

“まわる”文化を世界へ、そして未来へ

回転寿司 店舗数 世界No.1

ギネス世界記録™ 認定！

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、回転レーンで商品を流している店舗数が世界 No.1 であるとして、ギネス世界記録に認定されました。



現在、日本の回転寿司各社が海外に積極的に出店するなど世界的な広がりを見せる中、国内においては、業界各社から、回転レーンを使用した商品提供を行う店舗が減少し、今や日本を代表するカルチャーとしても世界的に認知されている本当の意味での「回転寿司」がなくなりつつあります。こうした中で、当社においては、現在業界で主流になりつつある、注文商品専用の「オーダーレーン」も採用しながら、「回転レーン」での商品提供も継続しており、回転レーンにさまざまな寿司やサイドメニューが流れてくるという日本生まれの文化である回転寿司本来の楽しさを大切に、米国や台湾を含む全 694 店舗^(※)にて回転レーンを活用して商品を提供していることから、この度、「回転寿司 店舗数 世界 No.1」として、ギネス世界記録に正式認定されました。

当社では、2011 年から空気中のホコリやさまざまなウイルスから寿司を守る抗菌寿司カバー「鮮度くん」の導入を開始したり、回転レーン上で取られた寿司皿を自動的にカウントする「AI カメラ」を活用し、回転レーンを流れる抗菌寿司カバー「鮮度くん」の不審な開閉を検知できる機能を拡張した、「新 AI カメラシステム」を導入するなど、お客様に安心してご利用いただけるよう、安心・安全を確保する取り組みを行うことで、回転レーンでの商品提供維持を実現しています。

また、当社は創業以来、外食企業として、「安心・美味しい・安い」というコンセプトに加え、「記憶に残る楽しさ(エンターテイメント)」を追求しています。昨年の大阪・関西万博に出店した店舗では、「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、始まりも終わりのない回転レーンに、お寿司とともに世界の料理を流すことで、国内外のお客様に回転レーンの魅力を発信。そして、ただ商品を流すだけでなく、回転レーンを活用したサプライズサービス「プレゼントシステム」や、AIを活用し“笑顔”を引き出す「スマイルチャレンジ」を導入するなど、時代に合わせて新しい要素を取り入れることで、くら寿司のお店でしか味わえない体験価値を感じていただける店舗づくりに取り組んでいます。

当社は回転寿司店として、回すことにこだわり続け、この度のギネス世界記録への認定を契機として、世界に誇る食文化ともいえる回転寿司を通じ、今後もお客様に“記憶に残る食体験”をお届けしてまいります。

(※)2025年12月19日時点

■ギネス世界記録認定 概要

正式記録名:「Largest rotating conveyor belt sushi restaurant chain」(最大の回転寿司チェーン)

達成年月日: 2025年12月19日

店舗数: 国内外 694 店舗(2025年12月19日時点)

■公式認定証授与式



授与式: 2026年3月2日

場所: グローバル旗艦店なんばパークスサウス

くら寿司株式会社 取締役 広報・IR 本部長 岡本浩之コメント

「この度、ギネス世界記録として認定いただきましたこと、大変嬉しく光栄に思います。日本発祥の回転寿司が世界に拡大し、人気を博している一方で、回転寿司の魅力の源泉である、回転レーンでのメニューの提供が減少しつつあることは、非常に残念であると考えています。くら寿司では今後も、回転レーンでの商品提供にこだわり、回転レーンの楽しさ、魅力をさらに高めていくことで、回転寿司を世界中に広め、未来へも繋げていきたいと思っております。これからの回転寿司、そしてくら寿司にご期待ください。」

《回転レーンの維持に貢献している安心・安全の取り組み》

・抗菌寿司カバー「鮮度くん」(2011年11月～)



空気中のホコリやさまざまなウイルスから寿司を守る抗菌寿司カバー。この寿司カバーの登場により、寿司が乾くのを防ぎながら、空中を浮遊するウイルスやほこり、飛沫からも守ることができるとともに、カバーに直接手を触れずに商品を出し入れできることから、カバー自体も衛生的に保つことが可能に。また、お客様の手や髪が意図せず商品に触れることを防止できることにも役立っています。

