

食事体験から漁業まで 技術活用による 持続型スマート回転寿司サービス

くら寿司株式会社（大阪府）



ITを活用し、予約から退店まで従業員と接しないオペレーションを設計。データ活用によるフードロス削減や店舗作業の効率化も実現。合わせて、水産業支援や海洋資源保全などのサプライチェーンも構築し、多様なステークホルダーとの間で持続性を高める価値共創を実践。

受賞
ポイント

- ★ コロナ下で、店舗予約から会計まで全て非接触の「スマートくら寿司」により、利用顧客の安心感・利便性、快適性を向上。間接業務削減による従業員の生産性向上および接客時間の増加と食材ロスの削減に貢献。
- ★ 提案重視、イノベーション志向の経営を進める中で、新会社「KURA おさかなファーム」を設立するなど、生産から販売まで一気通貫の技術活用による持続・共生型サプライチェーン構築に挑戦。漁業生産者の収益機会提供と労働効率改善を図るなど、多様なステークホルダーとも共生。
- ★ 技術ドリブンの店舗オペレーション構築による生産性向上・1人当たり付加価値の向上と、漁業創生を推進することで、「つくる責任」「海の豊かさ」などのSDGsにも寄与。

事業者概要

回転寿司チェーンを展開

国内外に632店舗を展開（2023年2月現在）。化学調味料・合成着色料・人工甘味料・人工保存料不使用やレーン上の皿の提供時間管理などを通じた安全・安心な食の提供にこだわり、業界初のタッチパネル式の注文や食事後の皿の水回収システム、抗菌寿司カバーといったハードに対しても積極的に投資。商品・サービスの品質の向上とオペレ-

ションの効率化を進めてきている。

サービス誕生の背景・経緯

「スマートくら寿司」のオペレーションを構築

コロナウイルス流行を契機に蓄積してきたノウハウを結集し、店舗予約から入店・退店までの全プロセスを非接触化させる「スマートくら寿司」のサービス提供を開始する。合わせて、漁業のサステナビリティ向上のために多種

多様な「漁業創生の取り組み」など、川上から川下までの取り組みも推進している。

サービスの概要と特徴

テクノロジードリブンの持続・共生型外食チェーン

便利・快適・安心に食事ができ、予約から退店まで従業員と接することなく、データ活用によるフードロス削減や店舗作業の効率化も実現したオペレーションと、漁業支援や海洋資源保全などのサプライチェーンを構築。ニューノーマルな一気通貫の仕組みで川上から川下までの多様なステークホルダーと付加価値共創を実践。外食産業にとって厳しいコロナ禍においても、2022年は過去最高の売上高を達成。

ニューノーマル型店舗オペレーションの展開

入店時の自動受付案内・抗菌寿司カバー・スマホからの注文・AIを活用した自動精算といった技術を駆使し、予約から退店までの非接触オペレーションを国内全店舗で展開。

サステナブルな漁業支援事業に進出

高付加価値な魚（日本初のオーガニックフィッシュ）を独自生産するために「KURA おさかなファーム」を2021年に設立（100%子会社）。水産業に本格的に進出するために、漁協に加入し漁業権も取得。海洋でAIやIoT技術を投入した「スマート養殖」で漁業・養殖業の人手不足・労務改善に貢献するなど革新的な取り組みを実践。「一船買い」「さかな100%プロジェクト」「天然魚 魚育（うおいく）プロジェクト」など、海洋資源に関する社会課題に果敢に取り組み、地域社会と一体となった持続可能な生販循環システムを構築している。



KURA おさかなファームでの事業領域

サービスイノベーションとして優れている点

独自技術によるニューノーマル型店舗オペレーション

店舗予約から会計までのプロセス全てが接触レスの「スマートくら寿司」により、顧客の安心感・利便性・快適性の向上と、間接業務削減による従業員の生産性向上および接客時間の増加と食材ロスの削減に貢献している。

持続・共生型サプライチェーンを共創

提案重視のイノベーション志向の経営を進める中で、新会社「KURA おさかなファーム」の設立により、生産から

販売まで一気通貫のサプライチェーンを構築し、日本初の「オーガニックはまち」などの高品質で安全な魚の供給とコスト管理を実現。

AIを駆使したウミトロン社の技術なども活用し、漁業生産者の収益機会提供と労働効率改善を図るなど「SDGs」「若者の漁業就業」「地方創生」といった多様なステークホルダーとの価値共創に貢献するための未来への投資を実践している。

社会の発展への寄与

技術ドリブンの店舗オペレーションを構築

従業員の作業負担と食材ロスを軽減しつつ、顧客の安心感向上につながる技術ドリブンの店舗オペレーション構築による生産性向上・1人当たり付加価値の向上とともに、海洋資源に関わる漁業創生への多様な取り組みを推進することで、健康・働きがい・技術革新・つくる責任・海の豊かさなどのSDGsに寄与している。

接触レス
セルフ方式で入店案内

接触レス
座席間の背もたれの高さを確保

タッチレス
スマホで注文可能

タッチレス
触れずに開閉できる
「抗菌寿司カバー」

接触レス
レーン上部に設置のカメラで、
取られたお皿を自動カウント

「スマートくら寿司」の主な構成要素

組織データ

組織名	くら寿司株式会社
創立年	1977年
業種	飲食（回転寿司）
本社所在地	大阪府堺市
従業員数	正社員 2,185名（パート・アルバイト 41,339名）