報道関係者各位
PRESS RELEASE

オープン/寿司/大阪

2025年8月22日
株式会社Human Qreate

【新業態】全国150の漁港直送の魚介類を高コスパで提供
大阪駅・バルチカ03に「産直鮨 一石三鳥」8/18(月)オープン
駅直結の大人の隠れ家、はしご酒を楽しむ寿司1貫からコースまで

＝　メディア試食会のご案内　＝

開催日時：2025年9月3日(水)　①15時～　②17時30分～　③20時～　※所要時間2時間
内　　容：店舗・メニュー撮影、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/U46hsTfsnxERN1EL7

お申し込みフォーム

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8月18日（月）、JR大阪駅直結の飲食ゾーン「バルチカ03」に「産直鮨 一石三鳥」をオープンしました。9月3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。

古木の梁を使った落ち着いた内装デザイン

獲れたて直送にこだわった寿司

■創業以来、急成長を遂げる「一石三鳥グループ」とは

「一石三鳥グループ」は、東京・新橋を拠点にミシュラン経験を持つ料理人やホテル・ブライダル業界出身の経営陣を中心に、全国へ多角的に飲食業態を展開しています。2020年にオープンした焼鳥店を皮切りに、寿司、焼肉、割烹、バーなど多様な業態を手掛け、現在は東京・京都・大阪・静岡に15店舗を運営。どの業態も「手の届く高級感」をコンセプトとし、上質な空間設計・料理演出・接客の三位一体により、お客様に単なる食事を超えた“記憶に残るひととき”をご提供します。

■カジュアルにも使える寿司の新業態

寿司業態は、東京・新橋にある当グループ最高峰の「鮨 八咫烏」、大阪・福島の路地裏に看板の無い「鮨 豊」、新橋と福島の2店舗を展開する「鮨処 一石三鳥」があり、寿司をコースでご提供しています。新業態の「産直鮨 一石三鳥」は、飲食店が約50店集まる飲食ゾーン「バルチカ03」にあることから、コースはもちろん、はしご酒としてもお楽しみいただけるように一品料理や寿司1貫からアラカルトでご注文いただけます。駅直結でありながら、古木の梁を使った内装はまるで大人の隠れ家のような落ち着いた雰囲気です。職人を囲むようにカウンター席を配置し、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えます。

■「鮨バブル」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「鮨バブル」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。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、“健全な価格破壊”を目指し、当グループは仲卸業に参入しています。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。今年6月にオープンした「鮨処 一石三鳥 大阪」を機に、関西にもセントラルキッチンを設置しました。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。

＜　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

■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コースは、ランチ、ディナーそれぞれ3コースをご用意。アラカルトは、素材の旨味を最大限に引き出した一品料理のほか、寿司は1貫からご注文いただけます。

【コース】　ご予約無しでもご注文いただけます

・ランチ	瑠璃（るり）コース	3,800円	鮨7貫、巻1/2本、料理2品、椀物、甘味
	珊瑚（さんご）コース	5,800円	鮨9貫、巻1/2本、料理3品、椀物、甘味
	翡翠（ひすい）コース	7,800円	鮨10貫、巻1/2本、料理4品、椀物、甘味
・ディナー	粋（いき）コース	5,800円	鮨9貫、巻1/2本、料理2品、椀物、甘味
	妙（みょう）コース	7,800円	鮨10貫、巻1/2本、料理3品、椀物、甘味
	匠（たくみ）コース	9,800円	鮨11貫、巻1/2本、料理4品、椀物、甘味

【アラカルト】

・一品料理　土瓶蒸し（鱧・鮑茸・銀杏）、本日の御造里、青魚のたたき 五味薬味、本日の酒肴 盛り合わせ、白身のしゃぶしゃぶ仕立て、焼き穴子・胡瓜 つまみ、本粕漬け 炭火焼（鮭ハラス・銀鱈）、紅ズワイガニの酢の物、赤だし お味噌汁、世界一の塩ジェラートモナカ　等

・握り　墨烏賊、水たこ、こち、鮃 昆布締め、大羽鰯、茹で海老、紅ズワイガニ、白海老、桜鱒、赤身、鮪漬け、中とろ、あかむつ、いくら、雲丹、煮帆立、穴子、芽葱、おいなりさん　等

・巻物　ねぎとろ、鉄火、梅胡瓜、穴子胡瓜、とろ牛蒡、干瓢、黒豆納豆、汨（わさび）　等

■店舗概要

店　　名：産直鮨 一石三鳥
所 在 地 ：大阪府大阪市北区梅田3-2-123　イノゲート大阪 バルチカ03 5階
電話番号：06-6485-8234
営業時間：ランチ＝12：00～15：00、ディナー＝17：00～22：00
席　　数：11席
定 休 日 ：月曜
客 単 価 ：ランチ＝4,000～5,000円、ディナー＝6,000～8,000円
Instagram：https://www.instagram.com/1seki3cho_osaka/

職人を囲むように配置したカウンター席

■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、東京・京都・大阪・静岡にて15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（8月20日時点）。

株式会社Human Qreate
代表取締役　米田 拓史

■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：2022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。

＜　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

「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/U46hsTfsnxERN1EL7

お申し込みフォーム

「産直鮨 一石三鳥」メディア試食会のご案内

■開催日時： 2025年9月3日(水)　①15時～　②17時30分～　③20時～　※所要時間2時間

※希望多数の場合は、時間の調整をお願いする場合がございます

■開催場所：産直鮨 一石三鳥

（大阪府大阪市北区梅田3-2-123　イノゲート大阪 バルチカ03 5階）

■内覧会詳細：店舗・料理撮影、コースご試食、担当者インタビューなど

誠にお手数ではございますが、9月2日（火）15時までにご返信をお願致します。

ご来店時間　① 15時　・　② 17時30分　・　③20時

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）・　無

個別インタビュー　有　・　無

備考