

## ▶ 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)

(インターネット利用) <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をお願いいたします。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。

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22期 年次報告書

平成28年11月1日～平成29年10月31日



台湾國際藏壽司・台中福科路店

KURA CORPORATION

■トップメッセージ

# 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22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30年1月

代表取締役社長

田中邦彦



当連結会計年度(平成28年11月1日から平成29年10月31日まで)におけるわが国経済は、世界経済の好調から企業収益が伸び、緩やかな景気回復基調となりました。しかしながら雇用・所得環境の改善が賃金や物価の上昇につながらず、消費に勢いのない実感の乏しい「低温景気」が続きました。

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。うどんや茶碗蒸しに使うだしはコストと手間をかけ、基本に忠実に1日数回、各店舗で昆布やカツオなどから取っております。上品でくせの無い、加工品では出すことのできない鮮度の高い天然のだしは、お子様にも安心な、自然でやさしい味わいと、多くのお客様にご好評をいただいております。

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もち、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。

平成29年6月には株価及び業績向上への従業員の意欲や士気を高めるため、全取締役・従業員を対象に業績達成条件を付けた「有償ストックオプション」を発行いたしました。「全員経営」という経営姿勢のもと、取締役・従業員が一丸となって目標達成のため当事者として経営に参画し、株主の皆様と価値を共有いたします。このことは、事業の成長と企業価値の向上が、従業員自身の利益と成長につながることを認識させ、企業価値の持続的な成長につながるものと考えております。

また、当社グループは当社グループを取り巻くさまざまな事業リスクに対応するため、財務戦略を重視しております。前連結会計年度に引き続き実質無借金(現預金の額が有利子負債を上回ること)にて運営しており、自己資本比率は当連結会計年度末65.7%と、財務の健全性を維持しております。良好な財務内容を背景に、原材料の安定調達を担保すると同時に、快適な飲食環境を提供するため、国内外におきまして戦略的な投資を実行してまいります。

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。

企業理念

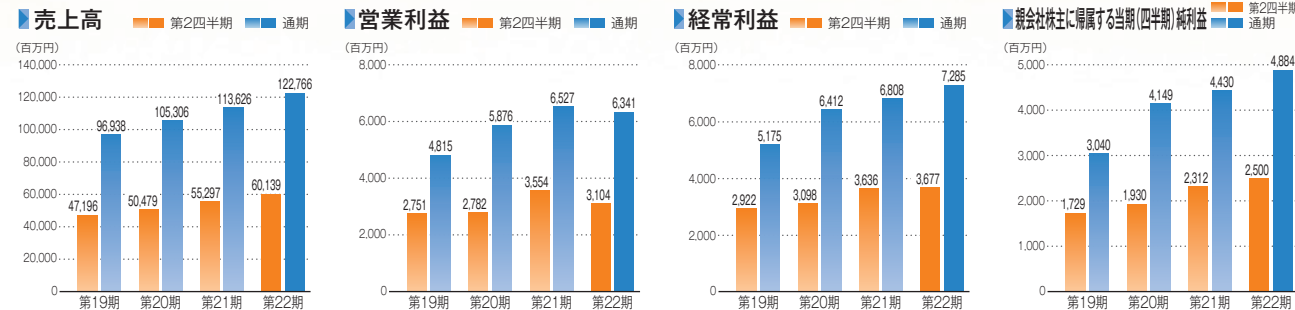
## 食の戦前回帰

～戦前の安全でバランスの取れた食生活を取り戻す～

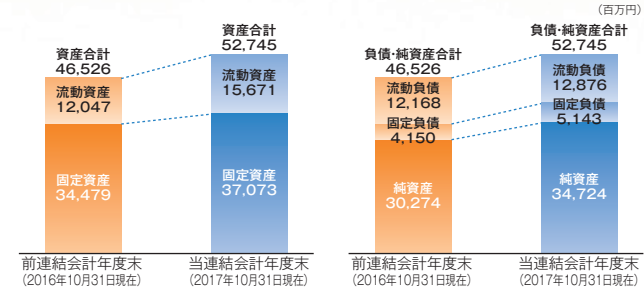
「食の戦前回帰」これは、添加物を含まない、素材そのものの味わいを求め「食」が安心・安全だった戦前の食卓に戻ろうという意味の言葉です。DHA(ドコサヘキサエン酸)の有用性を世界に広めたイギリスの脳外科医、マイケル・クロフォード博士の発表によると「世界に3,000種類ある食事の中で最も体に良い食生活は戦前の日本食である」と述べられております。戦前の日本の食事は米・魚・野菜を中心とし、添加物は使用されていませんでした。しかし現代の食生活は肉や油物が多く、添加物にあふれています。

