

大阪・関西万博に参加する70か国・地域の代表料理を再現！
くら寿司 70種類の「万博特別メニュー」を公開
万博仕様の抗菌寿司カバーも登場
～万博応援企画も2025年2月7日（金）より全国の店舗で開始～

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、大阪・関西万博に出店する店舗にて、万博に参加予定の70か国・地域を代表する料理を再現した70種類のメニューを開発、特別仕様の抗菌寿司カバーに置いて回転ベルトで提供する「ハンズ・ハンズ PROJECT」を実施いたします。また、同プロジェクトの一環として、万博の全国的な機運向上を目指し、この特別メニューを全国のくら寿司で先行販売する万博応援企画を、2025年2月7日(金)より開始いたします。



※画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

大手回転寿司チェーンで唯一、全店、回転ベルトを使用してお寿司を提供している当社では、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、当社史上最多となる338の座席、および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す。

始まりも終わりのない回転ベルトを設置した店内で、万博に訪れる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、「ハンズ・ハンズ PROJECT」を実施いたします。世界中からたくさんの人やモノが集まる万博らしく、70か国・地域の代表的な料理を再現。特別メニューとして当社の商品開発担当が、本場の味を再現することにこだわり、商品化しました。そのうち、24商品については、各国大使をはじめ、その国の方々に実際に試食、アドバイスをいただいております。

特別メニューを提供する抗菌寿司カバー「鮮度くん」は、連結部分を万博カラーである赤と青の手が握手する、プロジェクトのコンセプトに合わせた仕様に変更。特別メニューと人気のお寿司メニューを並べて提供することで、お寿司と各国・地域の料理が手を繋いで、ベルト上を流れます。お食事と共に、まるで世界各国の食文化を巡るパビリオンを訪れているかのような体験をお楽しみいただけます。

また、同プロジェクトの一環で、全国的な機運醸成に向けて、全国約550の店舗においても特別メニューを先行して販売する万博応援企画を、2025年2月7日(金)より開始します。各店舗がその国の味を楽しめる「ミニパビリオン」かのように、70種類あるメニューのうち、1店舗につき1商品を販売します。近隣の店舗でそれぞれ異なる国・地域のメニューをご提供予定のため、近所のくら寿司を巡ってお楽しみいただくことはもちろん、全国のくら寿司をまわることで、全70商品をいち早く召し上がっていただくことも可能です。本企画を通じて、大阪・関西万博への興味、関心が全国的に高まることの一助となればと、期待しています。

1970年の大阪万博をきっかけに、国内に広がったと言われている回転寿司ですが、以来、50年余りの歴史の中で、様々な進化を遂げながら市場規模を着実に拡大。現在では、売上高8,000億円を超える、日本の外食産業の進化をリードする業態となっています。今後も当社の強みである「回転ベルト」を活かし、くら寿司ならではの記憶に残る楽しさを国内外のおお客様にご提供する施策を行うことで、日本発祥の素晴らしいビジネスモデルである「回転寿司」を、全世界へと広げてまいります。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura

《本場の味を特別仕様の鮮度くんで提供！「ハンズ・ハンズPROJECT」概要》

万博店舗の特別メニューとして、70 各国・地域を代表する料理を再現した 70 種類のメニューを開発。うち 24 各国のメニューについては、各国の駐日大使など、本場の味を知る皆様に試食していただき、ご意見やアドバイスをもとに改良。各国・各大使の食文化を反映した本格的な味わいを再現することにこだわりました。世界各国の 70 種類の料理が万博店舗にて一堂に会し、楽しんでいただくことができます。

また抗菌寿司カバー「鮮度くん」も、大阪・関西万博の店舗コンセプト「回転ベルトは、世界を一つに。」を表現する特別仕様にデザイン。2 つに繋がれたカバーの連結部分には、万博カラーである赤と青の手が握手するモチーフを採用。前方には各国・地域の料理を、後方にはお寿司メニューを配置することで、一体となって回転ベルト上に流れる仕組みを実現しました。

