

寿司メニュー価格改定のお知らせ

最低価格を115円から110円に値下げ

お得な“相盛り”商品も初登場

—9月4日(金)より実施—

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、商品価格を全面的に見直し、2026 年 9 月 4 日(金)より全国のくら寿司において一部商品の価格を改定いたします。

原材料価格の高騰や円安による仕入れ価格やエネルギーコストの上昇が続く中、当社では、業界に先駆けたシステム化やAIの活用などを進め、コスト削減や店舗運営の効率化に努めてまいりましたが、商品の価格と品質を自社の努力だけで維持していくのは困難な状況となりつつあります。こうした中、今後も高品質な商品とサービスを安定的にご提供していくと同時に、お取引様や漁業関係者様とともに持続可能な生産、供給体制を維持していくため、このたび、一部商品において価格改定を実施することといたしました。

今回の改定では単なる価格の変更にとどまらず、1 皿ごとに好きなお寿司を選べる回転寿司ならではの魅力を生かし、より柔軟にお食事を楽しんでいただける工夫を取り入れております。

まず、これまで最低価格の 115 円^{※1} でご提供していた「サーモン」や「ゆず塩かつおたたき」、「生えび」、「大葉松いか」、「赤貝」など 33 品目については、120 円^{※2} へ改定させていただきます。一方で、弊社店舗はファミリーでのご利用も多く、お子様にお寿司を心ゆくまでお召し上がりいただきたいという思いから、最低価格を 110 円^{※1} に値下げし、お子様に人気の「熟成びんちょうまぐろ」や「ねぎまぐろ」、「たまご焼き」、「ハンバーグ」、「コーン」などこれまでよりお求めやすい価格に改定します。加えて、同日より、「サーモン」を、「えび」や「熟成びんちょうまぐろ」「たまご焼き」の人気のネタと組み合わせ、1 皿で 2 種類の味わいを楽しめる“相盛り”商品を 110 円^{※2} で新たに販売するなど商品設計の工夫、見直しにより、計 37 品目の 110 円^{※2} 商品をご用意し、今後も商品のラインナップを増やしていく予定です。

また、自社セントラルキッチンで独自の熟成加工を施し、旨みを高めるひと手間を加えた看板商品「熟成まぐろ」は、これまで通り業界最安値^{※3} の 120 円^{※2} のまま据え置きで販売いたします。

回転寿司ならではの「1 皿ごとに商品を選ぶ楽しさ」を生かし、お得な組み合わせや幅広い価格帯をご用意することで、お客様それぞれのご予算に合わせたお食事の楽しみ方をご提案いたします。今後も「安心・美味しい・安い」というコンセプトのもと、くら寿司でのお食事を気軽にお楽しみいただけるよう、一層努めてまいります。

※1 店舗により最低価格は異なります。 ※2 一部店舗では価格が異なります。 ※3 回転寿司売上大手 3 社の通常価格帯の定番まぐろにおいて(自社調べ)

■価格改定 概要

実施日:2026 年 9 月 4 日(金)

最低価格:(旧)115 円店舗→(新)110 円

120 円店舗→ 115 円

130 円店舗→ 125 円

150 円店舗→ 145 円