

## ▶ 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

東京都千代田区丸の内一丁目4番1号 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)

(インターネット) <http://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 <http://www.kura-corporo.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方。

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回くら寿司全店にて使用できるお食事券を贈呈します。(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て7月中旬の発送を予定しています。

株式会社 くらコーポレーション  
[www.kura-corporo.co.jp](http://www.kura-corporo.co.jp)

# 第21期 年次報告書

平成27年11月1日～平成28年10月31日



貝塚センター/東貝塚店

KURA CORPORATION



# 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、誠にありがたく厚くお礼申し上げます。ここに、第21期連結会計年度における事業の概況をご報告申し上げます。

平成29年1月

代表取締役社長

田中邦彦



当連結会計年度(平成27年11月1日から平成28年10月31日まで)におけるわが国経済は、有効求人倍率が25年ぶりに高水準となり、完全失業率も低下傾向にあるなど、雇用情勢は引き続き改善傾向がみられました。しかしながら、雇用者に占めるパートタイム労働者の比率が上昇傾向にあることなどから、世帯あたり実質可処分所得は前年比減少し、個人消費は盛り上がりへ欠け推移いたしました。消費単位の細分化やデフレ傾向から、コンビニエンスストアや付加価値が高い低価格の商品を販売する郊外型専門店が売上を伸ばしました。外食産業におきましては、競合他社の積極的な出店による影響や、労働需給ひっ迫による人件費の上昇など、当社グループにとって引

き続き厳しい環境が継続しております。このような状況のもと、当社グループは『食の戦前回帰』を企業理念とし、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という理念のもと、創業以来全食材から『四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)』を完全に排除した商品を開発・提供してまいりました。新鮮でおいしく、安全なお寿司を安心して味わっていただけるよう、当社グループは素材や製法にこだわりを持っており、寿司酢は日本全国から厳選した生酢に天日塩・砂糖・天然だしなど

の素材を使い「自社工場」で独自の製法で作り上げた『四大添加物』無添加です。一般的なツンとした香りの「尖った味」の酢ではなく、そのままでも飲めるほどのまろやかな酢を使用し、「やさしく、やわらかい味」とお客様にご好評をいただいております。

また、厳選された国産米に寿司酢を合わせたシャリを「寿司ロボット」で握りますが、コーヒーメーカーやIT技術同様に「寿司ロボット」も進化を遂げております。箸でつまむことができるが、口にいれるとほろりとほどけるのが良いシャリと言われますが、寿司職人が何年もかけて体得する技術を、「寿司ロボット」を使うことにより、一般の従業員が手を直接触れることなく、均質かつ衛生的なシャリを大量に製造できます。「寿司ロボット」メーカーに当社グループの要望やアイデアを伝え、常に最新機種を導入し、お客様に美味しいお寿司を届けるよう日々努めております。

このように、当社グループの行動指針の一つであります「見えないところを大切に」を積み重ね、従業員自身が店舗や商品に誇りを持ち、家族や友達を呼びたいと思う店づくりに努め、誠実に商品提供させていただいております。このような取り組みが少しずつお客様に浸透し、サービス産業生産性協議会が総計12万人以上の利用者を実施する日本最大級の「顧客満足度調査(JCSI)」におきまして、平成28年度レストランチェーン部門において「顧客満足度第1位」という評価をいただきました。

