

くら寿司のハイグレードブランド「無添蔵」が最大規模で新宿に誕生  
北海道の朝メ地魚やお寿司と日本茶のペアリングなど  
地方食材の魅力を都心・新宿に届ける  
**プレミアム回転寿司「無添蔵 新宿店」**  
**2026年7月9日(木)オープン**

回転寿司チェーン「くら寿司」を展開するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中 邦彦、本社:大阪府堺市)は、プレミアム回転寿司「無添蔵(むてんくら)」の関東第2号店となる「無添蔵 新宿店」を、2026年7月9日(木)にオープンいたします。



2005年より展開してきた「無添蔵」は、関西エリアを中心に展開する、くら寿司のプレミアム回転寿司ブランドです。通常のくら寿司とは異なる小規模業態だからこそ実現できる、ひと手間かけた調理や上質な食材を使用した商品、落ち着いた空間づくりを通じて、日常の外食に特別感を添える食体験を提供しています。

このたびオープンする「無添蔵 新宿店」は、中目黒店に続く都内2店舗目であり、無添蔵ブランドとして過去最大規模の店舗となります。世界有数のターミナルである新宿に出店することで、国内外の多様なお客様に向けて、全国各地の生産者が育んだ食材の魅力を発信してまいります。

当店舗では、「地方と都心を、食体験でつなぐ」をテーマに、北海道産の朝メ地魚などを北海道・東北新幹線で輸送し、その日のうちに提供するメニューのほか、お寿司をより深く楽しんでいただくため、鹿児島県の池田製茶のお茶を使用したペアリングなど、当店ならではの新たな取り組みを展開します。

店内は、「大人の隠れ家」をコンセプトに設計。入り口から客席まで、くら寿司の象徴である「蔵」をモチーフとした空間とし、落ち着いた照明や和の装飾を取り入れることで、回転寿司や一品料理をゆっくりと楽しめる上質な空間を実現しています。

そして、「無添蔵 新宿店」オープンを記念し、「無添蔵 新宿店」限定で7月9日から18日まで、大切りのオーガニックはまちや大ばちまぐろを一皿150円とお得にご提供。さらに、無添蔵を含むくら寿司全店にて、現在無添蔵で580円で販売している「【地中海産】本まぐろ 大とろ(一貫)」を7月9日、10日の2日間限定で380円で販売します。

くら寿司が長年にわたり培ってきた独自の仕入れネットワークと商品開発力を生かし、世界中から多くの人が集まる新宿から、地方の生産者が育んだ食材の魅力や価値を発信してまいります。併せて、無添蔵ならではの上質な空間とこだわりの商品を通じて、日常の外食に特別感のある食体験を提供してまいります。

## 《「無添蔵 新宿店」 店舗特徴》

### ■しっとりとした“隠れ蔵(家)”空間

くら寿司のアイデンティティーでもある「蔵」を継承した店内は、“大人が通う秘密の隠れ蔵(家)”をテーマに、店舗入り口から客席まで、照明を少し落とし、日常を離れ、心静かに過ごせる落ち着いたある店舗空間を演出。また、くら寿司こだわりの回転レーンは維持しながら、「ビックらポン！®」や「水回収システム」といったアミューズメント要素を減らし、にぎやかさを抑えた、落ち着いたの中にも上質感のある店舗空間で、お寿司や一品料理、お酒などをゆっくりとお楽しみいただけます。



## 《「無添蔵 新宿店」 店舗概要》

- ・店舗名： 「無添蔵 新宿店」
- ・住所： 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 11 号 新宿高野ビル 6F
- ・営業時間：[平日・土日祝] 11:00～23:00
- ・電話： 03-6457-7609
- ・駐車場： 無し
- ・座席数： 193 席(ボックス 29 席、カウンター19 席)



## 《「無添蔵 新宿店」 新規メニュー》 ■新幹線でお届けする北海道産朝メの地魚

北海道産の朝メ地魚などを現地の水産会社様ご協力の下で迅速に加工し、列車荷物輸送サービス「はこピュン」(\*)を活用して北海道・東北新幹線で首都圏へ配送。当日夕方には店舗で提供することで、産地さながらの鮮度をお楽しみいただけ、産地での一次加工により荷物量のコンパクト化を図ることで新幹線での輸送を可能にしています。

商品ラインアップは、生ならではの脂の旨みととろける食感が楽しめるご当地ブランドサーモン「函館サーモン」を8月2日(日)まで期間限定で販売します。このほか、毎週水曜日と日曜日に水揚げ状況によりご提供する商品として、活きた状態で箱詰めし、丸ごと一杯を店舗で蒸して提供する「おおずわいがに」や北海道ならではの「はっかく」「くろそい」「青つぶ貝」「やなぎのまい」「くろがれい」「さめがれい」など、都内にいながら、高鮮度の北海道の地物が楽しめます。

また、従来より実施している北陸新幹線を活用した鮮魚輸送についても継続して展開し、冬季など北陸の定置網漁の操業が困難な時期には北海道産鮮魚を活用することで、安定した商品供給を目指します。

本取り組みは、輸入水産物だけに依存しない国産水産資源の活用促進と、産地との連携による鮮魚流通の強化を図るもので、当社が推進してきた漁業創生の取り組みを通じて構築した産地とのネットワークや現地水産会社様の加工施設を活用し、全国各地の魅力ある水産物をより鮮度の高い状態でお客様へお届けしてまいります。

(※)「はこピュン」は株式会社ジェイアール東日本物流の提供する、新幹線をはじめとするスピーディーで定時性の高い列車で、新鮮な食品や速達ニーズのある医療関係品、機械類・電子部品などを運ぶサービスです。



