

「鮮度くん」誕生秘話

20年前、回転寿司では寿司カバーをつけて流すことはごく当たり前のことでした。

代表取締役社長 田中邦彦

ただ、今日では寿司カバーを使用していることが逆に珍しくなっています。

なぜ寿司カバーが、衰退していったのか？

「鮮度くん」はくら寿司の登録商標です。

当時の寿司カバーには様々な問題があったからです。

- ・手あか等のよごれがひどい！
- ・よごれで中の商品すら見えない！
- ・を開けた時の臭いが不衛生！

しかし将来的には、寿司カバーにかわるものが絶対に必要だ……

……それから10年間、じっくりと、そして慎重に、

寿司カバーに代わるものの研究・開発を続けました。

そんな中、2010年5月に、新寿司カバー「鮮度くん」が誕生するきっかけとなる出来事が起きた。

食材の検査に来た保健所職員から聞いた言葉にヒントがあった。

食中毒は食材だけが原因ではない。

空気中の菌からの飛沫感染が大きく影響するのです。

これは早くしないと！

なんとかせんとあかん！

いそいで研究・開発を進めていた社員を集め、伝えた。

その中でそれぞれの意見が飛び交った……

これまでの研究開発の成果を出す時がきましたね！

ああ、ノロウイルス・インフルエンザや空中に浮遊するホコリ・つばからお寿司を守るべきだ！

それらを倒せるようにまず修行を！

いや……

やはりお寿司には寿司カバーをつけた方がいいです。

ただ、昔の寿司カバーでは意味がない。それを解決しなければ！

がた……

手あか等のよごれがつかないようにする仕組みがまだ……

非常にハードルが高いです。

高いたが、ハードルが高いの？

少し角度を変えて考えてみると意外に答えがあるかも！

問題は解決するためにある！だから面白い！

今まで乗り切ってきたら……！

そうだよな！無添加の問題を様々な問題を解決しように！

「見えないところを大切に」

お客様には見えなくても、必要であれば費用をかけるべきという社長の考えこそ、当社の強みだ。

よし、やろう！

やってやるぞ！

くら寿司が常識を変える！

そして、研究・開発に急ピッチで取り組んだ。

今振り返ると、ほんどうに気が遠くなるものであり、妥協を一切ゆるさない厳しいものであった。

担当者たちは、試行錯誤を繰り返して寝るまも惜しんで、何度も何度も研究開発を行い……

決ってあきらめることなく取り組んだ結果……

約1年半という短い期間で、ようやく光が見えた。

完成しました！従来の寿司カバーの問題点を全て解決できるものが！

問題点の2つをここで解決です！

問題点

カバーを開けた時の臭い → 空気の通り道で解消！

2か所に穴がある。上部

手あかなどのよごれがひどい！よごれで中の商品すら見えない！ → カバーに触れずにお皿がとれる！

お客様側… お皿を手前に上げるだけ

お店側… カンタンに入れられる

さらにも……

インフルエンザ・風邪などのウイルスからガードします。

ウィルス・つば・ホコリからお寿司を守る！

これにより安全なお寿司を提供できる……！

これが業界の常識を変えるものと改めて感じます！

ノロウイルスやインフルエンザ等の季節性ウイルスが流行りだすのは12月です。

それまでに全店で導入しましょう！

そんな短期間で全店に導入できるのか？

……よし、進めよう！

社員の目・熱意に後押しされた

それから社員一丸となり、外部企業の協力もとりつけ、ついに2011年12月1日……

日本初！

何もつかない、誰もふれない

業界の常識が変わる新寿司「鮮度くん」が全店に導入されました。

アメリカ・ロサンゼルスでは、寿司カバーをしないと営業すらできない。

当社は、現地での経験があることも大きく味方した。

日本の回転寿司において今後寿司カバーは絶対に必要。

それが、あるべき姿だと。