

関東エリア初進出！
くら寿司のハイグレードブランド
プレミアム回転寿司『無添蔵 中目黒店』
2025年5月下旬 開業予定

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、2025年5月下旬に、プレミアム回転寿司「無添蔵(むてんくら)」を、関東エリア初となる東京・中目黒にオープンいたします。



『無添蔵』は、2005年に1号店を大阪・堺にオープンして以来、現在までに関西エリアで4店舗を展開。古民家をイメージした落ち着いた内装と、“隠れ家”のような上質な空間の中で、味・見た目にこだわった商品を、贅沢かつリーズナブルな価格でご提供する、くら寿司のハイグレードブランドの店舗です。『無添蔵』は、くら寿司の代名詞でもある「ビックラポン!®」や水回収システムなどの設備をあえて設けず、落ち着いた空間でお寿司をお楽しみ頂くことを重視しており、希少なネタや、手間暇かけて仕込んだ手作りメニューなど、くら寿司ではご提供が難しいメニューも定番としてご用意しています。

今回、中目黒店の出店に合わせて、ブランドロゴや内装デザインだけでなく、従来以上にお寿司本来の味わいをお楽しみいただけるよう、より付加価値の高い商品へと刷新するなど、『無添蔵』を出店して以来初となるリブランディングした店舗となります。くら寿司同様、回転レーンでの提供の楽しさは残しつつ、より一層“和の美意識”を取り入れた空間演出を行い、ハイグレードな世界観を一層強化いたしました。

当社はこれまで、「安心・おいしい・安い」、そして「楽しい」という価値観を基盤に、さまざまなサービスを提供してまいりました。この度の『無添蔵』関東エリア初出店に際し、創業以来受け継いできた“おいしさ”へのこだわりと、時代とともに進化する回転寿司の“楽しさ”を、より多くのお客様に実感いただき、記憶に残る新たな食事体験をご提供する場としたいと考えています。

【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

■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/>

<店舗概要>

オープン日:2025年5月下旬

住所:東京都目黒区上目黒3丁目7番11号 松村ビル2F