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。

企 業 理 念

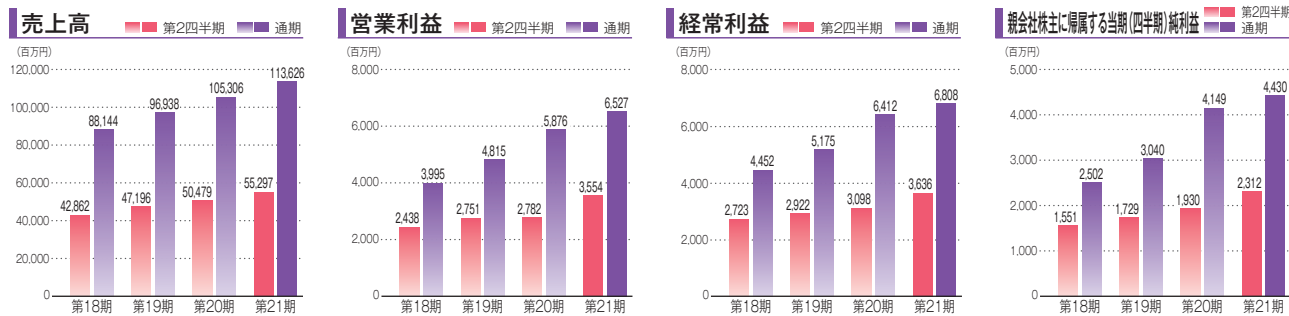
## 食の戦前回帰

～戦前の安全でバランスの取れた食生活を取り戻す～

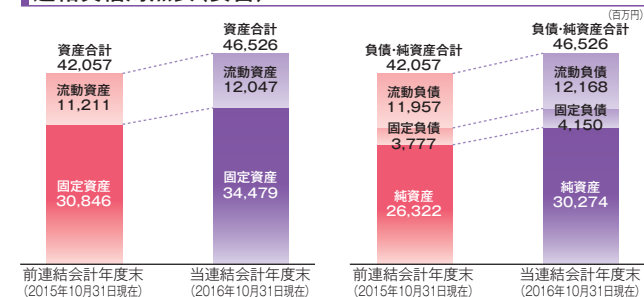
「食の戦前回帰」これは、添加物を含まない、素材そのものの味わいを求め「食」が安心・安全だった戦前の食卓に戻ろうという意味の言葉です。DHA(ドコサヘキサエン酸)の有用性を世界に広めたイギリスの脳外科医、マイケル・クロフォード博士の発表によると「世界に3,000種類ある食事の中で最も体に良い食生活は戦前の日本食である」と述べられております。戦前の日本の食事は米・魚・野菜を中心とし、添加物は使用されていませんでした。しかし現代の食生活は肉や油物が多く、添加物にあふれています。

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。

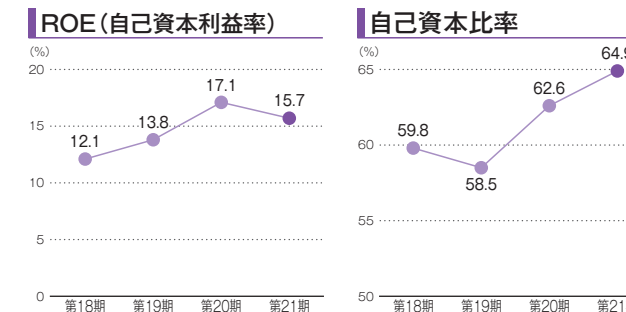
### ◆財務情報



### ◆連結貸借対照表(要旨)



詳しくは当社ホームページをご覧ください。





平成27年4月に「天然魚プロジェクト」を開始、平成28年10月より大阪府貝塚市にて総額27億円を投入した天然魚加工工場「貝塚センター」の運用を開始しております。『1船まるごと買い上げ』を旨とし、朝漁港で揚がった天然魚を、最短3時間半で貝塚センターに持ち込み、効率的に処理した新鮮な魚を寿司用として関西を中心とした約200店舗に配送しております。

また、「貝塚センター」に隣接して、当社グループとして初めてとなる鮮魚店「くら天然魚市場(てんねぎよいちば)」をオープンし、国産天然魚のみを販売するコンセプトで『魚市場』を開設しております。当日店舗で販売する魚を朝8時にWEBで配信し、「本日のおすすめ」など魚の入荷状況を発信しております。新鮮な天然魚が割安に買えると評判を呼び、遠方からのお客様や飲食店を営む方のご来店もあり、予想を大きく上回る賑わいとなっております。今後提供店舗と天然魚の種類を順次拡大し、海に囲まれた日本の天然魚の魅力をお届けするとともに、日本漁業の活性化にも貢献してまいります。



### ▶▶▶ くら天然魚市場

「貝塚センター」に隣接した「くら天然魚市場」をオープンしました。お刺身や貝塚センターで加工した商品など、購入されたものをその場でお召し上がりいただけるイー・インコーナーを併設。新鮮な天然魚で作った天ぷらや「本日のおすすめ」コーナーが人気となっております。



### ▶▶▶ くら不思議な池

「貝塚センター」には「無添くら寿司 東貝塚店」を併設。店外に、アトラクションとして、32㎡、容量20トンの人工池に海水魚が泳ぐ「くら不思議な池」を造りました。池の中に水中カメラを2台設置し、店舗エントランスのモニターで、鯛やアジなどが泳ぐ姿をお楽しみいただいております。



