

25期(2020年10月期) 第2四半期

決算説明資料

銘柄コード 2695



くら寿司株式会社 Kura Sushi, Inc.



(企業理念)

食の戦前回帰

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・安全だった戦前のバランスの取れた

理想的で健康的な食生活を取り戻す

【目次】



① 上半期の状況

② 下半期(通期)の取り組み

- ③ 『スマートくらプロジェクト』 (ウイズコロナ時代の新しい外食へ向けて)
- ④ E・S・G の取り組み



① 上半期の状況

② 下半期(通期)の取り組み

- ③ 『スマートくらプロジェクト』 (ウイズコロナ時代の新しい外食へ向けて)
- ④ E・S・G の取り組み

【新型コロナウイルスによる事業への影響】



月	既存店 昨年対比	売上トピックス	その他コロナ対応
2月	112%	・旗艦店戦略 浅草ROX店オープンによるメディア露出の効果 ・平日限定「くらランチ」スタート ・全国小中学校の休校宣言から売上に影響も ・既存店昨年対比12%プラスと好調に推移	
3月	▲15%	・「くらランチ」好調・「ネットで社長のじゃんけん大会」実施・お持ち帰りメニュー強化 第1弾	・感染拡大予防対策徹底スタート
4月	▲ 50%	・店舗感染拡大予防対策強化スタート・「おうちdeくら」プロジェクトスタート(お持ち帰りの強化第2弾 通販強化)	・自社加工センター生産の「微酸性電解水」を自治体等に無償提供
5月	▲20%	・GW お持ち帰りが昨年比3倍 ・15日 店舗感染拡大予防対策完了 ・16日 緊急事態宣言解除 ・緊急事態宣言解除後は早期の感染予防対策が評価されイートインも順調に回復 ・「おうちdeくら」(持ち帰り強化第3弾 通販 デリバリー)も並行して好調	
6月	103%	・「鬼滅の刃」とのコラボ企画 大ヒット 平日最高売り上げを記録 ・「ネットで社長のじゃんけん大会」発展 ・お持ち帰り強化 第4弾	・愛媛県養殖事業者様支援のため養殖マダイ200 t を仕入れ ・世界初「紙カプセル」実験開始 ・くら寿司スタジアム堺にてくら寿司トーナメント開催(7月~) ・レジ袋有料化にむけ、持ち帰り袋をバイオマス対応(7月~) ・医療従事者の支援として、くら寿司社長田中邦彦が個人として大阪 府に1億円寄付

【2月トピックス】

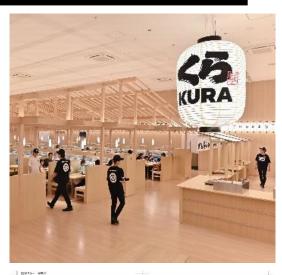


『浅草ROX店』オープンによる メディア露出拡大

グローバル旗艦店1号店として「観光」と「食事」が 同時に体験できるサイトイーティング(Sight Eating) をコンセプトとした新しいくら寿司が多くのメディアに 取り上げていただきました。

平日限定「くらランチ」スタート

2月21日新発売、コストパフォーマンスが評価され、 平日昼間売上拡大に寄与しました。





~10年の歳月をかけて、100の漁港様の協力により500萬の価格が実現~

【3月トピックス】



ネットで社長のジャンケン大会開始!

1週間で40万人を集め、現時点の第5弾で約200万人の方にご参加いただいています。

参加者からは「自粛時期中に、楽しい企画をありがとうご ざいます、毎日楽しみです。」など、大好評をいただいて おります。

お持ち帰りメニュー強化 第1弾

自粛ムードの高まりに対応し、持ち帰りメニューを強化、第 1弾は「持ち帰り10種セット」などを新発売。





【4月トピックス】 (ステイホーム要請)



「おうちでくら」プロジェクトスタート

①テイクアウト ②ネット企画 ③デリバリー ④ネット通販 の4本を柱とする新プロジェクト!

「新しい生活様式」に対応すべく店舗でも自宅でもご利用 いただだきやすい環境を整備しました

自社加工センター生産「微酸性電解水」を 自治体 医療機関に無償提供

「今、自分達に何ができるか?」を考え、世の中で不足している消毒液を提供させていただくことを決定、 多くの自治体、医療機関から感謝の言葉を頂戴しております。



外出ができないからこそ、お食事だけでも楽しく。 お得な企画や家族で楽しめる特別セットなどを用意しております。



除菌用 微酸性電解水

塩酸、または塩酸に塩化ナトリウム水溶液を加え調整した 原液を電気分解することで得られる、次亜塩素酸を主成分とする 水溶液で非常に除菌作用の高い電解水です。 食品添加物の 次亜塩素酸ナトリウムより低い濃度で除菌力を高められるため、 より安全性を確保できる特徴があります。

【海外売上高/店舗数】



海外売上高年率20%以上成長

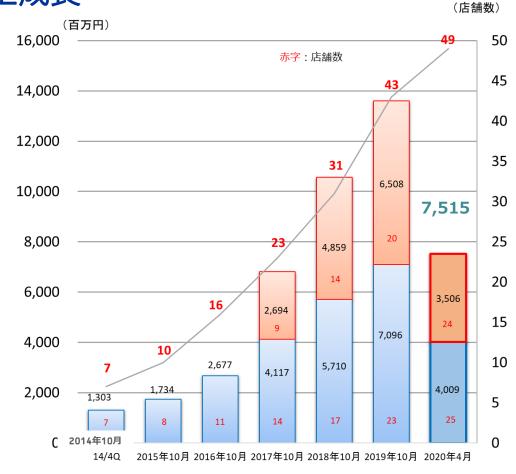
(店)

			(/山/
	アメリカ	台湾	合計
2014	7		7
2015	8	2	10
2016	11	5	16
2017	14	9	23
2018	17	14	31
2019	23	20	43
2020/2Q	25	24	49

(決算対応期間)

・アメリカ:2019年9月~2020年2月

・台湾:2019年10月~2020年3月

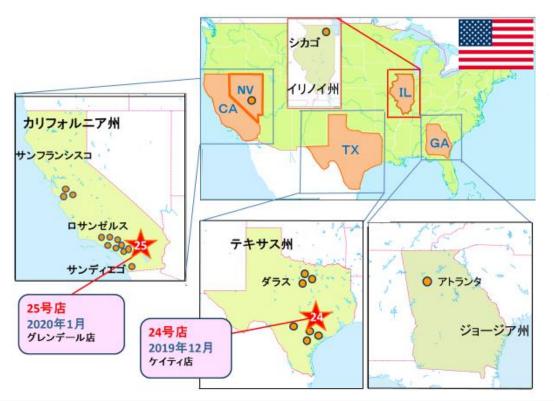


■アメリカ ■台湾 —海外売上(年次)

【アメリカ】(Kura Sushi USA,Inc.)



- ・3月中旬以降「ロックダウン」の影響を受ける
- ・2019年8月のIPOで40M 5 調達、当面の資金繰りに懸念なし
- ・今後全米主要都市に展開。



Kura Sushi (KRUS) U.S.Locations

State	#of Units	%of U.S.Unit Count
California	14	56.0%
Texas	8	32.0%
Georgia	1	4.0%
Illinois	1	4.0%
Nevada	1	4.0%
TOTAL U.S UNITS	25	

(2020年2月末)

Technology and Amusement KURA Experience



【台湾】(亞洲藏壽司股份有限公司)



TPExへのIPO準備順調



台湾(KSA)Locations

エリア	出店数	比率
台北•新北	10	41.7%
桃園•新竹	5	20.8%
台中	5	20.8%
高雄	4	16.7%
TOTAL	24	

(2020年3月末)

◎ 好吃又好玩!迴轉壽司新驗!





【セグメント売上/利益】



日本の売上高は2月まで好調に推移。3月、4月はコロナの影響を大きく受けたものの経常利益を確保

(単位:百万円)	2019年2Q (2018年11月~2019年4月)		2020年2Q (2019年11月~2020年4月)		前期比
	売上高	経常利益	売上高	経常利益	売上高
くら寿司	60,296	2,561	57,828	149	95.9%
アメリカ	3,186	1	4,009	△ 145	125.8%
台湾	2,910	161	3,506	△ 90	120.5%
合計	66,392	2,724	65,343	△ 86	98.4%

【国内既存店推移(2019年11月~2020年6月)】



既存店売上高 5月80.0%、6月103.5% 急速に回復

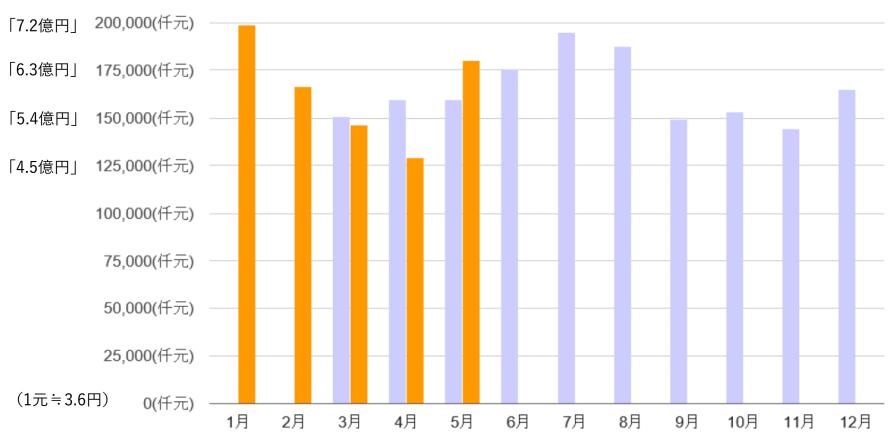


【台湾売上高推移(~2020年6月)】



1月以降台湾政府の自粛要請から、自粛ムード高まる。5月以降売上高回復





【グループ出店計画】



上半期は国内16店舗、海外6店舗、計22店舗出店

	2020年2Q (2019年11月~2020年4月)		2020年10月期(予) (2020年5月~2020年10月)			
	新店	退店	期末合計	新店	退店	期末合計
くら寿司	16	0	458	9	Ο	467
アメリカ	2	О	25	1 - 6	Ο	FO
台湾	4	0	24	1~6	Ο	50~55
合計	22	0	507	10~15	0	517~ 522

【グループBS/PL】



現預金139億円、流動性確保、自己資本比率58.9%

BS (単位:百万円)	2019年4Q (2019年10月末)	2020年2Q (_{2020年4月末)}	増減
流動資産	25,565	18,451	△ 7,114
[現預金]	20,966	13,960	△ 7,005
固定資産	42,652	53,802	11,150
[土地]	3,812	4,692	880
資産	68,217	72,253	4,036
 流動負債	15,310	13,064	△ 2,246
/心到只读	13,310	15,004	<i>∠</i> ∠,∠+0
固定負債	5,695	13,423	7,728
負債	21,005	26,487	5,482
純資産	47,212	45,766	△ 1,446
総資産	68,217	72,253	4,036
自己資本比率	64.5%	58.9%	△5.6%

PL (単位 : 百万円)	2019年2Q (2018年11月~ 2019年4月)	2020年2Q (2019年11月~ 2020年4月)	増減
売上高	66,392	65,343	△ 1,049
売上原価	30,379	29,659	△ 720
売上総利益	36,014	35,684	△ 330
営業利益	2,360	△ 492	△ 2,851
経常利益	2,724	△ 86	△ 2,810
	I	I	3
四半期純利益	1,713	△ 1,029	△ 2,742
親会社帰属 四半期純利益	1,713	△ 959	△ 2,672

□ Withコロナ期間が長期化 売上高が回復しない場合を想定

「減損損失」366百万円 「繰延税金資産の取り崩し」593百万円計上

- ・自己株式93万株
- ・土地47億円



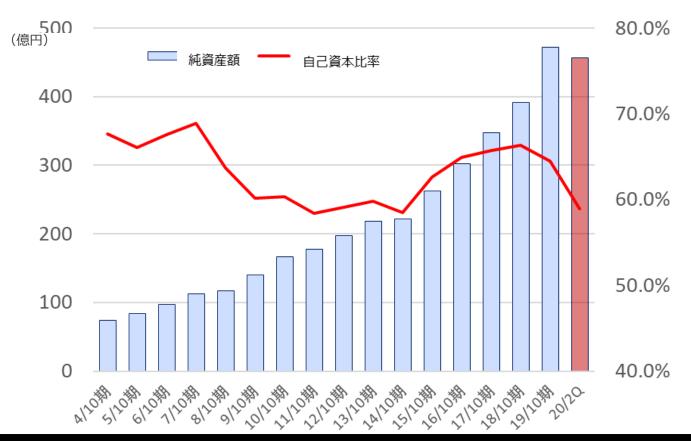
財務・資本政策と業績予想について

【堅実な成長と財務】



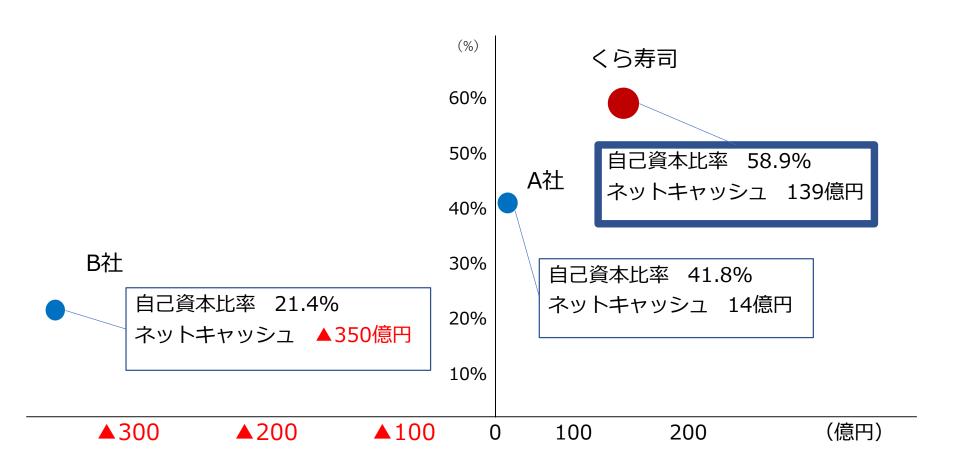
今回のような不測の事態に備えるため、自己資本比率を高次に維持、 純資産を着実に積み上げ

手元資金(4月末現預金139億円)に余裕があり、当面資金繰り懸念なし



【財務の健全性について(同業比較)】





【配当金および配当性向】



安定配当を基本的な考え方として継続的に増配を目指します 今期配当は1株40円を予定



【2020年10月期 業績予想】



連結業績予想の算定を合理的に行なうことは困難と判断、算定が可能となった時点で、改めて公表いたします

(単位:百万円、%)

	2019年	10月期		JA .	
	実績	構成比	予想	構成比	前期比
売上高	136,134			未定	
(うち海外)	(13,604)	10.0%			
売上総利益	74,502	54.7%	<u>+</u>		
営業利益	5,475	4.0%	*	是	-
経常利益	6,135	4.5%			_
親会社株主帰属 当期純利益	3,767	2.8%			_



① 上半期の状況

② 下半期(通期)の取り組み

- ③ 『スマートくらプロジェクト』 (ウイズコロナ時代の新しい外食へ向けて)
- ④ E・S・G の取り組み

【5月トピックス】



GW お持ち帰りが3倍! (昨対比)

お持ち帰り強化第3弾として、

- ①大サービスセット2000円
- ②お寿司&ぶっかけうどんセット300円
- ③おうちdeくら寿司セット

(手巻きセット&おうちでくら寿司体験セット帽子付き)

④お持ち帰り宝くじ(当選すると無料)

などを新たに打ち出し、お客様に大好評! 昨年対比お持ち帰り売上高3倍を達成いたしました。







【5月トピックス】



15日 店舗感染拡大予防対策完了

15日までに、下記予防対策を全店で完了いたしました。

- ①レジ前遮断防菌カーテンの設置
- ②テーブル間に遮断防菌シートの設置
- ③カウンターに間仕切りを設置

3月から準備を開始、5月16日の緊急事態宣言解除に

間に合うように取り組み、お客様をお迎えいたしました。







【5月トピックス】



2011年から導入済の「防菌寿司カバー」と早期の感染予防対策が評価され イートインも順調に回復。

「防菌寿司カバー」は、コロナ禍の中で、お客様から くら寿司は「寿司カバー」があり、飛沫ウィルスから 守ってくれるので安心して食べられるとの声を多数い ただいております。

さらに今後「防菌寿司カバー」の安全性を強化する対 策を実施してまいります。

- ①寿司カバー殺菌灯照射システム (特許出願中)
- ②抗菌寿司カバーへ改良

SIAA認証取得(6月12日認証取得済)







【6月トピックス】



「鬼滅の刃」とのコラボ企画大ヒット

平日1日あたりの過去最高売上を更新、

6月に売上が急回復する原動力 の一つとなりました。

養殖事業者様支援のため 愛媛県の養殖真鯛 200トンを購入

コロナの影響により行き場を失った真鯛。

日ごろからお世話になっている養殖事業者様に何かできることはないかと考え購入を決定。くら寿司が、お客様と事業者様を繋ぐ役割を担い、支援の輪が広がる環境を整えたいと考えています。





