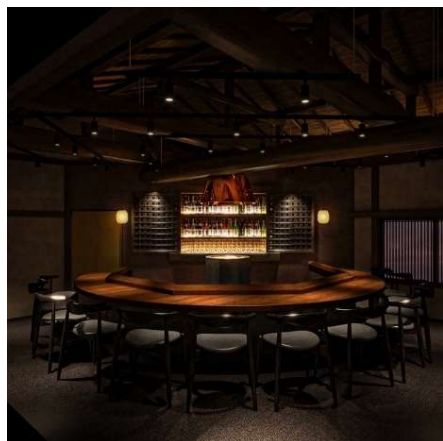


開始7日でクラファン1,000万円突破、関西2店目の寿司業態 大阪・福島に「鮭処 一石三鳥」5月15日(木)オープン 全国150の漁港直送の魚介類で高コスパ、“健全な価格破壊”に挑戦！

ブライダル仕込みのエンタメ性あるおもてなし・食・空間づくりに定評のある「一石三鳥グループ」（株式会社Human Qreate/代表取締役：米田 拓史）は2025年5月15日（木）、大阪・福島に「鮭処 一石三鳥」をオープンします。オープンに向けたクラウドファンディング（※1）でコース利用券などを先行販売すると、開始7日で応援購入が1,000万円を突破しました。引き続き4月29日（祝・火）まで、早期割引や限定コースなどの販売を続けます。
※1「Makuake」掲載ページ https://www.makuake.com/project/1seki3cho_sushi_osaka/



職人を囲むように配置するカウンター席



隠れ家のような雰囲気のお店



獲れたて直送にこだわった寿司

■大阪・寿司業態1号店は予約困難店、待望の2号店がオープン

一石三鳥グループは、2020年10月にオープンした東京・新橋の焼鳥店を皮切りに、寿司や割烹料理、焼肉と業態を広げ、現在は東京と大阪を中心に14店舗を展開しています。

寿司業態は、「鮭処 一石三鳥 福島店」で4店舗目となります。1号店は、2021年4月に会員制の「鮭 鴉巣（からす）」を東京・新橋にオープンし、2023年12月には大阪・福島の路地裏に看板の無い「鮭 豊」をオープン。「鮭 豊」は、最大で予約が半年待ちとなるほど人気を集めています。クラウドファンディングで応援購入が5,000万円を超え、2024年3月に東京・新橋でオープンした「鮭処 一石三鳥」が大阪に出店します。

■「鮭バブル」に挑む！仲卸業にも参入し、高コスパを実現

コロナ前から東京を中心に「鮭バブル」という言葉が広がり、人気店はひとり5万円もするような状況です。「手の届く高級感」をコンセプトに、高いクオリティの寿司を納得の価格でお楽しみいただけるように、一石三鳥グループは“健全な価格破壊”を目指し、仲卸業に参入しました。全国約150の漁港と提携し、おいしさと鮮度を兼ね備えた品質の良い魚介類を大量ロットで仕入れ、セントラルキッチンを完備することで、仕入れ値を抑えることができました。「鮭処 一石三鳥 福島店」の出店を機に、関西にもセントラルキッチンを設置します。仕入れた魚介類は、自社の飲食店で使用するのほか、100以上の飲食店にも納品しています。

■味、価格、サービスの三拍子がそろった「一石三鳥」

市場を通さず漁港から高品質な魚介類を直接仕入れ、駅から少し離れた立地で家賃を抑えながらも、お客様の満足度を高めるため空間演出や接客に力を入れています。照明の明るさを落とし高級感が漂う店内には、職人を囲むようにカウンター席を配置。目の前で繰り広げられる職人の匠の技を見ながら料理を味わい、五感で食のライブパフォーマンスをご体験いただけます。一石三鳥グループは、デートや接待など大切な方をエスコートする際にご利用されるお客様が多く、オーナーを筆頭にブライダル業界出身のスタッフによる“おもてなし”の接客も高い評価をいただいています。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「一石三鳥グループ」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

一石三鳥

■Makuake販売コースのご紹介

「おまかせコース」「一石三鳥コース」または食事券に、一石三鳥グループ全14店舗で割引優待が受けられる会員権（通常入会金5万円～50万円）が付いたリターンをご用意しています。

おまかせコース（8貫、料理6品） 8,580円（税込）

【寿司】

- ・ケンサキイカ
- ・シマアジ
- ・白身昆布ヱ
- ・金目鯛
- ・真鰯
- ・小肌
- ・赤身
- ・穴子

【料理】

- ・自家製ガリ
- ・茶碗蒸し
- ・酒肴3点（胡麻鯖・鳴門わかめ・白身ボン酢）
- ・やま幸マグロユッケ
- ・しじみ汁（※2）
- ・卵

※2 おかわり自由のエンドレスフリーメニューは仕入れ状況によって変動いたします。その日、一番状態がいいものをご提供いたします。

一石三鳥コース（13貫、料理6品） 10,780円（税込）

+飲み放題付き 14,080円（税込）

- ・マコガレイ
- ・ケンサキイカ
- ・本日のおまかせ①
- ・シマアジ
- ・本日のおまかせ②
- ・真鰯
- ・ホタテ
- ・小肌
- ・白身昆布ヱ
- ・サクラマス
- ・赤身
- ・中トロ
- ・穴子

【料理】

- ・自家製ガリ
- ・茶碗蒸し
- ・酒肴3点（胡麻鯖・鳴門わかめ・白身ボン酢）
- ・やま幸マグロユッケ
- ・しじみ汁（※2）
- ・卵

■店舗概要

店名： 鮨処 一石三鳥 福島店

所在地： 大阪府大阪市福島区福島2丁目6-20

営業時間： ①12時～ ②16時30分～ ③18時45分～ ④21時～

①のランチタイムは土日祝のみ

■代表プロフィール

代表取締役 米田 拓史

1991年11月22日（いい夫婦の日） 大阪市都島区生まれ。

新卒で大手ブライダル企業に就職。24歳でカフェのマネージャーに抜擢され、2年後に不採算店をV字回復させる傍ら営業職も兼務。挙式成約率全国ナンバー1になるが、新型コロナ禍を機に退職。退職日から100日目に一石三鳥の1号店をオープンさせ、予約困難な人気店に。

現在、「一石三鳥」を中心に14店舗の飲食店を運営する。クラウドファンディングサイト「Makuake」にて、飲食部門歴代日本記録となる総額約3億5,000万円の応援購入を獲得しています（2月21日時点）。

■運営会社

社名： 株式会社Human Qreate

代表者： 代表取締役 米田 拓史

本社所在地： 東京都港区新橋5-33-5 サミットビル新橋3F

設立： 2021年2月22日

資本金： 1,000万円

業務内容： 飲食店運営、経営代理運営、経営コンサルティング業等

店舗所在地： 14店 東京都（新橋・赤坂・西麻布・勝どき）、大阪府（福島）、京都府（京都）、静岡県（三島）

グループInstagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_yonezap/



株式会社Human Qreate
代表取締役 米田 拓史

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「一石三鳥グループ」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp