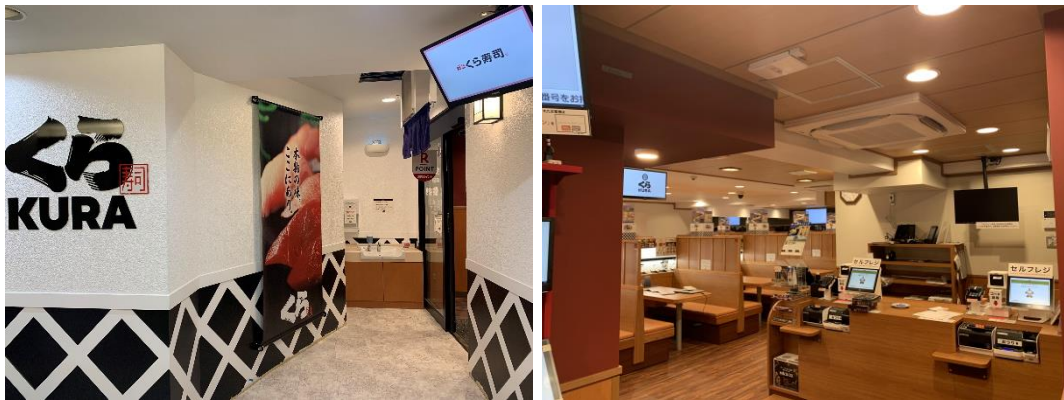


テイクアウトは20時以降も対応 くら寿司初「都心型店舗」がオープン 「渋谷駅前店」「西新宿店」 1月14日(木)プレオープン、1月19日(火)グランドオープン

回転寿司チェーン「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、都心型店舗の第一号店となる「渋谷駅前店」、「西新宿店」を1月14日(木)にプレオープンいたします。両店は、入店から退店まで店員と対面せずにお客様へサービスの提供が可能となる「非接触型サービス」の標準装備など、感染予防対策を施した店舗となります。

なお、緊急事態宣言期間中の店内営業時間は20時までとなりますが、テイクアウトについては、時間延長してお客様にご対応いたします。



左:「渋谷駅前店」 右:「西新宿店」

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、「外食利用への不安」が高まる一方で、都心部で働く方々を中心に、「食べる場所が無くなる」ことを不安視する声も出ております。今回の都心部への出店は、持ち帰り利用を含めて、感染予防対策を講じた「安心・安全な外食サービス」の提供を目指します。

今回オープンする2店舗は「非接触型サービス」を標準装備し、テーブル上もコンパクトかつスッキリさせた、くら寿司の新たなスタンダード店舗様式「スマートくらレストラン」を採用。メニューにおいては、都心部という土地柄、オフィスワーカー層の利用や、夕食時の利用を見込み、本店舗限定で大人向け商品「大人寿司」をレギュラー販売。また、テイクアウトメニューの拡充をいたします。

さらに、オープンを記念して「えびサーモン寿司」と、スイーツブランド KURA ROYAL「トロピカルサンライズブルー」「トロピカルサンセットレッド」の3品も、両店舗のみ期間限定で販売します。

なお、今後くら寿司では、コロナ収束後を見据えた「Beyond(ビヨンド) コロナ」戦略として、今期中に「都心部」へ新たに6店舗(渋谷駅前店、西新宿店含む)のオープンを予定。いずれの店舗も価格帯は一皿110円(税別)と、通常店舗より高い設定となる代わりに、都心部ならではの需要を満たす、商品やサービスを引き続き展開して参ります。

くら寿司では、お客様と従業員の安心・安全を守るため、新型コロナウイルスの感染拡大防止を目的に、様々な施策を導入して参りました。今後もお客様の不安を解消し、ご満足いただけるサービスの先駆け提供を目指してまいります。

■くら寿司「渋谷駅前店」店舗概要

- ・店舗名： 「渋谷駅前店」
- ・住所： 東京都渋谷区宇田川町 23-3
渋谷第一勧銀共同ビル 7階
- ・営業時間：(通常) 平日 11:00～23:00、土日祝 10:20～23:00
※ラストオーダー 22:30
※14日(木)は 12:00～20:00
- ・電話： 03-6277-5601(お持帰りの注文も承ります)
- ・駐車場： なし
- ・座席数： 159席 (カウンター9席、ボックス6人席×8、
ボックス4人席×25、2人席×1)