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。

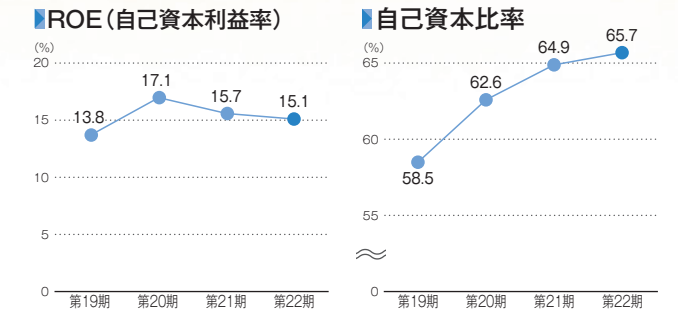
### 財務情報



### 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。



# くらの取り組み

## 食の戦前回帰

当社グループは「食の戦前回帰」を企業理念としています。添加物を含まない、素材そのものの味わいを大切に、戦前の安心・安全な食生活を取り戻すという理念のもと、お寿司やサイドメニューだけでなく、ガリや醤油、酢など店舗で取り扱う200種類以上のすべての食材において四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)を使用しておりません。

戦前、昭和初期の日本人の食卓は魚と米、漬物とみそ汁というものであり、魚からたんぱく質を摂取し、化学肥料を使わない畑や田んぼから採れた農作物を食べていました。現代の食生活では食の洋風化もあり肉や油物の摂取が増え、肥満や脂質異常などの生活習慣病にかかる人も多くなりました。

## 食品添加物とは

食品添加物は保存料や甘味料、着色料、調味料など食品の製造過程、または食品の加工・保存目的で食品に添加される物質です。日本では昔から天然の添加物が使用されており、



「無添加寿司」は、古き良き  
【食の戦前回帰】を目指しています。



例えば漬物のたくわんを黄色に着色するクチナシの実は着色料として、豆腐を固める際に使うにがりには製造用剤に分類される添加物です。その後、科学技術の発展とともに低コストで食品の味を整え、また保存期間を延ばすために、自然界にはない成分を化学合成した食品添加物が開発されるようになりました。

食品添加物は、自然界にある天然由来の「既存添加物」と人工的に化学合成した「指定添加物」に分類されます。

企業にとって商品やサービスの競争力を上げるため、食品添加物の果たす役割は大きい一方で、たとえばウニの形質保持に使用されるミョウバン(=硫酸アルミニウムカリウム、当社は不使用)のように厚生労働省が使用低減を要請している食品添加物もあり、食の安全性が脅かされています。

指定添加物には体内で代謝されない物質もあり、体内を循環したのち排出されるか、体内に残留した場合は身体にダメージを与えたり、アレルギーを助長させるなど健康に悪影響を及ぼす可能性が指摘されています。当社は指定添加物に含まれる四大添加物(化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料)について厳格なルールのもと、商品から排除しております。



## 大阪府ハートフル企業として表彰されました

平成29年9月に、大阪府から障がいのある生徒の受け入れや雇用等、職業教育への貢献が顕著であるとして、大阪府障がい者雇用貢献企業(大阪府ハートフル企業)として表彰されました。

支援学校から毎年多数の職場実習を受け入れるとともに、採用を継続しております。受賞理由として、雇用方法に配慮しながら、各店舗で一緒に働く従業員の理解促進を図り、障がいのある従業員が働きやすい職場環境を実現したとして評価されました。障がいのある従業員のやりがいはもちろん、他人の立場になって考える機会が増えることは、従業員自身の成長にもつながっていくものと考えております。