■販売商品(一例)

※写真はイメージです。メニュー内容および名称は変更となる場合がございます。



国名：アイルランド
商品名：ボクスティ



国名：イスラエル国
商品名：マラビ



国名：カメルーン共和国
商品名：マケロ



国名：タイ王国
商品名：ガイヤーン



国名：トーゴ共和国
商品名：アジデジ



国名：ドミニカ共和国
商品名：ペスカド・コン・ココ



国名：トンガ王国
商品名：ケケ



国名：ハンガリー
商品名：鴨ロースト
トリュフソース



国名：ペルー共和国
商品名：セビーチェ



国名：ホンジュラス共和国
商品名：カルネアサード

その他の商品はこちらから確認いただけます：<https://www.kurasushi.co.jp/2025expo/>

《万博応援企画概要》

「ハンズ・ハンズ PROJECT」の一環として、万博の機運向上に向けた、特別メニューを全国約 550 店舗で提供する万博応援企画を 2025 年 2 月 7 日より展開します。本企画では各店舗がその国・地域の味を楽しめる「ミニパビリオン」であるかのように、70 種類あるメニューのうち、1 店舗につき 1 商品をご提供。近隣の店舗でそれぞれ異なる国・地域のメニューを販売する予定のため、全 70 商品をいち早くお楽しみいただけます。まるで世界旅行をしているかのような体験をお楽しみいただけます。

さらに、店舗を巡ることで貯まるポイントや SNS を活用したキャンペーンも同時に実施し、全国のお客様に万博への関心を深めていただける機会を創出いたします。詳細については、決まり次第お知らせいたします。



※画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

《万博店舗概要》

■外壁素材に廃棄予定の「貝殻」を再利用した

“人工物不使用の漆喰”を採用したサステナブルな店舗

くら寿司を象徴する蔵をイメージした外観は、一目で「寿司屋」だと世界中の方が分かるよう、空気中のホコリやウイルスから寿司を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」に入ったマグロの寿司を大きく描いたシンプルなデザインです。

この外壁素材には、廃棄予定の赤貝の貝殻約 33.6 万枚を再利用し、海藻から作る糊などを使用してできる“人工物不使用の漆喰”を採用。貝殻の処理をめぐっては、海への投棄や空き地などに積載放置されることで環境汚染につながるという問題もあり、当店舗で貝殻を再利用した「貝灰漆喰」を活用することで、大阪・関西万博の目指す「持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献」の一助になればと考えています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

■くら寿司史上最多の座席数と最長の回転ベルトで、

回転寿司ならではの寿司が回る楽しい食体験を提供

当店舗の店舗面積は 799.55 m²、座席数はくら寿司店舗で最多となる 338 席(6 人席:54BOX、カウンター席:14 席)、お寿司が流れる回転ベルトも最長の約 135m と、くら寿司史上最大規模の店舗となっています。店内は、既存のグローバル旗艦店と同様に、テーブルや柱に白木を、座席には畳シートを使用するジャパニーズモダンなデザインで、天井には巨大な回転ベルトと皿のグラフィックが大胆に描かれています。



※パース画像はイメージであり、変更となる可能性があります。

※参考情報※

○鮮度と安全安心を守る「抗菌寿司カバー鮮度くん」(2011 年～)

回転ベルト上を流れるお寿司を空中に浮遊するホコリやウイルス、飛沫から守ることを第一の目的として導入しましたが、そのカバーの効果により、物理的な商品の乾燥による品質劣化の低減を可能にしています。また、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、お寿司が回転ベルト上に流れている時間と、お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。



2024 年 11 月には、お寿司の“高品質”で“低価格”な提供の実現に貢献していることが評価され、公益社団法人発明協会(東京都港区)主催の、優れた発明、考案又意匠を生み出した技術者・研究開発者を顕彰する「令和 6 年度 近畿地方発明表彰」において、「発明奨励賞」を受賞しました。