2026 年 11 月 19 日

くら寿司株式会社

当社セントラルキッチンが「食品衛生関係優良施設」に選出

いつもくら寿司をご利用いただき、誠にありがとうございます。

堺市にある当社の大阪セントラルキッチンが、このたび「令和 8 年度 大阪府保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰」の「食品衛生関係優良施設」に選ばれました。

本表彰は、栄養、食品衛生、調理、環境衛生などの保健衛生向上に尽力し、その功績が顕著な個人・団体および関係施設を大阪府が表彰するもので、堺市内に 158 ある食品衛生優秀施設の中から、特に衛生水準が優秀な施設として堺市保健所より推薦をいただき、今年度の堺市からの推薦枠は当社を含めわずか 7 施設となりました。本表彰により、当社の衛生管理の取り組みが極めて高い水準にあることが公的に証明された形となりました。

当社では、セントラルキッチンを保有することにより高度な品質管理に加え、定番の人気ネタである「熟成まぐろ」における熟成加工を可能にし、全国くら寿司の店舗にお届けできております。

引き続き、お客様に安心・安全な商品をお届けできるよう、品質の向上に努めてまいります。今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

堺市の優秀施設の一覧 ➡

https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/kanshi/yushushisetsu/yuushuuichiran.html