

最先端の新型コロナ対策店舗が大阪にオープン！

寿司カバー抗菌化、紫外線殺菌システムを全国初導入！

「くら寿司 なんば日本橋店」

2020年7月27日(月)グランドオープン

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、最先端の新型コロナウイルス感染症対策を導入した「くら寿司 なんば日本橋店」(大阪府大阪市中央区難波千日前 15-15 BREVE 難波 4・5F)を、7月27日(月)にグランドオープンします。同店舗はこれまでにくら寿司が導入してきた各種の「コロナ対策」に加え、より一層安全性を高める取り組みとして、防菌寿司カバー「鮮度くん」のカバーの抗菌化、カバー表面を殺菌する「紫外線殺菌システム」を、全国の店舗に先駆けて本格的に導入します。



くら寿司ではお客様により安心して食事をしていただくためのチャレンジである「スマートくらプロジェクト」の一環で、「レジ前の抗菌遮断カーテン」や「テーブル間を遮断する抗菌シートの設置」、「全店舗へのアルコール消毒液の設置」、「テーブル清掃時の徹底したアルコール消毒」など、様々な試みを5月15日(金)までに全店で導入してきました。

2011年より導入している防菌寿司カバー「鮮度くん」は、従業員とお客様の双方がカバーに触れることなくお寿司を出し入れできることが特徴です。そのため、カバーには汚れなどが付着する可能性は低いものの、より一層お客様に安心してお食事していただくために、今回新たに「紫外線殺菌システム」を導入。レーンを1周回転するごとに、紫外線を寿司カバーに照射して殺菌を行います。また、寿司カバーはポリカーボネート製のため、紫外線が透過することはなく、お寿司の品質や味に影響はありません。

さらに、寿司カバーそのもののさらなる安全性向上のため、一般社団法人抗菌製品技術協議会認定の「SIAA マーク」を取得した抗菌カバーを先行導入。今後、今年10月までに全店へ導入予定です。

今後も当社は「スマートくらプロジェクト」を中心に、お客様が「安心して、くら寿司の商品やサービスを体験できる試みを、実現してまいります。

■防菌寿司カバー「鮮度くん」のさらなる安全性向上へ「紫外線殺菌システム」を導入

2011年11月より導入した防菌寿司カバー「鮮度くん」は、従業員もお客様も、カバーに直接触れずに商品を出し入れできる、くら寿司独自開発のカバーです。店内レーンを回転する間に、お寿司に飛沫などが付着する可能性は低いものの、カバーに付着する可能性はあることから、表面をアルコールで拭くことで消毒を徹底しています。

「紫外線殺菌システム」は、太陽光の1600倍の殺菌効果を持つ、近紫外線(UVC254 ナノメートル)を使用。厨房に設置された紫外線殺菌灯付近を約10秒かけて通過する間に紫外線を浴びせます。また、カバー自体が紫外線を通さないポリカーボネート製であり、カバー内のお寿司の品質には影響しません。

当社では、外部機関に菌数検査を依頼。防菌寿司カバーに一般生菌を25,000個付着させ、「紫外線殺菌システム」を用いて10秒間照射したところ、「検出せず」(300個以下は検出できないため)との結果となりました。菌やウイルスがカバーに付着した場合でも、「98%以上」殺菌することができます。今後、順次導入店舗を拡大する予定です。



厨房側に設置された「紫外線殺菌システム」

■「くら寿司 なんば日本橋店」店舗概要

- ・店舗名: 「くら寿司 なんば日本橋店」
- ・住所: 〒542-7705 大阪府大阪市中央区難波千日前
15-15 BREVE 難波 4・5F
- ・営業時間: 通常営業 11:00～23:00
※ラストオーダー 22:30
- ・電話: 06-6568-9610(お持帰りの注文も承ります)
- ・座席数: 156席(ボックス24席、カウンター12席)



■「くら寿司 なんば日本橋店」で実施しているコロナ対策



レジ前の遮断抗菌カーテン



テーブル間を遮断するため背もたれを高く設置



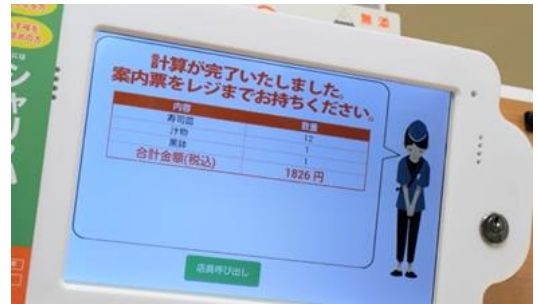
カウンター席の飛沫防止シールド設置



アルコール消毒液の設置



「セルフ案内」、「セルフチェック」の導入により店員との接触機会を低減



SMART KURA PROJECT

— 未来の安心・安全 そして夢のために —

■「新しい生活様式」への対応を目指す「スマートくらプロジェクト」について

くら寿司はこれまでもお客様に安心、快適なサービスを提供するため、さまざまな取り組みを進めてきましたが、「新しい生活様式」に対応した「くら寿司で、これからも安心して楽しく快適に食事をしていただくためのチャレンジ」として、「スマートくらプロジェクト」をスタートしました。

近未来のくら寿司を目指すために、お客様や従業員にとって安心、安全な店舗を目指す「安心のくら」。お客様の生活スタイルの変化にいち早く対応する「スマホでくら」。非接触型店舗の推進と効率的な店舗運営の両立を目指す「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」と、4つの領域におけるサービスを拡充。今後も随時、各サービスを進化させてまいります。