さらに、カバーそのものによる物理的な衛生・品質管理だけでなく、カバー上部につけたQRタグにより、寿司が回転レーン上に滞在する時間と、回転レーン上に寿司を流す適切なタイミングを管理するなど、ICTを活用した衛生・品質管理のシステムにも寄与しています。具体的には、一定時間経過した商品を取り除く安全性に加え、お客様の来店人数と座席への案内時間から予測するレーン上の商品の消費量と、カバーにつけたQRタグから読み取る寿司の消費状況を合わせて判断することで、必要なタイミングでの適切な種類と量の寿司の提供を可能にします。寿司の鮮度維持と、作り過ぎなど無駄の低減を両立することで、“高品質”で“低価格”を実現しています。

・新AIカメラシステム(2023年3月～)



2021年に全店舗で導入が完了している、回転レーン上で取られた寿司皿を自動的にカウントする「AIカメラシステム」に、回転レーンを流れる「抗菌寿司カバー」の不審な開閉を検知できる機能を拡張しました。レーン上のAIカメラが不審な開閉を検知すると、本部でアラートが鳴り、本部担当者が直ちに該当店舗の責任者へ電話連絡。連絡を受けた店舗では、異常が検知された寿司皿を速やかに撤去し、お客様へ確認のお声がけをいたします。また、本部では、安定した店舗運営を支援する「店舗遠隔支援システム」(2003年導入)を活用するこ

とで、迷惑行為発生時の録画映像や対応中の店舗の様子を確認でき、場合によっては、速やかな警察への通報も可能となります。

《回転レーンを活用した「店内エンターテイメント」》

・プレゼントシステム(2024年11月～)



※画像はイメージです。時期によりメニューが異なります。

各席に設置されたタッチパネルから特別メニューとメッセージを指定して注文すると、ポップな音楽とともに、輝く装飾とモニター、特別仕様の抗菌寿司カバー「鮮度くん」が回転レーンを流れ、注文した席まで運ばれてきます。席に到着すると、モニターにメッセージが表示され、音声も流れる仕組みとなっており、最後は「注目！」という音声とともに、抗菌寿司カバーの蓋が自動で開き、特別メニューが登場します。

また、「スマホで注文」を利用することで、相手に気づかれずに注文するサプライズ演出も可能。事前予約は不要で、思い立ったその時に利用できる気軽さも特長のひとつです。誕生日や記念日などのお祝いはもちろん、日頃は伝えにくい感謝の気持ちを表す場面でも活用されており、回転寿司ならではの体験をさらに広げるサービスです。

現在は78店舗で実施中(2026年2月末時点)。順次拡大予定。

・ハンズ・ハンズ PROJECT(2025年4月～)



大阪・関西万博において、「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、当社史上最長となる約135mの回転ベルトを設置した店舗を出店しました。始まりも終わりのない回転レーンを通じ、世界中のみなさんが笑顔になるような楽しい食体験のご提供を目指し、連結部分を万博カラーである赤と青の手が握手する特別仕様の抗菌寿司カバーで商品を提供。約70か国の代表的な料理を本場の味にこだわって再現した特別メニューと、人気のお寿司が手をつなぐように回転レーン上を流れる仕掛けです。

・スマイルチャレンジ(2025年9月～)



回転レーン上に流れてくる、泣いている猫が映るモニターに向かってお客様が笑顔を見せると、AIがその笑顔を判定し、結果に合わせて猫の表情が変化。猫の笑顔を引き出すことができれば、ランダムで特典が獲得できるチャンスを得られる仕掛けです^(※)。回転寿司ならではの「目の前を通り過ぎる間に」という、ドキドキ感も楽しんでいただけるのが特徴です。

家族や友人同士で楽しい会話とともに一緒に盛り上がっていただけることはもちろん、お一人でご利用の際でも思わず笑顔になれる仕掛けとすることで、くら寿司での食事体験が、より笑顔を共有できる空間へと広がることを目指したサービスです。

現在は北海道、東京都、神奈川県、埼玉県、大阪府の25店舗で実施中(2026年2月末時点)。順次拡大予定。

(※)特典は時期により変更する場合がございます。