## 糖質制限メニュー「糖質オフシリーズ」

平成29年8月に糖質制限メニュー「糖質オフシリーズ」を新発売しました。糖質制限への関心が高まる中、糖質をカットしながらもおいしく食事を楽しめる新メニューです。



シャリ野菜 ピントロ シャリ野菜 えびマヨ手巻き シャリ野菜 えび

酢飯(シャリ)の代わりに酢漬けた大根を使った「シャリ野菜」は、従来のお寿司と比べ糖質を6~8割削減しました。食べ応えが出るようカットされた大根は歯応えがあり、大根のさわやかな甘み、ネタの旨みを同時に楽しめます。「シャリ野菜」の手巻きは「まぐろ」と「えびマヨ」の2種類があり、ネタと「シャリ野菜」をサラダ感覚でおいしくいただけるメニューになっています。

「糖質オフシリーズ」を監修した食育インストラクターの和田明日香氏は、血糖値の上昇や脂肪の吸収を抑えるため、食事の初めに野菜を食べることを勧めています。くら寿司の健康とおいしさを両立した身体にやさしい新感覚メニューをぜひご賞味ください。



## 新しいシリーズのお寿司「竹姫寿司」

平成29年11月には新しいシリーズのお寿司、「竹姫寿司」を新発売しました。和のイメージを出すために考案された竹の形をした器にシャリとネタが入っており、お箸やスプーンですくって食べる商品です。

今までにないデザインは「インスタ映え」するお寿司としてSNSに写真が多数アップされ、見た目がかわいい、オシャレなどのコメントをいただいております。

「竹姫寿司」は一口で食べる量を自分で調節でき、食べ比べをしたりネタをじっくり味わうメニューになっており、「子どもが食べるのにちょうどいい量で、スプーンも使えるので食べやすい。」とご好評いただいております。お寿司と「竹取物語」を組み合わせることで、和のイメージを活かした新しいお寿司の楽しみ方を提案する新メニューです。



## 本格中華シリーズ

中華シリーズ第1弾の「胡麻香る担々麺」、第2弾の「コク旨冷やし担々麺」の好評を受け、平成29年11月より本格中華シリーズとして第3弾「胡麻香る汁なし担々麺」を新発売しました。

特製肉味噌は、粗めの挽き肉を辛味噌と甘ダレを合わせることで旨みを凝縮しました。今回は温玉、刻み玉ねぎ、三つ葉をトッピングしており、これらの具材をよく混ぜてお召し上がりいただけます。麺をすすると、特製肉味噌の旨味と特製だれに使われるゴマやヤンニョンジャンの香ばしい風味が口の中に広がります。温玉がマイルドな味に仕立てつつ、玉ねぎのシャキシャキとした食感と辛みでさっぱりいただけます。お好みで山椒を入れることで四川風の味わいを楽しむこともできます。



胡麻香る汁なし担々麺



胡麻香る揚げ餃子



マンゴープリン



## くら出汁(だし)丼シリーズ

平成29年12月、かねてよりご好評いただいているくら寿司の7つの魚介を使っただしを存分に味わう新シリーズ商品、「くら出汁丼シリーズ」を新発売しました。

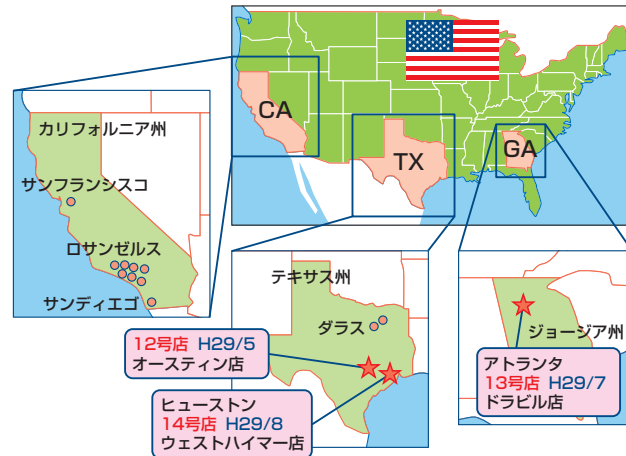
くら寿司特製のだしを、専門店に負けない本格的な味わいの丼に注いでいただく「くら出汁牛丼」「くら出汁天丼」「くら出汁うな丼」をラインナップしました。くら寿司のだしは手間とコストをかけており、厳選した昆布や鰹などの7つの魚介を使用し、風味を楽しんでいただくために1日数回店舗でだしを手作りしています。こうして丁寧に作られただしは口に入れた瞬間、鰹をはじめとする魚介の香りが口いっぱいに広がると同時に、だしに溶け込んでいる上品な旨みを楽しめます。丼とだしの相性がよく、食べ応えとともにくら寿司の出汁の風味を最後の一口、一滴まで楽しめる商品になっております。丼の完成度の高さとともに、「くら寿司のだしの味わいの深さを改めて感じた。」とご好評いただいております。