【6月トピックス】



くら寿司スタジアム堺にてくら寿司トーナメント開催

日ごろ子供たちに野球ができる場所を、その機会を! くら寿司は全国のこどもたちを応援します。







第1回 くら寿司・トーナメント

環境対策への対応

くら寿司の代名詞「ビッくらポン」で使用される ガチャ玉を世界初の"紙カプセル"を使用する実験を 開始しました。「環境にやさしいビッくらポン」を 目指します。





6月24日、医療従事者の方々へ向け大阪府に1億円を寄付 くら寿司株式会社 代表取締役社長 田中邦彦 個人





【7月トピックス】



「極み熟成AIまぐろ」

マグロの仕入れを取り巻く課題に挑戦

- 1・目利き・継承の難しさ
- 2・コロナ渦で海外での買い付けが困難

 \downarrow

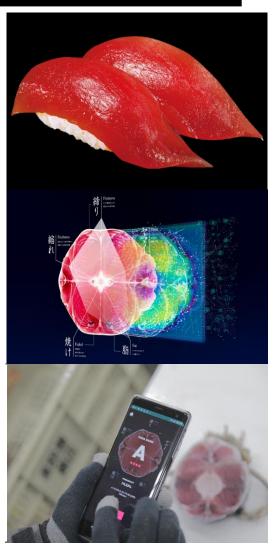
「マグロの新しい買い付け様式 |

熟練の匠の技を「AI」が受け継いだ「TUNA SCOPE」で最高級Aランクのマグロを選別。

くら寿司独自の熟成技術と融合させた最高のマグロです

「極み熟成AIまぐろ」

明日7月10日(金)から全国のくら寿司で販売します



【7月のトピックス】



「絆(きずな)真鯛」愛媛県限定販売

日ごろからお世話になっている事業者様のお力になる為にくら寿司に何ができるかを考え、愛媛県宇和島市の養殖真鯛から200tの養殖真鯛の購入を決定いたしました(6月23日)

全国に先駆け7月3日(金)より 愛媛県の5店舗限定で「絆真鯛」を 販売。当社が、産地事業者様とお客様 をお繋ぎする取り組みが少しでも話題 となり支援の輪が全国に広がることを 期待しています。

くら寿司全店での販売は10月からの 予定です。



【国内既存店推移(2019年11月~2020年6月)】



既存店売上高 5月80.0%、6月103.5% 急速に回復





① 上半期の状況

② 下半期(通期)の取り組み

- ③ 『スマートくらプロジェクト』 (ウイズコロナ時代の新しい外食へ向けて)
- ④ E・S・G の取り組み



近未来のくら寿司

お客様や従業員の安心、安全な店舗に「安心のくら」

生活スタイルの変化に、いち早く対応 「スマホでくら」

非接触型の推進と効率的な店舗運営を両立「セルフでくら」

ご家庭でもくら寿司の味を楽しめる 「おうちでくら」



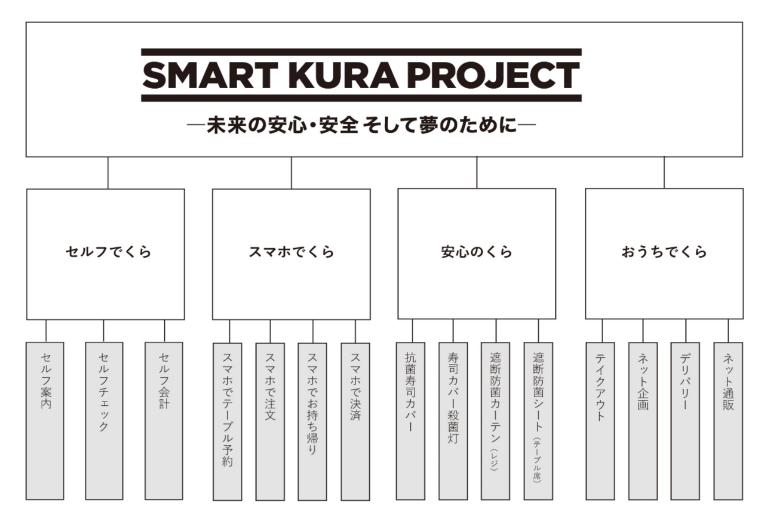
くら寿司がめざす新しい外食

SMART KURA PROJECT

一未来の安心・安全 そして夢のために―

【スマートくらプロジェクト】





2021年10月に「セルフ会計」全店導入で完成

【安心のくら ①】



お客様・従業員の安心・安全のために

- レジ前遮断防菌カーテン設置
 ・ソーシャルディスタンスマーク
- ② テーブル間に遮断防菌シートの設置 (カウンター席にパーテーション)
- ③ アルコール消毒液の設置
- ④ テーブル入れ替わり時のアルコール消毒











