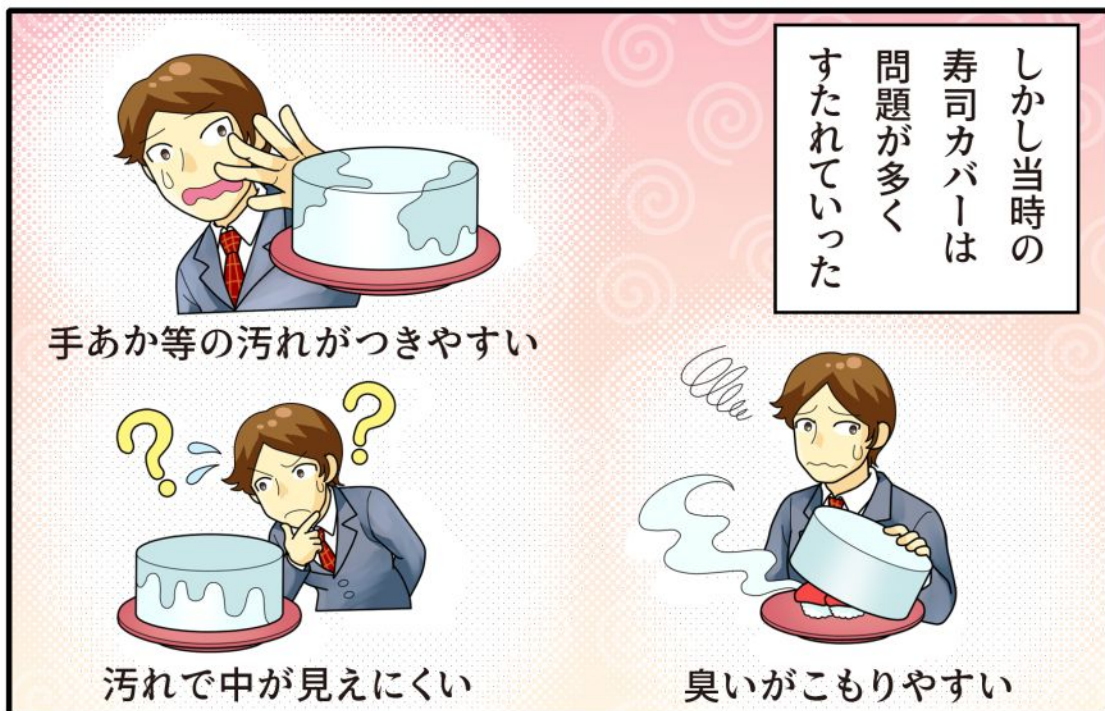
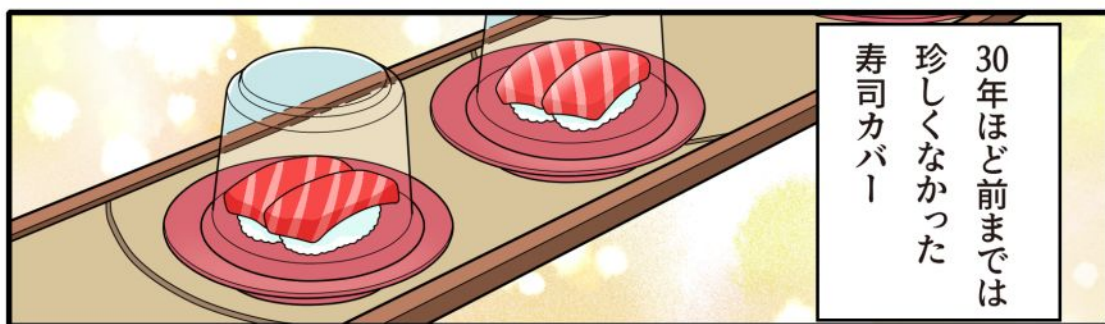