くら出汁牛丼

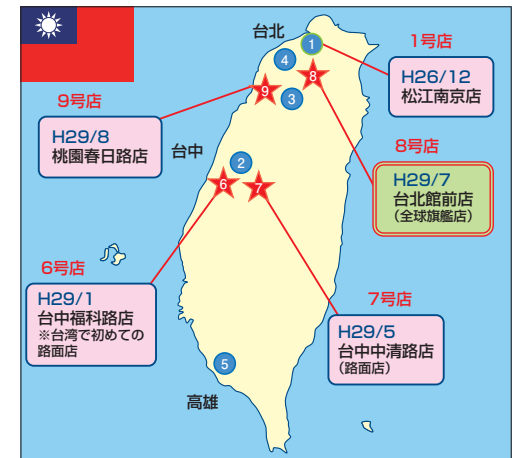
**PR** 米国ジョージア州に「ドラビル店」オープン

米国子会社KSU (Kula Sushi USA, Inc.)は平成21年にカリフォルニア州に「アーバイン店」オープン以降、カリフォルニア州、テキサス州に展開してまいりました。米国進出13店舗目に平成29年7月、3つ目の州ジョージア州に出店、初めてアメリカ東海岸に進出いたしました。ジョージア州はフロリダ州の北に位置し、州都は平成8年にオリンピックが開催されたアトランタです。コカ・コーラやCNNが本社を置くことでも知られ、周辺人口500万人を超える米南部を代表する大都市です。「kula sushi」では、現地市場を研究し、ニーズに合わせたメニュー開発を進めることで、米国国内のみの販売となる「ロール寿司・手巻き寿司」など商品ラインナップを拡充。また、「水回収システム」や「ビックらポン!」、寿司キャップ「鮮度くん」など日本の「くら寿司仕様」が米国でも大好評をいただいております。エンターテインメント要素も兼ね備えたレストランとして現地でも評価されています。商品クオリティとユニークな店舗システムが各店舗で評判を呼び、日本以上の売上を上げる店舗も多く、「ドラビル店」もオープンと同時に大盛況となっております。



**PR** 台北市に「台北館前店」オープン

台湾子会社KST (台灣國際藏壽司股份有限公司)は平成29年7月に台北市の台北駅前にグローバル旗艦店「台北館前店」をオープンいたしました。「台北館前店」は台北駅から約150mの距離にあり、広さは900㎡以上、客席数は240席と日米台のくら寿司店舗の中で世界最大規模の店舗となっております。今後のアジア展開をにらみアジア旗艦店として情報発信してまいります。また、台湾の店舗では台湾近海でとれる鮮魚の提供や、台湾オリジナル商品販売しております。(ビックらポン!の景品もオリジナルです)台湾にご旅行の際はぜひお立ち寄りください。



