

中目黒に続き、関東エリア2号店出店決定！

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』が新宿にオープン

—2026年7月上旬 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、2026年7月上旬、プレミアム回転寿司「無添蔵(むてんくら)」の関東エリア2号店を東京・新宿にオープンいたします。



『無添蔵』は、2005年に1号店を大阪・堺市にオープンして以来、古民家をイメージとした関西4店舗と、2025年5月に関東初出店した“隠れ家”を内装テーマにした関東1店舗を展開してまいりました。上質な空間で、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です。

同ブランドでは、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こだわりの逸品も定番商品としてご用意しております。

昨今の物価高騰を背景に、外食へのニーズが「コストパフォーマンス」と「高付加価値」に二極化する中、昨年関東初出店となる中目黒店をオープン以来、多くのお客様にご好評をいただいていることを受け、この度、世界一の乗降客数を誇る屈指のターミナル駅「新宿」*に関東エリア2号店となる店舗を新宿にオープンいたします。

より多くのお客様にご来店いただけるよう、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”を追求してまいります。

※2022年の新宿駅における1日の平均乗降客数は約270万人となり、世界で最も利用者数の多い鉄道駅(地下鉄を含む)としてギネス世界記録に認定されています。

【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



■『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。

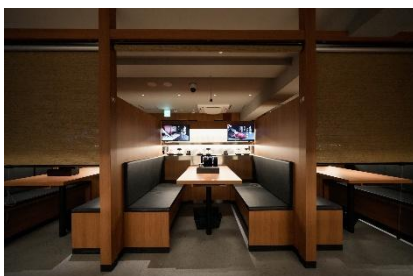


HPはこちら：<https://www.kurasushi.co.jp/mutenkura/>

■関東エリア1号店『無添蔵 中目黒店』

2025年5月にオープンした『無添蔵 中目黒店』は、「日常の中の“非日常”」をコンセプトに、内装は“大人の隠れ蔵(家)”をイメージしたしっとりとした空間に刷新。「蔵の内側」を表現するために、照明を少し落とした店内や和の装飾、BGMなど、落ち着いたある雰囲気を醸成できる店舗設計となっております。

また、朝、福井県で獲れた魚を、北陸新幹線を使った輸送により、その日のうちにご提供する「新幹鮮魚」や、“生”で提供する本マグロのメニューなど、通常のくら寿司では期間や数量を限定しないと展開できない商品も、定番メニューとしてご用意。ネタの種類によっては飾り包丁を入れたり、醤油を刷毛めりしたりしてお出しするなど、提供方法にもこだわっています。さらに、地酒などアルコールメニューも充実させることで、お料理をゆっくり楽しむための、さまざまなサービスを提供しています。



■新店舗概要

オープン日:2026年7月上旬

住所:東京都新宿区新宿三丁目26番11号 新宿高野ビル6F