そして

優秀な社員を
集結させ



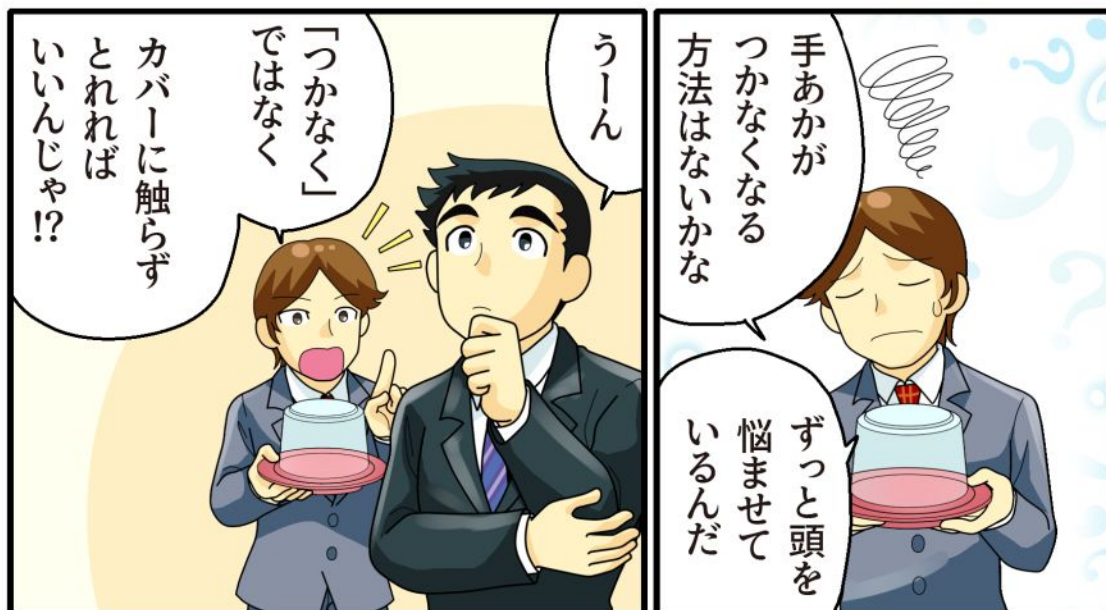
その様子を見て
くら寿司社長
田中邦彦は…

寿司カバーを
さらに進化させる
必要がある！



新型寿司
カバーの
開発に着手

チームは豊富な
知識と経験で
アイデアを出していった



手あかが
つかなくなる
方法はないかな

ずっと頭を
悩ませて
いるんだ

うーん

「つかなく」
ではなく

カバーに触らず
とれれば
いいんじゃない？



それから
何度も試作を
くりかえし

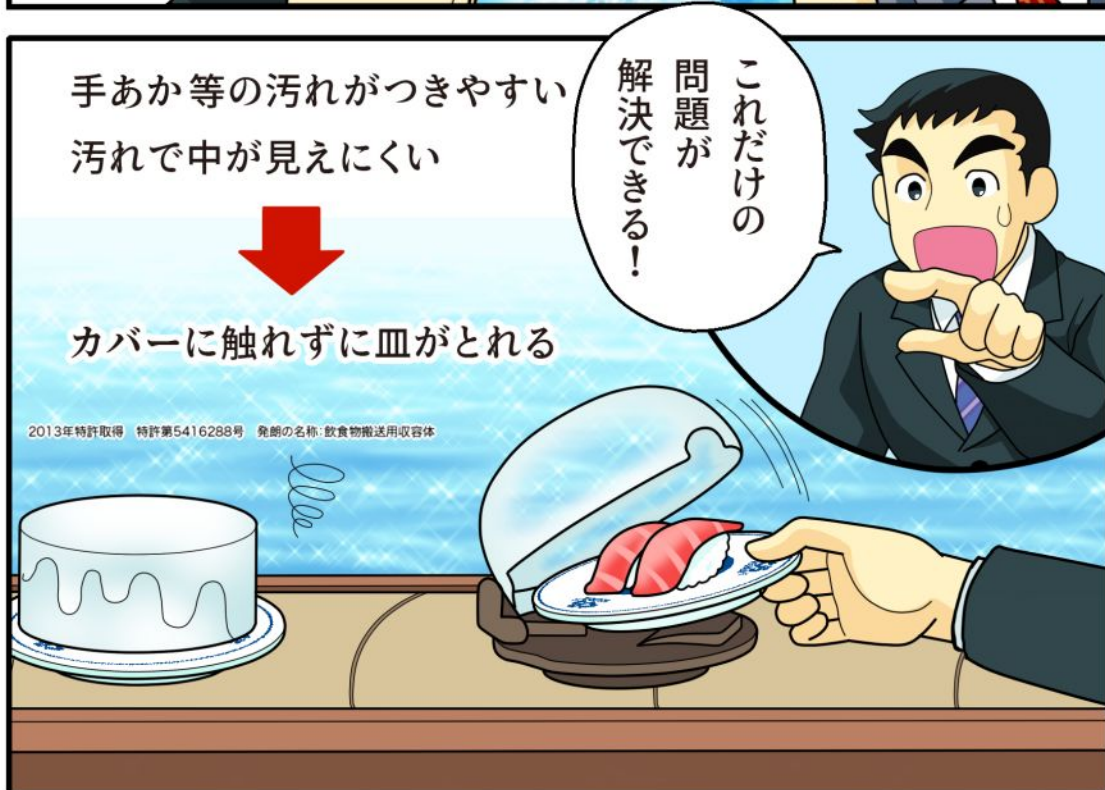
試行さくこの
日々が続いた



そして…
1年半後！

できたぞ！

新たな
寿司カバー
鮮度くんだ！



臭いがこもりやすい



わずかに開いている穴が
密閉せず空気がこもらない



より安全な
お寿司を提供
できるぞ！

これなら
風邪などの
ウイルスからも
ガードできる



なるほど！

鳥をつかまえる
しかけから
ひらめいたんだ

鮮度くんの
アイディアは



くら寿司の
レーンの流れる
スピードは
分速約5.7メートル

長年の経験と
データを元に
ちみつに計算された

流れてきた
お寿司をあせらずに
とることのできる
ベストなスピード

そしてその
レーンを流れる
お寿司のシャリが
美味しいと
言われる
「人肌の温度」を

カバーによって
たもつことが
出来るんだ





2011年!
寿司カバー
鮮度くん全店導入!

こうして
寿司カバー
鮮度くんは
全国のくら寿司に
導入された

そして2020年—
くら寿司の
寿司カバーは

SIAAマークを
取得し

より安全・
安心な

抗菌寿司カバー
鮮度くん

として

新たに生まれ
かわった！





今——
世界の回転寿司
では——

常識
寿司カバーが



アメリカ、中国
などの海外では
寿司カバーがないと

営業すら
出来ないのです



くら寿司では
独自の抗菌寿司
カバーを導入して
10年！

お店で安心して
回転寿司を楽しんで
いただくためには
寿司カバーは必要と
考えます

世界基準の安心が
くら寿司に



そこには
「見えないところを大切に」
という独自の考えと何より
食の安心安全のために

くら寿司はこれからも
その思いをもって
全世界に向けて
挑戦していきます

おわり