仙台市太白区西多賀5-16-10



■ **くら寿司 D-plaza大分店**
大分県大分市大字勢家1137-1



■ **くら寿司 掛川城店**
静岡県掛川市北門1-1

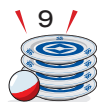


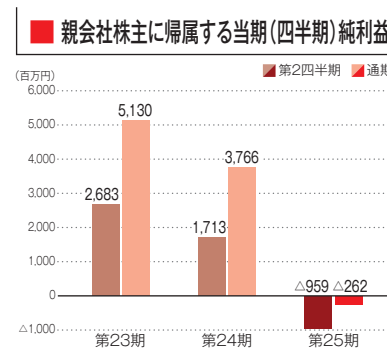
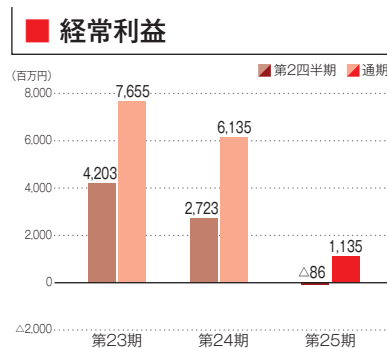
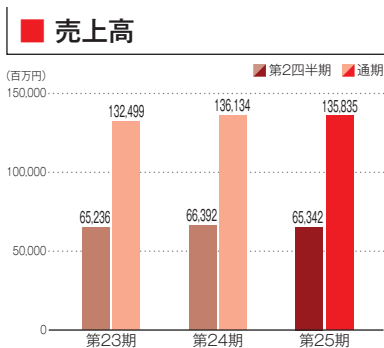
■ **くら寿司 東村山店**
東京都東村山市久米川町5-3-1

- **くら寿司 泉南店**
大阪府泉南市樽井3-41-12
- **くら寿司 各務原鶴沼店**
岐阜県各務原市鶴沼西町3-245
- **くら寿司 岡山北店**
岡山市北区伊島北町4-7
- **くら寿司 都城店**
宮崎県都城市吉尾町679-5
- **くら寿司 名古屋明前町店**
名古屋市瑞穂区明前町15-15
- **くら寿司 始良店**
鹿児島県始良市東餅田936-1
- **くら寿司 なんば日本橋店**
大阪市中央区難波千日前15-15 BRAVE難波4F
- **くら寿司 甲子園店**
兵庫県西宮市上田西町2-5
- **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 相模原古淵店**
相模原市中央区東淵野辺4-16-26
- **くら寿司 伊勢原店**
神奈川県伊勢原市神戸589-1
- **くら寿司 十条店**
東京都北区上十条2-13-1 ガーデニア1F 101号室
- **くら寿司 八王子みなみ野店**
東京都八王子市みなみ野1-3-10
- **くら寿司 浅草ROX (ロックス) 店**
東京都台東区浅草1-25-15 浅草ROX4F
- **くら寿司 戸田駅前店**
埼玉県戸田市大字新曾738-1
- **くら寿司 富士店**
静岡県富士市瓜島町73-2
- **くら寿司 フレスポ東日暮里店**
東京都荒川区東日暮里6-2-14 フレスポ東日暮里3F
- **くら寿司 いわき平店**
福島県いわき市平谷川瀬3-2-1

- **くら寿司 川越の場店**
埼玉県川越市大字の場833-1
- **くら寿司 光が丘IMA店**
東京都練馬区光が丘3-9-2 光が丘IMA南館1F
- **くら寿司 葛飾金町店**
東京都葛飾区新富6-2-15 シティテラスモール金町1F
- **くら寿司 フレスポ住吉店**
東京都江東区住吉1-4-2 フレスポ住吉2F
- **くら寿司 町田店**
東京都町田市高ヶ坂5-12-9
- **くら寿司 横浜長津田店**
横浜市緑区長津田みなみ台1-39-1
- **くら寿司 東金店**
千葉県東金市東金549-5
- **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

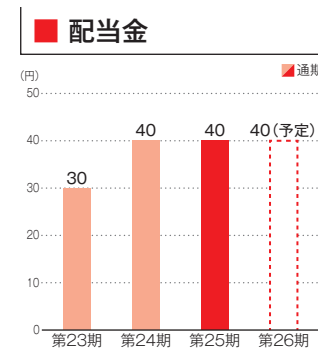




第25期セグメント別状況

(単位:百万円)

	売上高	経常利益	当期純利益
くら寿司(日本) 2019/11~2020/10	123,160	2,954	949
Kura Sushi USA 2019/9~2020/8	4,879	△1,743	△1,124
Kura Sushi Asia(台湾) 2019/10~2020/9	7,796	△18	3
合計	135,835	1,135	△262



当連結会計年度(2019年11月1日から2020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経済活動の抑制により、景気が急速に悪化し厳しい状況となりました。個人消費は一部回復の兆しがみられるものの、新型コロナウイルス感染症の感染者数が再度増加傾向にあるなど、依然として予断を許さない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インバウンド需要の消失に加え、店内飲食が減少しテイクアウトやデリバリーの利用が急増するなど、外食業界をとりまく環境が大きく変化しております。

このような状況のもと、当社グループはお客様及び従業員の安全を第一に考え、他社に先駆けて、様々な感染防止対策を講じてまいりました。2011年から全店に導入済みの抗菌寿司カバー「鮮度くん」をはじめ、2020年5月には、レジ前及び座席間への抗菌シートを

