

## 慶應義塾大学ビジネス・スクール

# (株)くらコーポレーション\*

— 自然の幸を、日本の心を、人の幸せに —

私たち「くら寿司」は、外食産業の原点である“安全・安価・本物の味の提供”を今こそ再確認し、“食の安全”を願うべく、日本の伝統的な食事に立ち戻る、いわば「食の戦前回帰」を理念にかかげ、本物の食を提供し続けていきます。さらに、日本の食文化の代表である「寿司」を通して、世界に人々の幸せに貢献できる企業となるよう、邁進してまいります。

代表取締役社長 田中邦彦 (写真1)

株式会社くらコーポレーションが展開する回転寿司チェーン「くら寿司」(写真2・3)では、店舗オペレーションにおいて様々な工夫がされている。店舗に入って客席を眺めると、他と変わらない回転寿司チェーン店である。しかしその背後には、アイデアや独自の技術を次々と特許化し、オペレーションの効率化を目指す、サービス・ファクトリーと呼ぶにふさわしい様々な工夫が潜んでいる。

## 会社の沿革

株式会社くらコーポレーションは、1977年に通常の寿司店として大阪府堺市に開店し、1984年に「100円で本物」をキャッチフレーズに「回転寿司くら」を開業した(以下、付属資料1参照)。これまでの売上推移・店舗数推移(付属資料2参照)を見ると、1993年以降、順調に業績が向上していることがわかる。2004年10月期現在、同社の売上高は279億円、社員数は約400名(アルバイト・パート約8,500名)で、東京証券取引所二部に上場し、ISO9001認証も取得している。創業の地である大阪府堺市に本部を置き、店舗は関

---

\*本ケースは、標記企業の全面的な協力を得て、慶應義塾大学ビジネス・スクールの河野宏和教授と坂爪裕専任講師が共同で作成した。本ケースはクラス討議の資料として用いるもので、経営管理の良否あるいは関係者の判断の適否を示唆するものではない。(2005年10月作成)

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、ケースの複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール(〒223-8523 神奈川県横浜市港北区日吉本町2丁目1番1号、電話045-564-2444、e-mail case@kbs.keio.ac.jp)。また、ケースの注文は <http://www.kbs.keio.ac.jp/case/index.html>。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、本ケースのいかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またはいかなる方法(電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない)による伝送は、これを禁ずる。