ほんもの美味しさは昔の日本にあっただ。それは無添の美味しさ。それは「食の戦前回帰」を目指しています。





## 国内



## 平成28年度レストランチェーン部門 『顧客満足度第1位』

当社は、平成28年6月、サービス産業生産性協議会が実施する日本最大級の「顧客満足度調査（JCSI）」におきまして、平成28年度レストランチェーン部門『顧客満足度第1位』に輝きました。

創業以来『四大添加物』を排除した安心・安全な商品提供にこだわりを持ち、厨房内のドライ床化やステンレス什器の使用、「鮮度くん」の投入などによる衛生面の改善に加え、オーダーレーンや業界初の「予約システム」の導入など、さまざまな取り組みが評価されました。今後とも、多くの全国のお客様に「くら寿司」で楽しんでいただけるよう、更なる満足度アップを目指してまいります。



## 平成28年11月 「牛丼を超えた、『牛丼』」新発売

「牛丼を超えた、『牛丼』(税抜380円)」は、味の決め手となる特製だれとして、「醤油」「砂糖」「みりん」「酒」に加えて、くら寿司ならではの「7種類の魚介だし」を使用。特製だれと国産玉ねぎの甘味が染み込んだ柔らかいお肉は、どなたでも美味しくお召上がりいただける仕上がりとなりました。平成28年12月には「W温玉」をラインナップ。『牛丼』にトッピングいただく事で2つのまろやかな温玉がさらに旨さを引きたてます。無添加で、素材にこだわり、「体に優しい」牛丼です。是非ご賞味ください。



## 『シャリカレーパン』新発売

累計300万食突破の人気商品「すしやのシャリカレー」シリーズ第3弾、「シャリカレーパン」を新発売いたしました。パンの販売は大手回転寿司チェーンで初の取り組みとなります。当社では、約5年前から「揚げたてパン」販売を構想し、くら寿司らしい、オリジナリティの高いパンの開発を目指しました。平成27年7月に「すしやのシャリカレー」の商品化を受けて、揚げたてパンとシャリカレーを組み合わせた「くら寿司独自の揚げたてパン」の開発に着手。そこから約1年間、専用カレー等の開発などを行い、揚げたてパンとシャリカレーを組み合わせた「シャリカレーパン」の発売となりました。



## 『シャリコーラ』新発売

米麴から製造した甘酒を原料に、世界初となる炭酸飲料「シャリコーラ」を新発売いたしました。甘酒には酒粕を原料としたものと、アルコールを全く含まない米麴由来のものがありますが、米麴由来の甘酒は必須アミノ酸を多く含み、江戸時代から健康飲料として親しまれてきました。当社ではかねてよりお客様から「炭酸飲料」のニーズは強くいただいておりましたが、創業以来の理念、『四大添加物』を完全に排除した商品に、コスト面などを含め当社の基準に合致する炭酸飲料が無かったため、今回自社開発したものです。お米の自然由来のやさしい甘みと、まろやかな口当たりが美味しいと大好評をいただいております。



## 『シャリカレーうどん』新発売

「すしやのシャリカレーシリーズ」から新商品、「すしやのシャリカレーうどん」を新発売いたしました。注文を受けてから店内で揚げるちく天(ちくわ天)、温玉、そして国内メニューでは初採用となる「揚げシャリ」を2個トッピング。揚げシャリは、お寿司に使用する、こだわりのシャリに小麦粉をつけて揚げることで、外はカリカリ、中はもちもちとした食感を実現。食感とともに揚げシャリの甘味や、酢のほのかな香りがアクセントとなる、カレーうどんに仕上がりました。





## 海外

 『米国』テキサス州進出

米国子会社「Kula Sushi USA, Inc.」におきまして、カリフォルニア州以外で初めてテキサス州に出店いたしました。

テキサス州は米国南部にあり、国境はメキシコと接しています。人口は全米1位のカリフォルニア州(3,700万人)に次ぐ全米2位の2,500万人となっています。平成28年5月にテキサス州北東部のダラス市近郊プレーノ市に、米国10番目となる「プレーノ店」をオープンいたしました。「プレーノ店」は日本式システム(タッチパネル、ピックラポン、鮮度くん、オーダーレーンなど)を導入し、米国では初めてとなる「フルサイズ(日本国内店舗と同じ)」規格での出店です。知名度の低いエリアでの出店に当初不安もありましたが、オープン以来、しばしばウェイティングが発生するなど、好調に推移しております。さらに、7月にはテキサス州2店舗目、米国11店舗目となる

