

04/13 - 10/13

店舗出店

(フューチャーライフゾーン内)



日本発祥の回転寿司の
楽しさや驚きを
世界に向けて発信



外壁材には廃棄される貝殻を再利用



世界の料理は、人気のお寿司と手をつないで
流れてくる。©Expo 2025



「くらポイントラリー」の交換景品には万博
グッズも。©Expo 2025

「安心・美味しい・安い」に加えて、「快適・楽しさ」を訴求

1977年に堺市内で寿司店として創業。一定時間以上レーンに置かれた寿司を自動で廃棄するシステムをいち早く導入して話題にもなりました。現在は、これまでのコンセプト「安心・美味しい・安い」に「快適・楽しさ」という付加価値も訴求。例えば、女性への配慮から考案された空き皿の回収ポケットに子どもたちが楽しそうに空き皿を投入していることから誕生した「ビックらポン！」は今や、くら寿司の代名詞ともされる人気です。今日のタッチパネルやオーダーシステムなどの新テクノロジーを使ったさまざまなシステムも、この「ビックらポン！」の延長にあるエンタメ性を追求しています。

座席数が338、レーンの長さ約135mの自社最大級の大型店舗を出店

大阪・関西万博(以下、「万博」という。)で、同社はフューチャーライフゾーンに、自社最大級の大型店舗を出店します。店内は巨大な回転ベルトとお皿をデザインした高い天井に、広々とした空間に設けられた席数は自社最多の338席、回転レーンの長さも自社最長の約135mです。日本文化をイメージした木目調のテーブルに、黒を基調とした畳シートの椅子などは全て、万博オリジナル仕様。くら寿司をよく知っている人にも、いつもの店舗とは異なる新鮮な食空間が楽しめます。お馴染みの蔵をイメージしたなまこ格子の外壁に、廃棄予定の約33.6万枚の貝殻を再利用しているほか、ニザダイなどの低利用魚を活用するなどサステナブルな食を提案しています。

世界70の国と地域の料理が楽しめる「ハンズ・ハンズPROJECT」

同社では、万博開催の記念プロジェクトとして、参加国の内、70の国と地域の料理を提供する「ハンズ・ハンズPROJECT」を実施しています。すでに開幕に先行して、全国で1店舗につき1商品を出しており、万博店では全70商品を楽しむことができます。世界各国のメニュー開発には苦労しましたが、なかには大使館のシェフが自らソースづくりを指導してくれたコロンビア共和国の「パパクリオージャ・オガオソース」などメニューづくりで交流のあった大使館もあります。各店舗を巡って世界の料理を楽しむ「くらポイントラリー」も行っており、万博店では世界各国の多彩な料理が次々流れてくるので、まるで世界を旅しているかのような気分を味わえます。

日本が生んだ回転寿司のすばらしさを、広く世界へ。



広報宣伝・IR本部
広報部マネージャー

小坂 博之 さん

回転寿司というスタイルが日本全国に広がるきっかけとなったのは、EXPO'70でした。最近、さまざまな事情で、レーンでお寿司を回している店は、大手回転寿司チェーンの中では当社だけになりましたが、お寿司を席にいながらにして自由に選べるという驚きや楽しさは他になく、この日本発祥の回転寿司の文化をあらためて世界中にアピールしたいという思いから、今回の出店を決めました。世界の珍しいお料理も回ってきますので、世界旅行をしている気分楽しんでいただければと思います。

事業内容

回転寿司チェーン、和食レストラン

主な取引先(納入先)

主な製品・サービス等

回転寿司、和食

企業概要

所在地 〒599-8253
堺市中区深阪1-2-2
TEL 0120-989-014(お客様相談室)
設立年 1995年(創業は1977年)
資本金 20億532万円
従業員 2,824名

公式サイト

さかしる

