報道関係者各位
PRESS RELEASE
オープン/朝食/大阪

2026年10月8日
株式会社Human Qreate

東京の行列店が大阪初出店、一石三鳥グループの韓国料理ブランチブランド
大阪・福島に「삼조（サムジョ）」10/17(土)オープン
和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたテールスープ＆カルグクス

＝　メディア試食会のご案内　＝

お申し込みフォーム

開催日時：2026年10月16日(金)　①11時～　②12時30分～　※所要時間約1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/hyYYmDuamSdXQxmt7　※10月15日(木)15時締切

一石三鳥グループ（株式会社Human Qreate/代表取締役：米田 拓史）は2026年10月17日（土）、大阪・福島に和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたブランチブランド「삼조（サムジョ） 大阪」をオープンします。
オープンに先立ち10月16日（金）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。

和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたメニュー

一石三鳥グループ代表：米田 拓史

■大阪初出店のブランチブランド「サムジョ」

「サムジョ」は、東京・大阪を中心に焼肉や鮨、バーなどを展開する一石三鳥グループ初のブランチブランドです。「食べる目覚まし時計」をコンセプトに昨年11月、東京・新橋に1号店をオープンしました。店名は、一石三鳥の「三鳥」を韓国語で表す「삼（サム）＝三」「조（ジョ）＝鳥」と名付けました。

和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたテールスープやカルグクスを求め、連日100名以上が来店。週末には行列ができる人気店となりました。東京を中心に、三島（静岡）、京都に店舗を展開し、今回は大阪初出店となる8店舗目です。10月下旬オープン予定の「鳥影 一石三鳥 大阪」の店舗を活用し、時間差営業として運営します。

贅沢な気分を味わえるブランチブランドとして10店舗の展開を予定し、本場・韓国への逆輸入も計画しています。朝に丁寧に出汁を取った温かいスープを飲み体を整えて、元気に一日をスタートしていただきたいです。

■人気高まるモーニングに本格韓国料理

出汁の香りに包まれた高級感のある店内で、2大看板メニューの滋味深い味わいのテールスープとアサリをたっぷり入れたカルグクスをご提供します。韓国家庭料理に一石三鳥グループで培った和食の出汁を融合させています。しっかりと出汁を利かせたスープの旨味が朝の体に染み渡り、食べると「回復するブランチ」のように感じていただけると思います。

途中で卓上の辛味調味料「タデギ」や「青山椒オイル」を加えると、味変もお楽しみいただけます。韓国で買い揃えたこだわりの食器は、1名様のセットで15,000円以上のものを使っています。

＜　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

■フードメニュー　※全て税込み価格

テールスープ「和牛骨湯」、韓国うどん「浅利白湯カルグクス」の2大看板メニューのほか、体の芯まで温まる「一石三鳥スンドゥブ」をご用意。全てのメニューに、ナムルやキムチなどのパンチャン3種類が付きます。

和牛骨湯
1,300円
和牛テールとゲンコツをじっくり8時間以上炊き上げました。澄んだ味わいにコクを感じる一杯。

浅利白湯カルグクス
1,680円
鶏白湯、和牛出汁、昆布出汁、冬菇（どんこ）椎茸出汁を合わせ、旨味を重ねています。

一石三鳥スンドゥブ
1,680円
テールスープに浅利出汁の旨味を重ねました。但馬牛の脂と唐辛子、にんにく、生姜、自家製タテギが織りなす深いコクが純白豆腐を包みます。

■ドリンクメニュー

アルコールも含む全てのドリンクを500円均一でご提供。背徳感のある朝活をお楽しみください。

【アルコール】生ビール・ハイボール・プレミアムマッコリ・黒烏龍茶ハイ・コーン茶ハイ・麦ソーダ割り
芋ソーダ割り・プレミアムレモンサワー・すだちサワー・紫蘇だるまサワー・梅干しサワー
【ノンアルコール】黒烏龍茶・コーン茶

■店舗概要

店　　名：삼조（サムジョ） 大阪
所 在 地 ：大阪府大阪市福島区福島3-5-19 N3 フクシマ 2階
電話番号：080-4678-3367（10月16日開通予定）
営業時間：10：00～14：00（ラストオーダー13：00）
席　　数：16席（カウンター12席、個室4×1室）
定 休 日 ：不定休
店舗面積：約30坪
客 単 価 ：2,000円
Instagram：https://www.instagram.com/samjo_shimbashi/

■運営会社

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。2020年にオープンした焼鳥店を皮切りに、鮨、焼肉、ビストロ、バー、韓国料理などさまざまな業態を手掛ける。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。

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 新橋サミットビル3F
設　　立：2021年2月22日
業 務 内 容：飲食店の経営及び飲食店経営代理業、外食事業展開 等
店舗所在地：32店
東京都（新橋・赤坂・麻布十番・勝どき・六本木・渋谷）、静岡県（三島）
大阪府（福島・梅田）、京都府（京都）
公式HP　：https://humanqreate.com/
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