

くら寿司株式会社(大阪府堺市)

プラスチックごみを減らそう!

環境に優しい「ビックラポン！」

くら寿司は、全食材において四大添加物無添加で「安心・美味しい・安い」をコンセプトに、全国に530店舗以上を展開しております。(2023年7月末時点)

近年、環境問題はますます深刻化しており、「脱プラスチック」に向けた動きが世界中で広がっています。くら寿司では、環境に配慮した取り組みの一環として、ストローレスのカップを採用するなど、これまでもプラスチックごみの削減に努めてまいりました。

くら寿司の代名詞ともいえる「ビックラポン！」は、食べ終えたお皿をテーブルに設置した投入口に5枚入れるとゲームが始まり、「当たり」が出るとオリジナル景品が手に入る、お子様を中心に人気のシステムです。通常はプラスチックを使用し

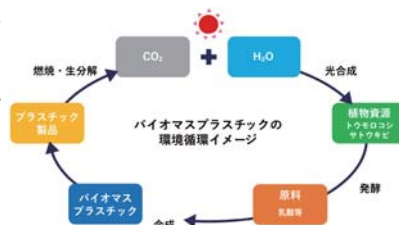
ていますが、一部の店舗では試験的に、環境にやさしいガチャ玉を導入しています。でんぷんとパルプを使うPIM技術を用いた紙カプセルを使用した世界初のガチャ玉で、燃やしても有害物質が発生せず、リサイクル利用も可能です。

また、お持ち帰りの袋は環境にやさしいバイオマスビニール袋を使用しています。プラスチック製から切り替えたお持ち帰りの袋は、再生可能なサトウキビやトウモロコシ等の植物成分を原料の一部に活用した「バイオマスプラスチック」を25%配合しており、マイクロプラスチックの削減に加え、二酸化炭素の排出量の削減効果が期待されます。

当社では、これからも水産物を扱う企業として、海洋資源の保護と持続可能な社会の実現を目指して、環境に配慮した取り組みをより一層強化してまいります。



紙カプセルを使用した
世界初のガチャ玉



くら寿司株式会社

住所:大阪府堺市中区深阪1-2-2
HP: <https://www.kurasushi.co.jp/>
設立:平成7年 資本金:20億532万円

業種:くら寿司は、全食材において化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料の四大添加物無添加で「安心・美味しい・安い」をコンセプトに国内に530店舗以上、アメリカ・台湾・上海の海外に102店舗を展開。(2023年7月末時点)

くら寿司では実はSDGsという言葉ができる前から漁業創生に向けた取り組みを行っています。今後も、水産物を扱う企業として、豊かな海を未来につないでいく取り組みはもちろん、快適な店舗づくりに力を入れ、お客様へ“美味しさ”と“楽しさ”を提供してまいります。



広報・マーケティング本部
広報部
岡本愛理 さん