

22時からバーに変身する寿司店、全国150の漁港直送の魚介類で高コスパ 大阪・福島に「鮎処 一石三鳥」6月1日(日)オープン 万博で働く外国人スタッフには寿司とお酒の無料振る舞いサービス実施

= メディア試食会のご案内 =

開催日時：2025年5月27日(火)・28日(水) 各日15時～ ※所要時間3時間(寿司2時間、バー1時間)
内 容：店舗・メニュー撮影、店舗・メニュー説明、ご試食のご提供、担当者インタビュー
お申し込みフォーム：<https://forms.gle/Mo6ZYQehj7WA8XzH7>

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6月1日(日)、「鮎処 一石三鳥 大阪」をオープンします。オープンに先立ち5月27日(火)・28日(水)にメディア試食会を開催しますので、ご多忙の中、恐縮でございますが、是非ご参加いただけますと幸いです。



職人を囲むように配置するカウンター席(1階) 隠れ家のような雰囲気店舗

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、「鮎処 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「鮎 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「鮎 豊」をオープン。「鮎 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。2024年3月には、クラウドファンディングで応援購入が5,000万円を超えた「鮎処 一石三鳥」が東京・新橋にオープン。この度オープンする「鮎処 一石三鳥 大阪」も約1,950万円の応援購入が集まりました。

■大阪市出身の代表が万博で働く人を応援！外国人スタッフには寿司とお酒を無料で振る舞い

盛り上がりを見せる大阪・関西万博。大阪市出身の当社代表・米田拓史が万博で働く方々の応援企画を始動します。万博会場で働く外国人の方には、12,800円のおまかせコースとお酒を含む指定ドリンクの飲み放題を無料で振る舞います。日本人スタッフの方には、おまかせコースを半額、指定のドリンクの飲み放題を2025年にちなみ2,025円(税込)でご提供します。

寿司を堪能して活力を高めもらい、外国人の方には日本の本物の寿司やおもてなしを知っていただく機会になればと思います。店舗には、英語対応可能なスタッフが常駐しております。

【キャンペーン詳細】

期 間：2025年6月1日(日)～10月13日(日)

店 舗：鮎処 一石三鳥 大阪

対 象：大阪・関西万博のスタッフ証(AD証)をお持ちの方

内 容：外国人の方はおまかせコースと指定のドリンク(※)の飲み放題を無料で提供

日本人の方はおまかせコースを半額、指定のドリンク(※)の飲み放題を2,025円で提供

※ビール・レモンサワー・ウイスキー・日本酒・ワイン・焼酎・ソフトドリンク

条 件：専用予約フォームからご予約いただき、来店時にAD証をご提示ください

1日10名様限定

お一人様1回まで

万博企画予約フォーム：Table Check <https://x.gd/ep9Yk>

LINE <https://lin.ee/zyLW5pA>



■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。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手仕事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。

■「鮭バブル」に挑む！仲卸業参入で“健全な価格破壊”に挑戦

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 大阪」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。

■コースのご紹介

※全て税込み価格

寿司と一品料理を組み合わせた4つのコースをご用意しています。素材の旨味を最大限に引き出す丁寧な仕事の寿司をはじめ、シャリで作ったドリアやミルクセーキのかき氷など遊び心を加えた一品をご堪能下さい。

おまかせコース 12,800円

【寿司10貫】

- ・白海老昆布締め
- ・アジ
- ・真鯛
- ・クロムツ
- ・べた魚（小肌かイワシ）
- ・アオリイカ
- ・サクラマス
- ・伊勢海老
- ・赤身
- ・穴子

【料理6品】

- ・椀物 茶碗蒸し（ハモと梅肉の銀餡）
- ・八寸 先付盛り合わせ4点
- ・御凌ぎ シャリヤ シャリドリア風 TERIYAKIソース
- ・焼物 ネギマ
- ・留碗 あおさとしじみのお椀
- ・甘味 ミルクセーキのかき氷

一石三鳥コース 16,800円

【寿司11貫＋巻き1本】

- ・白海老昆布締め
- ・アジ
- ・真鯛
- ・クロムツ
- ・中トロ
- ・穴子
- ・アオリイカ
- ・サクラマス
- ・伊勢海老
- ・赤身
- ・べた魚（小肌かイワシ）

- ・一石三鳥巻き（3種類の細巻き）

【料理6品】

- ・椀物 茶碗蒸し（ハモと梅肉の銀餡）
- ・八寸 先付盛り合わせ4点
- ・御凌ぎ シャリヤ シャリドリア風 TERIYAKIソース
- ・焼物 ネギマ
- ・留碗 あおさとしじみのお椀
- ・甘味 ミルクセーキのかき氷

VIPコース 19,800円

【寿司11貫＋巻き1本】

- ・白海老昆布締め
- ・アジ
- ・伊勢海老
- ・赤身
- ・ウニ
- ・穴子
- ・アオリイカ
- ・サクラマス
- ・クロムツ
- ・大トロ
- ・べた魚（小肌かイワシ）

- ・一石三鳥巻き（3種類の細巻き）

【料理7品】

- ・椀物 茶碗蒸し（ハモと梅肉の銀餡）
- ・八寸 先付盛り合わせ5点
- ・御凌ぎ シャリヤ シャリドリア風 TERIYAKIソース
- ・焼物 鰻の白焼き、かば焼き 2種
- ・揚げ物 脱水アオリイカげそ天ぷら
- ・留碗 あおさとしじみのお椀
- ・甘味 ミルクセーキのかき氷

Welcom to Japan set 24,800円

【寿司12貫＋巻き1本】

- ・白海老昆布締め
- ・アジ
- ・伊勢海老
- ・クロムツ
- ・大トロ
- ・べた魚（小肌かイワシ）
- ・アオリイカ
- ・サクラマス
- ・貝類
- ・赤身
- ・ウニ
- ・穴子

- ・一石三鳥巻き（3種類の細巻き）

【料理7品】

- ・椀物 茶碗蒸し（ハモと梅肉の銀餡）
- ・八寸 先付盛り合わせ5点
- ・御凌ぎ シャリヤ シャリドリア風 TERIYAKIソース
- ・焼物 鰻の白焼き、かば焼き 2種
- ・揚げ物 オニオコゼ天ぷら
- ・留碗 あおさとしじみのお椀
- ・甘味 ミルクセーキのかき氷

【お土産】

- ・いなりとかんぴょう巻き
- ・箸

コースの内容は、仕入れ状況によって変動します。その日、一番状態がいいものを日替わりで提供します。



■秘密にしたくなる大人の隠れ家バーが誕生 ※バーは6月20日(金)オープン予定

22時を過ぎると寿司店がバーに様変わり。木のぬくもりと重厚感が調和し、都会の喧騒を忘れさせるムーディーな大人の空間で、バーテンダーの技が光るオリジナルカクテルを味わえます。旬のフルーツをふんだんに使った一杯や、利き酒師厳選のドリンクが多数揃います。お酒が苦手な方には、季節感たっぷりのモクテルもご用意。備長炭で炙った乾き物の炉端焼き、チーズなどのアテとともにお酒をお楽しみください。素敵な時間を過ごしたいカップルはもちろん、ゆったりとお過ごしいただけるひとり飲みにもおすすめです。

■店舗概要

店 名：鮎処 一石三鳥 大阪（寿司店）

一石三鳥 CLUB（バー）

所 在 地：大阪府大阪市福島区福島2丁目6-20

電話番号：06-6147-6566 ※6月1日（日）開通

営業時間：鮎処 一石三鳥 大阪

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

一石三鳥 CLUB 22時～26時（ラストオーダー25時）

席 数：22席（1階＝10席、2階＝12席） ※すべてカウンター席

定休日：木曜

客 単 価：鮎処 一石三鳥 大阪 18,000円

一石三鳥 CLUB 7,000円

Instagram：https://www.instagram.com/1seki3cho_osaka/

■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4億円の応援購入を獲得しています（5月15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/

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。



日本のトップバーテンダーが提供



旬のフルーツを使った
オリジナルカクテル



和の装飾を施した2階カウンター席



株式会社Human Qreate
代表取締役 米田 拓史

< 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



「一石三鳥グループ」広報事務局 宛て

【ご出席返信用紙】

FAX：06-6233-8778

E-mail：pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/Mo6ZYQehj7WA8XzH7>

お申し込みフォーム



「鮭処 一石三鳥 大阪」メディア試食会のご案内

■開催日時：2025年5月27日(火)・28日(水)各日15時～ ※所要時間3時間（寿司2時間、バー1時間）

※希望多数の場合は、日時の調整をお願いする場合がございます

※ご都合が悪い場合は、別日程でも対応いたしますのでご相談ください

■開催場所：鮭処 一石三鳥 大阪

（大阪府大阪市福島区福島2丁目6-20）

■内覧会詳細：店舗・料理撮影、コースご試食、代表取締役・米田拓史インタビューなど

誠にお手数ではございますが、5月26日（月）15時までにご返信をお願い致します。

ご来店日 ① 5月27日（火） ・ ② 5月28日（水）

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2025年 （ ） 月 （ ） 日

お名前 計（ ） 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考