『安心のくら ②』



防菌寿司カバーから抗菌寿司カバーへ進化

- ①寿司カバー殺菌灯照射システム (特許出願中)
- ②抗菌寿司カバーへ改良 SIAA認証取得
- ③浮遊ウイルスからガード
- ④飛沫感染からガード
- ⑤異物混入のリスクをガード
- ⑥手指からの2次汚染からガード



『特許取得』

・日本・アメリカ・台湾・中国・韓国・イギリス・オランダ・ドイツ・フランス

「ノータッチ案内パネル」導入実験中

・指を近づけノータッチで画面を操作、無人・非接触で 座席をご案内









【スマホでくら】



『スマホでテーブル予約』

ご自宅からご予約していただけ店舗での待ち時間を減らし ウエイティングルームでの密を軽減できます。



タッチパネルに触れるのはちょっと…と心配されるお客様も 安心。お客様ご自身ののスマホからお寿司やサイドメニューの ご注文ができるようになりました

『スマホでお持ち帰り』

ご自宅でも楽しく安心してお寿司を召し上がっていただくためにスマホからのお持ち帰り注文が便利になりました。

『スマホで決済』

現金のやり取りは不安…とお感じのお客様も安心。スマホで 決済いただけます







【セルフでくら】



非接触型店舗の実現と省人力化の両立

当初計画2025年導入を前倒し、2021年10月に完了予定

『セルフ案内』

入店後セルフ受付画面で受付をしていただけると音声 と画面で座席までご案内させていただきます

『セルフチェック』

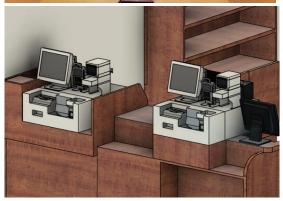
食事が終わったらタッチパネルのお会計ボタンを押すだけ。自動皿カウントシステムとレーン上のカメラが自動計算いたします

『セルフ会計』(セルフレジ)

2021年10月 全店設置予定。従業員と接触することなくお会計をしていただけます







【おうちでくら】



『お持ち帰りチャネル拡充』

- ・スマホでお持ち帰り (お客様の利便性向上)
- ・くるまでお持ち帰り

スマホで注文した商品を車に乗ったままお受け取り

『出前(デリバリー)スタート』

『出前館』と協業し出前サービスを開始。今後拡大予定

『ネット通販の拡充』

自社サイト アマゾン、楽天、PayPayモールへ出店

『ネット企画(社長のジャンケン大会)』





















① 上半期の状況

② 下半期(通期)の取り組み

- ③ 『スマートくらプロジェクト』 (ウイズコロナ時代の新しい外食へ向けて)
- ④ E·S·G の取り組み

【Environment (環境)】



「漁業創生」への取り組み



守ろう



「天然魚プロジェクト」

貝塚加工センター、天然魚市場 開業

骨やアラまで魚を丸ごと活用! 「**さかな100%プロジェクト**」 漁業者との共存共栄「一船買い」

寿司ネタ(約40%)

お寿司以外での商品化 (コロッケ、KURA BURGERフィッシュなど)

循環フィッシュ

定置網年間契約

低利用魚の商品化

天然魚 魚育プロジェクト

「人材確保の支援」

漁業の担い手を増やす

全国漁業就業者確保 育成センターへ寄付 ↓ 漁業就業希望者の マッチングイベント 開催支援

【Environment (環境)】



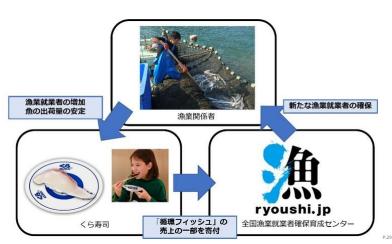
持続可能な日本の漁業の発展に向けて

2020年2月5日「国産天然魚サミット」開催!

