

“万博レガシー”を未来へ

「大阪・関西万博店」を再現&「世界の料理」が復活 くら寿司 メモリアル店 なんば千日前 —2026年5月中旬 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、「万博レガシー」を未来へつないでいくため、「くら寿司 大阪・関西万博店」のインテリアの一部を移設するなどして再現し、同店で提供した世界各国の料理が日常的に楽しめる新店舗として、2026年5月中旬、「くら寿司 メモリアル店 なんば千日前」を大阪市内にオープンいたします。



大阪・関西万博店で提供した世界の料理(画像はイメージです)

大阪・関西万博店は、くら寿司史上最長の約135mの回転ベルトを備えた、過去最大規模の店舗として、昨年4月から10月にかけて開催された大阪・関西万博の期間中、のべ30万人以上のお客様にご来店いただきました。「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、70か国の代表的な料理を再現した特別メニューを和食の代表であるお寿司と一緒に回転ベルトでご提供。大手回転寿司チェーンで唯一、全店において回転ベルトでお寿司を提供している当社として、回転寿司を通して世界中から訪れる皆さんに笑顔あふれる楽しい食体験をご提供してまいりました。また、同店には、長年にわたり開発を重ねたAI・ICT技術を活用し、衛生・品質管理の高度化やお客様の利便性、快適性の向上を図るシステムを搭載。「回転ベルトによる提供」を追求しながら、最新技術を融合させた「次世代のレストランモデル」として、日本発祥の回転寿司文化を世界へ発信してまいりました。

このメモリアルな店舗を“万博レガシー”として未来につないでいくために、「くら寿司 メモリアル店 なんば千日前」を2026年5月中旬にオープンします。同店舗は、大阪・関西万博店を象徴する回転ベルトやフотスポットとして人気を博した抗菌寿司カバーのオブジェのほか、ジャパニーズモダンなデザインの木目調のフラットテーブルや畳風の座席など内装の一部を移設するなど、大阪・関西万博店を再現。また、大阪・関西万博店の象徴ともいえる、70か国の世界の料理を再現した特別メニューも、常時お楽しみいただけるよう復刻販売する予定です。

当社はこの度の出店を、単に大阪・関西万博の感動を残すものにとどめず、日本が誇る食文化としての回転寿司の魅力さをさらに広めていく契機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・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



<店舗概要>

店舗: くら寿司メモリアル店 なんば千日前

開業日: 2026年5月中旬予定

住所: 大阪府大阪市中央区千日前2丁目8-4 3階



(参考) 大阪・関西万博店について

昨年4月から10月に開催された大阪・関西万博にて出店し、期間中のべ30万人以上のお客様にお越しいただきました。「回転ベルトは、世界を一つに。」をコンセプトに、くら寿司史上最多となる338席と、最長の約135mの回転ベルトを備えた過去最大規模の店舗で、70か国を代表する料理を再現した特別メニューを中心に、大変好評をいただきました。



外観



開店を待つお客様の長蛇の列



内観



フォトスポットの壁面オブジェ



客席



当社史上最長の回転ベルト



なんば千日前店で復活する世界の料理(一例)