## 沿革

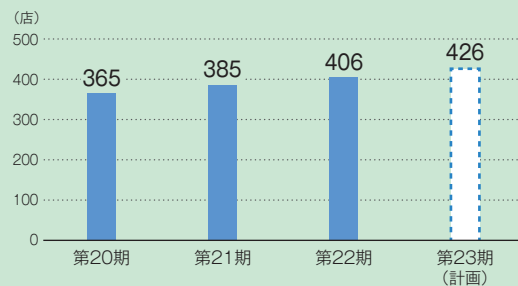
- 昭和52年 5月 一般的な寿司店として堺市に開店
- 昭和59年 7月 「100円で本物」をキャッチフレーズに「回転寿司くら」を開業、それまで大型店としては存在しなかった直線タイプの回転寿司を導入
- 平成 2年 3月 株式会社くら寿司設立
- 平成 7年 7月 本部、深阪工場完成
- 平成 7年11月 株式会社くらコーポレーション設立
- 業界初 平成 9年 2月 時間制限管理システム導入
- 業界初 平成11年 4月 自動廃棄システム導入
- 世界初 平成12年12月 「ピックらボン!」導入
- 平成13年 2月 タッチでボン導入
- 平成13年 5月 株式上場(ナスダック・ジャパン(現ジャスダック))
- 業界初 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
- 世界初 平成23年11月 寿司キャップ鮮度くん導入
- 業界初 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
- 業界初 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
- 業界初 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
- 業界初 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
- 世界初 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
- 業界初 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」
- 世界初 平成28年 7月 「シャリコーラ」販売
- 業界初 「シャリカレーバン」販売
- 平成28年10月 貝塚事務所、貝塚センター完成
- 業界初 平成28年11月 「牛丼を超えた、「牛丼」」販売
- 平成29年 1月 中華シリーズ「胡麻香る担々麺」販売
- 業界初 平成29年 4月 楽天ポイントカード導入
- クレジットカード導入
- 世界初 平成29年 5月 「シャリコーラかき氷」販売
- 世界初 平成29年 7月 「シャリコーラシュークリーム」販売
- 平成29年 8月 「糖質オフシリーズ」販売
- 世界初 平成29年11月 「竹姫寿司」販売

※「業界初」「世界初」については、当社調べ。

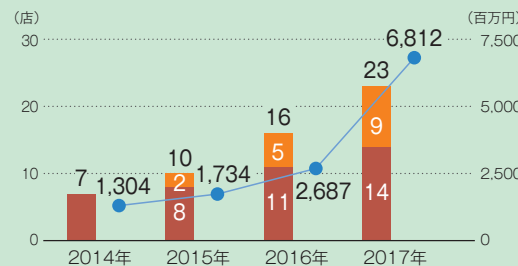
## エリア別店舗数 (平成29年10月31日現在)

東北	14店舗
関東	117店舗
北陸・甲信越	21店舗
東海	50店舗
関西	131店舗
中国	20店舗
四国	12店舗
九州・沖縄	40店舗
くら天然魚市場	1店舗
米国	14店舗
台湾	9店舗
合計	429店舗

### 店舗数の推移 (国内店舗)



### 店舗数・売上高の推移 (海外店舗)



注) 2016年までは米国のみの売上高

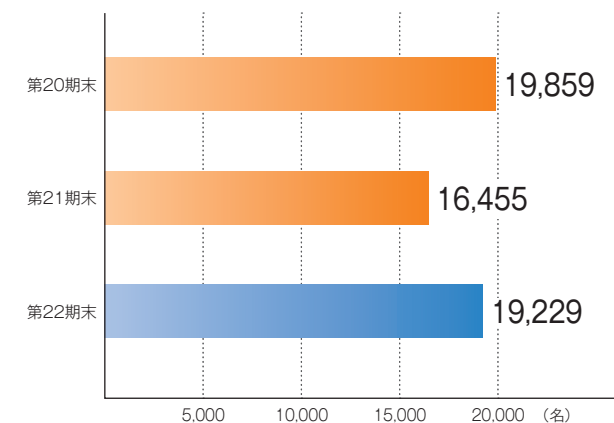
## 株式の状況 (平成29年10月31日現在)

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 19,229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)	779,300	3.94
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口)	620,800	3.14
田中 節子	590,000	2.98
くらコーポレーション従業員持株会	368,700	1.86
NORTHERN TRUST CO. (AVFC) RE HCR00	237,500	1.20
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社(信託口5)	218,400	1.10
資産管理サービス信託銀行株式会社(証券投資信託口)	202,500	1.02

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29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 1,227億円 (平成29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: 204店  
 東日本地区: 202店  
 海外: 23店  
 総計429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 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

注) 監査役大田口宏氏は、社外監査役であります。