■くら寿司「西新宿店」店舗概要

- ・店舗名： 「西新宿店」
- ・住所： 東京都新宿区西新宿 7-1-7
新宿ダイカンプラザ A館 2階
- ・営業時間：(通常) 平日 11:00～23:00、土日祝 11:00～23:00
※ラストオーダー 22:30
※14日(木)は 12:00～20:00
- ・電話： 03-5937-2016(お持帰りの注文も承ります)
- ・駐車場： なし
- ・座席数： 192席(カウンター28席、ボックス6人席×22、ボックス4人席×8)



※東京都の営業時間短縮の要請により、営業時間を変更しております。

詳細はくら寿司公式 HP をご覧ください。<https://www.kurasushi.co.jp/>

※テイクアウトは、店内営業時間と異なる場合があります。

調味料などテーブルの中に格納することで、
テーブル上もコンパクトかつスッキリした仕様にしております。



■「都心型店舗」直近のオープンスケジュール

- ・「くら寿司 武蔵小杉店」…1/28(木)プレオープン、2/1(月)グランドオープン
- ・「くら寿司 赤羽駅東口店」…2/5(金)プレオープン、2/8(月)グランドオープン

※詳細は、くら寿司公式 HP にて順次お知らせいたします。

<https://www.kurasushi.co.jp/>

■ 記念メニュー概要 ※「税込価格」はすべて消費税 10%で計算。お持ち帰りの場合は 8%となります。



『えびサーモン寿司』

価格: 税抜 220 円(税込 242 円)

販売期間: 1 月 14 日(木)~3 月 11 日(木)

販売店舗: 渋谷・新宿店限定

テイクアウト: 可



『KURA ROYAL トロピカルサンライズブルー』(左)

『KURA ROYA トロピカルサンセットレッド』(右)

価格: 税抜 390 円(税込 429 円)

販売期間: 1 月 14 日(木)~3 月 11 日(木)

販売店舗: 渋谷・新宿店限定

テイクアウト: 可

■ 都心型店舗ならではのメニューラインナップ



大人寿司 『はまちの胡麻醤油漬け』(左)

大人寿司 『瀬戸内ボラの炙り』(右)

価格: 税抜 110 円(税込 121 円)

販売期間: ※都心店のみ通常メニューとして販売

テイクアウト: 可



アルコールメニュー全 16 種類(通常店舗では 8 種類)

※厨房内にサーバーを設置することでグラスでのご提供や、ロックや水割りなどにも対応可能に。

■メニュー例

『チューハイカルピス』価格: 税抜 350 円(税込 385 円)

『焼酎(芋)ロック』価格: 税抜 350 円(税込 385 円)

『ウイスキー水割り』価格: 税抜 380 円(税込 418 円)

テイクアウト: 不可

■ デリバリー限定の人気メニューをテイクアウトでも販売 ※「税込価格」はすべて消費税 8%で計算



1 月 9 日(土)より都内全店舗で、お持ち帰りのラインナップを拡充。

1 月 22 日(金)よりくら寿司全店舗でも、拡充を予定しています。

『特上極旨セット』価格: 税抜 1,500 円(税込 1,620 円)~

『特上くら寿司セット』価格: 税抜 1,300 円(税込 1,404 円)~

※写真は特上極旨セット(3 人前)

※店舗によって価格は異なります

※デリバリーでは価格は異なります

■非接触型サービス「スマートくらレストラン」 入店から退店までの流れ(イメージ)

※「コンタクトレス」:店員を介さない / 「タッチレス」:機器に触れない



①セルフ案内
(コンタクトレス/タッチレス)



②座席間の背もたれの高さを確保
(コンタクトレス)



③スマホで注文
※自身のスマホと連動して注文可能
(タッチレス)



④触れずに開閉できる「抗菌寿司カバー」
(タッチレス)



⑤レーンに取り付けた小型 AI カメラが
お皿を自動的にカウントするセルフチェック
(コンタクトレス)



⑥セルフレジ
(コンタクトレス/タッチレス)

■くら寿司店内の基本的な感染症対策

飛沫防止 抗菌シート 設置 (テーブル席)	飛沫防止 抗菌カーテン 設置 (レジ前)	お会計時の 列の間隔確保	店内設備や 器具の消毒	テーブル席や 備品等の 清掃・消毒
タッチパネルに 触れない スマホで注文	従業員の 手洗いうがいの 徹底・強化	マスクの着用 徹底・強化	アルコール 消毒液の設置	抗菌 寿司カバー 導入

詳細はこちら (<https://www.kurasushi.co.jp/news/000525.html>)

■「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。

SMART KURA PROJECT

— 未来の安心・安全 そして夢のために —