### ＜商品概要(一例)＞

- ※「函館サーモン」は期間限定販売、その他は毎週水曜日と日曜日に水揚げ状況により販売(祝日除く)
- ※ご提供は夕方以降、数量限定のため、無くなり次第終了
- ※水揚げ状況等により、販売できない場合があります
- ※交通状況や天候等の影響により、販売が遅れる場合があります
- ※魚種は、季節等に応じて変わります
- ※表示価格は全て消費税込み価格です



【新幹鮮魚便】

函館サーモン 420円



【新幹鮮魚便】

函館 おおずわいがに一杯 1,980円



【新幹鮮魚便】

函館 はっかく 420円

販売期間:7月9日(木)~8月2日(日)



【新幹鮮魚便】

函館 くろそい 420円



【新幹鮮魚便】

函館 青つぶ貝 420円



【新幹鮮魚便】

函館 くろがれい 420円



【新幹鮮魚便】

函館 さめがれい 420円

## ■業界初！お寿司×日本茶のペアリング

お寿司をより深くお楽しみいただくため、茶審査鑑定技術の最高位である「茶師十段」を有する茶のプロフェッショナル・茶匠 池田研太氏監修の下、各ネタとの相性を追求したペアリングをご用意しました。

池田氏の豊富な知見を生かし、それぞれのネタが持つ旨みや香り、脂の特徴を引き立てるお茶を選定しました。

青魚の脂や旨みを引き立てる強火煎茶「知覧 華」、穴子やうなぎの濃厚な味わいと調和する「玉露ほうじ茶」、大とろやうに、ローストビーフなど濃厚な旨みをさらに引き立てる「玉露」など、多彩な茶葉を取りそろえています。お茶本来の香りや旨み、渋みがネタの魅力を引き出し、新たな味わいの発見をお楽しみいただけます。



知覧 華(強火煎茶)

×

真いわし・まぐろ上赤身



玉露ほうじ茶

×

うなぎ・穴子



玉露

×

まぐろ大とろ・うに

## 《「無添蔵 新宿店」オープンを記念したお得な期間限定イベント》

### ■「OPEN 記念」無添蔵で580円の「極上大とろ」が、380円！？

驚きの2日間、無添蔵を含むくら寿司全店にて開幕

※予定数量に達し次第、販売終了となります



【地中海産】本まぐろ 大とろ(一貫) 380円

販売期間:7月9日(木)・7月10日(金)

※くら寿司ではネタに飾り包丁は入っていません

※全店同一価格での販売

## ■「新宿初出店記念」

大切りのオーガニックはまちや大ばちまぐろが出店記念価格一皿 150円で！

※予定数量に達し次第、販売終了となります



大切り オーガニックはまち(一貫) 150円

販売期間:7月9日(木)~7月18日(土)



大切り 大ばちまぐろ(一貫) 150円

販売期間:7月9日(木)~7月18日(土)

## 《「無添蔵 新宿店」限定商品》



**夏の旬魚肴盛り合わせ 2,780 円**  
 ※蒸しあわび・いわし薬味巻・たこ柔らか煮・たちうお南蛮・  
 すずき昆布・はも梅しそ天・あなごの一夜干し



**寿司屋のアフターヌーンティー(夏のフルーツパラダイス) 1,500 円**  
 ※夏のジュエリーカップ・パイナップルココパウンドケーキ・  
 とろけるメロンショートケーキ・ドラゴンフルーツカップ

### 〈ひと手間かけたこだわりのネタ〉



#### 飾り包丁

ネタに「飾り包丁」を入れることで醤油がネタに絡みやすくなり、旨みがやすく、また、見た目もより美しく仕上げます。  
 ※飾り包丁を入れないネタもございます。



#### 刷毛ぬり

ネタとシャリのおいしさをより感じていただくため、こだわりの出汁醤油を直前に「刷毛ぬり」でご提供いたします。  
 ※一部メニューと、回転レーンで提供するメニューは除きます。

## 《無添蔵について》

隠れ家風の落ち着いた雰囲気と古民家をイメージしたような内装で、高付加価値な商品を贅沢かつリーズナブルな価格でお楽しみいただくことをコンセプトとして、2005年1月に1号店となる『無添蔵 泉北店』をオープンいたしました。

くつろぎの空間で食事そのものをよりお楽しみいただけるように、くら寿司を象徴する「ビックらポン!®」などのアミューズメント性は無くし、製造にひと手間をかけた手作りメニューなど、味や見た目にも特にこだわった商品を提供するハイグレードブランドです。



HP はこちら: <https://www.kurasushi.co.jp/mutenkura/>

■全国の無添蔵



伊丹昆陽店(兵庫県伊丹市)



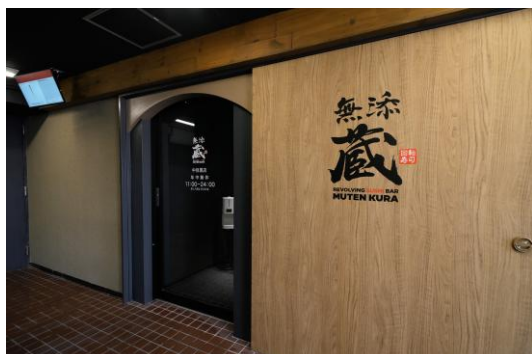
北花田店(大阪府堺市)



泉北店(大阪府堺市)



紀伊川辺店(和歌山県和歌山市)



中目黒店(東京都目黒区)