全店に設置。10月には「池袋サンシャイン60通り店」「なんば日本橋店」におきまして、お客様の入店から退店まで店員と接触しない「完全非接触店舗」のテスト稼働を開始いたしました。入店時には「自動受付機」と「自動案内機」で座席まで自動的にご案内し、お客様ご自身のスマートフォンで注文できる「スマホde注文」、レーン上に取り付けたAIカメラでレーンから取ったお皿を自動カウントする「セルフチェック」、精算時には非接触パネルを用いた「セルフレジ」によって、入店から退店までお客様と従業員が全く接触することのない店舗を実現いたしました。また、「自動受付機」「自動案内機」「セルフレジ」の画面は3Dセンサーによって指の動きを感知することで、画面に触れることなく操作が可能となっています。第26期以降にオープンする店舗につきましては、全店舗を完全コンタクトレス&タッチレスの「スマートくらレストラン」としていく予定です。「スマートくらレストラン」におきましては、お客様と従業員の安

全面だけでなく、従業員の作業を削減し、お客様の回転率をアップするなど、より効率的な店舗運営を実現してまいります。

販売促進におきましては2年目を迎えた「旬の極みシリーズ」が引き続きお客様からご好評をいただきました。また、2020年6月と9月~10月に実施いたしました人気アニメ「鬼滅の刃」とのコラボキャンペーンは全国的に大きな話題となり、6月には平日1日当たり売上記録を更新、9月には既存店売上高が7か月ぶりに100%を超え、10月には126%と大きく飛躍する原動力となりました。

日本国内における全店売上高前年比は4月に50%台まで落ち込んだものの、その後大きく回復し、通期では100.5%とわずかながら過去最高売上を更新することができ、足元も好調が続いております。

また、当社グループは、日本の食文化を世界に広げるとの考えのもと、海外において回転寿司店の出店を推進してまいりました。2019年8月、米国子会社Kura Sushi USA, Inc.が米国における事業展開を促進する目的で米国ナスダック市場に上場したの続き、2020年9月、台湾子会社Kura Sushi Asia Co., Ltd.が台北証券取引所タイペイエクステンジに上場いたしました。今回の上場を機に、アジアにおける「くら寿司」ブランドの浸透を図り、当社グループの企業価値向上に努めてまいります。

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。

海外出店を促進し、日本の食文化を世界へ。



代表取締役社長
田中邦彦

■ 会社の概要 (2020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 1,358億円 (2020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 / 国内: 467店舗
 海外: 54店舗
 総計521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 (2021年1月26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 節子
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。

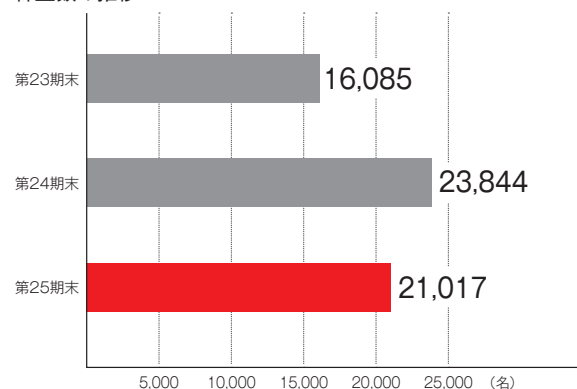
■ 株式の状況 (2020年10月31日現在)

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 21,017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)	1,148,400	5.81
株式会社日本カストディ銀行 (信託口)	431,300	2.18
くら寿司従業員持株会	394,000	1.99
田中 邦彦	320,000	1.62
GOVERNMENT OF NORWAY	306,500	1.55
株式会社日本カストディ銀行 (信託口B)	241,200	1.22
田中 節子	240,000	1.21
第一生命保険株式会社	213,900	1.08

注) 1. 当社は、自己株式を926,810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 5月 株式上場15周年
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 | 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 | 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 | 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 | 2018年 5月 「さかな100% プロジェクト」開始
「ふわ雪氷」全国販売 |
| 2001年 5月 株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック)) | 7月 「健康黒酢のシャリ」全店導入
「スーパーフード」シリーズ販売 |
| 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
12月 ISO9001認証取得 | 5月 くら寿司株式会社に商号変更
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 | 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) | 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
グローバル旗艦店オープン(1号店:浅草ROX店) |
| 2009年 7月 オーダーレーン(舟)導入(角田店) | 2月 「感動のくらランチ」販売 |
| 9月 米国第1号店オープン(アーバイン店) | 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 |
| 世界初 2011年 11月 オリジナル寿司キャップ「防菌寿司カバー(鮮度くん)」導入 | 6月 紙カプセル使用「ビックらボン！」導入 |
| 業界初 2012年 4月 オーダーレーン(ベルト)導入(西宮今津店) | 7月 「極み熟成AIまぐろ」販売 |
| 「フルティーフィッシュ(みかんぶり)」販売 | 「SMART KURA PROJECT」始動 |
| 7月 無添くら寿司300店舗達成(川崎下平間店) | 9月 Kura Sushi Asia Co.,Ltd.がタイペイ
エクステンジ上場 |
| 11月 「7種の魚介 醤油らーめん」販売 | 11月 「浅草ROX店」が内装意匠として特許庁で登録 |
| 2013年 3月 「7種の魚介だれ すしやのうな丼」販売 | |
| 7月 店内全照明LED導入(鳥取店) | |
| 8月 「熟成まぐろ」販売 | |
| 12月 「本格珈琲」販売
「豪華セット」販売 | |
| 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。