「キャロルトン店」をオープンいたしました。こちらの店舗も好調な滑り出しとなっております。今後ともカリフォルニア州、テキサス州にとどまらず、全米に日本式システムの店舗を順次出店してまいります。

また、日本式システム未導入の米国既存店につきましても、6月に「ソーテル店」、7月に「ブレア店」を日本式システム導入店舗に改装し、大きく売上を伸ばしております。



プレーノ店



キャロルトン店

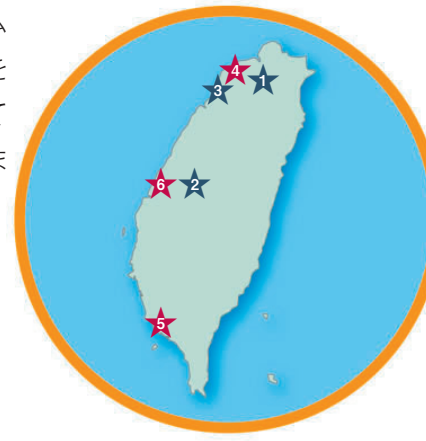

 『台湾』5号店「高雄 漢神巨蛋店」 6号店「台中 福科路店」

平成28年4月、非連結子会社「台湾國際藏壽司股份有限公司」におきまして、台北市中心部から車で30分の場所にある台湾北部最大級のショッピングモール「三井アウトレットパーク 台湾林口(リンコウ)」に台湾4号店となる「林口三井Outlet店」をオープンいたしました。モール内の飲食店では1番の人気となり、賑わいが続いております。また、9月には台湾南部にある台湾第二の都市高雄市(人口280万人)に台湾5号店「高雄漢神(ハンシン)巨蛋(ドーム)店」をオープンいたしました。台湾の新幹線「台湾高速鉄道」終点の左営駅に近く、漢神巨蛋に隣接するハンシン百貨店7Fにあり、こちらも好調な滑り出しとなっております。

さらに、平成29年1月には「くら寿司」海外店舗としては初めてとなる、日本のロードサイドにある「くら寿司」の店舗と全く同じ独立型の店舗を台中市の郊外福科路(フーカールー)にオープンいたしました。

台湾で仕入れた天然の鮮魚を店内でさばいて提供する台湾独自の取り組みに加え、日本で人気の「シャリカレー」を投入するなど、台湾での「くら寿司」人気も高まってきております。

好調が続く台湾におきましても引き続き日本式システムの店舗を出店してまいります。



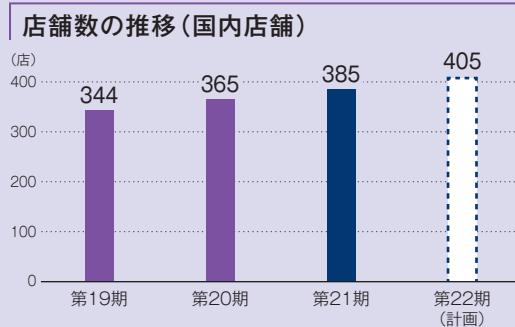
台中福科路店

## 沿革

- 昭和52年 5月 一般的な寿司店として堺市に開店  
 昭和59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
- 平成 2年 3月 株式会社くら寿司設立  
 平成 7年 7月 本部、深阪工場完成  
 平成 7年11月 株式会社くらコーポレーション設立  
 平成 9年 2月 時間制限管理システム導入  
 平成11年 4月 自動廃棄システム導入  
 平成12年12月 「ピックらポン」導入  
 平成13年 2月 タッチでポン導入  
 平成13年 5月 株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))  
 平成14年11月 タッチで注文導入  
 平成16年10月 東京証券取引所市場第二部上場  
 平成16年12月 ISO9001認証取得(平成18年非更新)  
 平成17年10月 東京証券取引所市場第一部上場  
 平成18年 4月 大阪狭山事務所、大阪狭山研修センター完成  
 平成18年12月 関西100店舗達成  
 平成20年10月 関東100店舗達成  
 平成21年 9月 米国1号店「アーバイン店」オープン  
 平成23年11月 寿司キャップ鮮度くん導入  
 平成24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  
 平成24年11月 業界初! 7種の魚介醤油「らーめん」販売  
 平成25年 3月 業界初! 7種の魚介だれ「すしやの天井」販売  
 平成25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  
 平成25年 9月 まぐろの熟成解凍方法にこだわった「熟成まぐろ丼」販売  
 平成25年12月 業界初! お店で一杯ずつ挽きたて「本格珈琲」販売  
 平成26年 3月 最高級ランクベジュータを使用した「イペリコ豚丼」販売  
 平成26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  
 平成26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  
 平成26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
- 平成26年12月 台湾1号店「松江南京店」オープン  
 平成27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  
 平成28年 1月 「7種の魚介濃厚味噌らーめん」販売  
 平成28年 5月 「7種の魚介だれ冷やし中華はじめました」販売  
 平成28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」
- 平成28年 7月 「シャリコーラ」「シャリカレーパン」販売  
 平成28年11月 「牛丼を超えた、『牛丼』販売