回転寿司チェーンが全国の水産業者40団体と持続可能な漁業の 発展を目指し共同宣言!

漁業就業者確保のために「循環フィッシュ」の売上を寄付する

「漁業創生プロジェクト」も開始いたしました







【Environment (環境)】



「環境にやさしいビッくらポン」試験導入

□ 6月 紙カプセル を使用した環境にやさしいビッくらポンの 試験 導入 を始めました

お持ち帰り袋も環境にやさしい素材に変更

□新しい お持ち帰り 用の 袋は、「バイオマスプラスチック」を 25% 配合しており、マイクロプラスチック の削減に加え、二酸化炭素の排出量の削減効果が期待されます



「マイお箸ご持参ありがとう」キャンペーン 2008年~

□ご自分のお箸を持参いただいたお客様に1人あたり10円値引き





くら寿司では、環境保全の取り組みとして 「今すぐできる、エコにいいこと」を合言葉とし Myお箸を持って来て頂いたお客様に お1人様につき10円値引きをしております。 一緒に環境問題に取り組みたいと考えております。 ご協力よろしくお願い致します。

「今すぐできる、エコにいいこと」

【Society(社会)】地域社会



医療従事者の方々へ向け 大阪府に1億円を寄付

くら寿司株式会社代表取締役社長 田中が 大阪府で働かれる医療従事者の方々に向け個人で

1億円の寄付を行いました

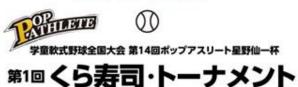


第一弾 くら寿司トーナメント開催決定

子供たちに野球ができる場所をその機会を! くら寿司は全国のこどもたちを応援します







【Society(社会)】



5月より消毒用「微酸性電解水」自治体・学校に 無償提供

新型コロナウイルス感染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・学校の皆さまにご提供できるよう、



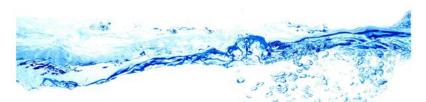
大阪、九州の加工センターで利用している「微酸性電解水」製造装置をフル稼働、7月末まで無償提供しています。

6月30日現在、累計受注件数170件、計30トンの微酸性電解水を提供させていただいております。

養殖事業者様支援 養殖真鯛 200トン購入

くら寿司が、お客様と事業者様を繋ぐ役割 を担い、支援の輪が広がる環境を整えたい と考えています。

微酸性電解水とは



次亜塩素酸を主成分とする水溶液で、安全で 非常に殺菌作用が高い電解水です。

【Governance(企業統治)】



✓持続的成長を支える組織体制の構築

- □執行役員制度の導入
- □監査等委員会設置会社へ移行
- □プロフェッショナル人材の積極的登用
- □新卒エグゼクティブ採用
- □IR情報の積極的な開示

✓働き方改革の推進

- □店長年2回の10連休の取得推奨
- □連続休暇を今後全従業員に推進
- □地域医療機関と医療体制連携
- □全従業員「みんな割」くら寿司飲食代金10%引き



【Governance(企業統治)】



✓グローバル報酬制度の確立

- □グループで報酬の理念を共有
- □各社が各地域で100年継続する企業を目指す
- □優秀な人材を採用し競争力のある報酬を設定
- □株式報酬制度(新しき村構想)の導入推進



- ✓新しき村構想(会社の成長が従業員の資産の形成につながる一丸経営の考え方)
 - □日本…RS (譲渡制限付き株式報酬制度)導入 店長を中心に230名に付与
 - □アメリカ…Nasdaq上場時 ストックオプション付与
 - □台湾…TPE x へのIPO準備順調 ストックオプション付与
 - □従業員持ち株率70%、持ち株奨励金10%補助



[Disclaimer]

本資料は、当社グループについての一般的な情報提供を目的としており、当社グループの発行する株式への投資勧誘を目的とするものではありません。

本資料に記載される情報は、現時点で入手可能な情報に基づいて作成しているものであり、当社がその正確性、安全性を保証するものではありません。

また、本資料に記載される当社グループの計画、予想その他の将来情報については、現時点における当社の判断又は考えにすぎず、 実際の当社グループの経営成績、財政状態その他の結果は、経済情勢、外食産業の市場動向、消費者の嗜好の変化、原材料価格の変動 等により、本資料記載の内容や将来予想と異なることがあります。

くら寿司株式会社

Kura Sushi, Inc.