

日本各地のおいしい魚をもっと身近に！
毎日日替わりの魚が楽しめる
「本日のおすすめシリーズ」
—東京、大阪などの一部店舗で11月28日(金)より開始—

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、日本各地のおいしい魚を日替わり^(※)でご提供する新企画「本日のおすすめシリーズ」を、11月28日(金)より、東京、大阪などの計60店舗でスタートします。



当社は、日本の漁業創生に向け、2010年より、全国の漁業者様との共存共栄を図り、子や孫の代まで日本の魚が食べられる未来を創造する「天然魚プロジェクト」に着手し、全国の漁業者様や水産会社様とのネットワークを構築。2023年4月からは、このネットワークを活用し、各地で水揚げされた地魚を各地で加工し、近くの店舗へ輸送する流通システムを構築したことで実現した「地魚地食(じざかなじしょく)」の取り組みを展開するなど、外食チェーンの常識を覆す流通システムにより、日本の多種多様な魚を、身近においしく楽しんでいただける体制を築き上げてきました。

そして、この仕組みを生かした新企画として、この度、「本日のおすすめシリーズ」を実施します。まずは、東京、大阪などの計60店舗でスタートし、都市部いながら、離れた産地の新鮮な魚も手軽にお楽しみいただけます。水揚げ地の加工場や自社セントラルキッチンで加工を行うことで、より鮮度のいい状態での提供と効率的な輸送が可能となり、各地の旬の魚や高級魚などを日替わり^(※)で一皿350円にて販売します。旬の時期に合わせて、提供魚種は切り替えていく予定です。

全国チェーンである当社が展開する本企画により、お客様にとっては、日本各地のおいしい魚を気軽にお楽しみいただけて、漁業関係者様にとっては、水産物取扱量の増加や各地の魚の認知拡大、また、当社と二人三脚で取り組んできた加工のノウハウの蓄積により、当社以外への販路拡大のきっかけにもなるもので、当社が推進する漁業創生の理念とも合致する取り組みです。

将来的には、仕入れ、加工、流通の体制をより強化していくことで、全国での実施を目指してまいります。魅力ある国産魚の認知拡大と魚食の推進を図り、水産業の持続的な発展を推進するとともに、日本の漁業創生への貢献や、より一層のお客様満足度の向上を目指してまいります。

※水揚げ状況により、同一魚種が続く場合や販売が無い場合がございます

【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・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

取材・撮影申し込みフォーム: https://www.kurasushi.co.jp/media_contact/

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

《「本日のおすすめシリーズ」販売概要》

【販売開始日】 11 月 28 日(金)～

【価格】 一皿 350 円

【実施店舗】 計 60 店舗 ※11 月 28 日時点。最新の実施店舗は当社公式サイトよりご確認ください

東京都	ひばりが丘	東京都	小岩駅前	京都府	山科	大阪府	城東今福
東京都	足立江北	東京都	赤羽駅東口	京都府	西大路七条	大阪府	なんば元町
東京都	江戸川	東京都	高田馬場駅前	京都府	京都外大前	大阪府	御幣島
東京都	調布つつじヶ丘	東京都	調布駅前	京都府	宇治大久保	大阪府	茨木宇野辺
東京都	井草八幡宮	東京都	池袋駅西口	京都府	二条	大阪府	道頓堀
東京都	府中	東京都	アトレ大森	京都府	西陣	大阪府	豊中春日町
東京都	世田谷馬事公苑	東京都	武蔵小山	京都府	京都八幡	大阪府	朝潮橋
東京都	高島平	東京都	落合南長崎	京都府	亀岡	大阪府	梅田 OS ビル
東京都	東葛西	東京都	中野駅南口	京都府	京都	大阪府	なんばパークスサウス
東京都	イトーヨーカドー大井町	東京都	成増	京都府	京都北山	奈良県	生駒
東京都	八王子みなみ野	埼玉県	東川口	大阪府	高石	兵庫県	西宮今津
東京都	フレスポ住吉	埼玉県	鳩ヶ谷	大阪府	寝屋川	兵庫県	伊丹中央
東京都	吉祥寺駅前	埼玉県	草加谷塚	大阪府	原町	兵庫県	灘南通
東京都	渋谷駅前	埼玉県	越谷レイクタウン	大阪府	長居	兵庫県	神戸長田
東京都	西新宿	埼玉県	戸田駅前	大阪府	江坂	兵庫県	滝野社

【販売商品】

- ・11 月 28 日時点。今後、変更となる可能性があります。季節に応じて切り替わる予定です
- ・各店舗 1 日につき 1 魚種を日替わりで販売いたします
- ・数量限定のため、無くなり次第終了となります
- ・水揚げ状況により、同一魚種が続く場合や販売が無い場合がございます

<関東(一部抜粋)>



伊豆・三崎 炙り金目鯛



北陸 寒ぶり



北陸 せこがに軍艦



大分 もいか(あおりいか)



美ら海 生めばちまぐろ

<関西(一部抜粋)>



北陸 生甘えび



紀州 活〆寒ぐれ(めじな)



瀬戸内 蒸し牡蠣にぎり



境港 炙りのどぐろ(一貫)



美ら海 生きはだまぐろ

《くら寿司が取り組む水産流通》

■各産地(漁師さんや生産者様など漁業関係者様)とのコミュニケーション

水産現場での課題や現状把握、水産物の取り扱い技術、鮮度管理の方法などについて、当社バイヤーが漁業関係者様と直接対話することで、知識やノウハウを蓄積。

■加工技術の研究、進化と産地への共有、還元

鮮魚の処理や熟成加工における最適な品質管理を、チルド・冷凍を問わず、自社のセントラルキッチンで研究、実践し、そのノウハウや各産地で得た知識を各産地加工場へフィードバック。産地加工により物流のコンパクト化を図り、全国チェーン店でありながら、輸送コストの低減や店舗での提供を容易に。

【くら寿司】バイヤー、セントラルキッチン
漁業者様とのネットワーク構築
自社での鮮魚加工、加工ノウハウの蓄積



【産地】漁業関係者様、加工場
直接対話によるノウハウの共有
産地加工による流通のコンパクト化



(参考) くら寿司 水産流通に関する取り組みの系譜

2010年 1月	バイヤーが直接産地に出向いて、国産天然魚の目利き・仕入れを開始
2015年 4月	「一船買い」(定置網の年間契約) 開始
2016年 10月	天然魚用自社セントラルキッチン竣工・・・安定的に加工・商品供給する体制の確立
2017年 11月	国産天然魚メニュー 全国販売開始
2023年 4月	地魚のお寿司を各地域で販売する「地魚地食」の取り組み開始・・・産地加工場を軸とした流通体制の構築
2025年 5月	福井より新幹線で直送した朝どれ鮮魚を無添蔵中目黒店にて販売