## エリア別店舗数 (平成28年10月31日現在)

|         |       |
|---------|-------|
| 東北      | 10店舗  |
| 関東      | 114店舗 |
| 北陸・甲信越  | 20店舗  |
| 東海      | 44店舗  |
| 関西      | 131店舗 |
| 中国      | 15店舗  |
| 四国      | 12店舗  |
| 九州・沖縄   | 38店舗  |
| くら天然魚市場 | 1店舗   |
| 米国      | 11店舗  |
| 台湾      | 5店舗   |
| 合計      | 401店舗 |



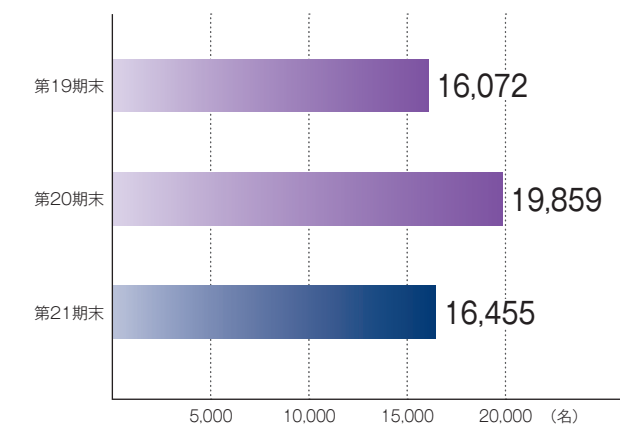
## 株式の状況 (平成28年10月31日現在)

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 16,455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                         | 5,249,400 | 26.58   |
| 田 中 信                                      | 2,311,600 | 11.70   |
| 田 中 邦 彦                                    | 1,180,000 | 5.97    |
| 日本マスタートラスト信託銀行株式会社(信託口)                    | 626,600   | 3.17    |
| 日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)                  | 604,600   | 3.06    |
| 田 中 節 子                                    | 590,000   | 2.98    |
| くらコーポレーション従業員持株会                           | 363,100   | 1.83    |
| 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    |
| STATE STREET BANK AND TRUST COMPANY 505103 | 171,800   | 0.87    |
| THE BANK OF NEW YORK MELLON 140044         | 159,200   | 0.80    |

注) 1.当社は、自己株式を956,720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



## 会社の概要 (平成28年10月31日現在)

商 号 株式会社くらコーポレーション

創 業 昭和52年5月

会社設立 平成7年11月

代 表 者 代表取締役社長 田中 邦彦

売 上 高 1,136億円 (平成28年10月期)

事業所 本 社 / 大阪府堺市中区深阪1丁2番2号  
 大阪狭山事務所 / 大阪府大阪狭山市今熊1丁目550番地の4  
 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 / 大阪府大阪市北区梅田1丁目11番4号 大阪駅前第4ビル  
 大阪狭山研修センター / 大阪府大阪狭山市今熊1丁目554番地の1  
 貝塚事務所 / 大阪府貝塚市小瀬188番地  
 大阪センター / 大阪府堺市中区深阪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: 197店  
 東日本地区: 188店  
 海 外: 16店  
 総計401店

取引銀行 三菱東京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 葛 木 啓 之  
 取 締 役 亀 井 学  
 取 締 役 田 中 節 子  
 取 締 役 津 田 京 一  
 取 締 役 馬 場 邦 行  
 常勤監査役 山 本 保  
 監 査 役 大 田 口 宏  
 監 査 役 古 川 康 正

注1) 役員につきましては、平成29年1月27日現在であります。  
 注2) 監査役大田口宏氏並びに監査役古川康正氏は、社外監査役であります。