

# 日本初！飲食店での“お会計”を無くしました！ 福島に「和牛料理 一石三鳥」9月1日(木)オープン 東京の話題店が大阪初出店、オープン前に予約1000人突破

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時 : 2022年8月23日(火) 12:00～14:30  
開催場所 : 和牛料理 一石三鳥 (大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA3F)  
内容 : 店舗・料理撮影、ご試食、代表取締役・米田拓史インタビュー など

株式会社Human Qreate (本社：東京都港区、代表取締役：米田 拓史)は2022年9月1日(木)、大阪・福島に「和牛料理 一石三鳥」(大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA3F)をオープンします。オープンに先立ち、8月23日(火)にメディア内覧会を開催します。コロナ禍で起業し、高級業態を中心に5店舗を展開する一石三鳥グループを率いる代表の米田が地元・大阪初出店への思いや料理、サービスのこだわりをご紹介します。



カウンターをメインとした高級感のある店内



希少な「純但馬うすなが牛」を提供



代表取締役・米田拓史

## ■東京で話題の飲食店「一石三鳥」、大阪に凱旋オープン

「一石三鳥」は“手の届く高級感”をテーマに2020年10月、1号店となる焼鳥店を新橋にオープン。寿司や割烹料理、焼肉と業態を広げ、完全会員制「鮨 鴉巣(からす)」の会員募集では、国内のクラウドファンディングサイト市場における飲食部門の日本記録となる4222万8000円を集めました(8月8日時点)。今回、5店舗目となる「和牛料理 一石三鳥」を大阪・福島にオープン。これまでは東京のみの店舗展開でしたが、代表・米田の出身地である大阪に初出店します。現在、募集中の「和牛料理 一石三鳥」のクラウドファンディングでは約300人から1300万円を超える金額が集まり、大阪の方にもご注目いただいております。オープン前にも関わらず、既に1000人以上のご予約が入っています。

「和牛料理 一石三鳥」は福島の路地裏に位置し、看板が無く隠れ家的な店舗です。大きな木のカウンターが特徴の店内は、内装や設備、食器など総額約6000万円をかけ、高級感のある空間に仕上げました。

料理は、年間約100頭しか出荷されない希少な銘柄牛「純但馬うすなが牛」をご提供。ご来店の翌日もまた食べたい店舗を目指し、焼肉と和牛料理の2本立てのメニューをご用意しています。

米田をはじめ、ウェディング業界出身のメンバーによる“おもてなし”の接客を通して「食べる、飲む、それ以外の価値が生まれる“一石三鳥”」を実現し、満足度の高い「笑顔が密になる」店舗を目指します。

## ■「お支払いは結構です」信頼の後払いシステム

多くのお客様は、記念日やお祝いの席で当店をご利用いただいております。そこで、食事後の煩わしい会計を省き、お帰りになってからオンラインで支払う「後払い」システムを飲食店では日本初で導入します。ショートメールでオンライン決済フォームをお客様に送付し、クレジットカードか銀行口座からお支払いしていただきます。このシステムを採用することで、お客様はご招待した方に支払いで気を遣わせることなくスマートにお祝いができ、スタッフはお会計に費やす時間や労力を接客に注力することができます。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「和牛料理 一石三鳥」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766/070-5509-0628(岡本) EMAIL：pr@raple.co.jp

# 一石三鳥

## ■店舗概要

名称：和牛料理 一石三鳥  
所在地：大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA3F  
電話：06-6485-7753  
営業時間：17時～23時  
定休日：月曜  
店舗面積：約99平方メートル  
席数：27席（カウンター：13席、テーブル：14席）  
客単価：8,000円



看板が無く隠れ家的な店舗

## ■メニューのご紹介

※価格は全て税込です、季節に応じてメニューを変更いたします

【コース】 ご来店の日もまた食べたくなる店舗を目指し、焼肉と和牛料理の2種類のコースをご用意。

### 焼肉限定コース（全12品）

- ・タレユッケ
- ・塩ユッケ
- ・前菜盛り合わせ
- ・黒タン塩
- ・塩焼き
- ・本日のサラダ
- ・本日特選焼き
- ・口直し
- ・タレ焼き
- ・味噌焼き
- ・一石三鳥名物 出汁冷麺
- ・デザート

### 和牛料理コース（全10品）

- ・サーロインユッケ
- ・肉前菜
- ・牛コンソメスープ
- ・ヒレカツ
- ・本日の一品
- ・牛つくね
- ・熟成肉の塊焼き
- ・本日の一品
- ・本日の土鍋ご飯
- ・自家製モナカアイス

【逸品料理（一部）】 肉料理をメインに約20種類をご用意しております。

- ・肉刺し

サーロインユッケ 2,580円、和牛ハラミの炭火タタキ 1,480円

- ・一品

豚足とテール出汁の煮凝り 680円、タン下のおでん 880円、赤センマイの天婦羅 880円

- ・本日の押し焼肉

厚切り特選塩タン 2,880円、鳥取県産 純但馬万葉牛 ミスジ 2,680円

- ・炭火焼

純但馬うすなが牛 サーロイン 3,880円、二十日熟成 和牛もも肉 2,480円



サーロインユッケ



ヒレカツ

## ■運営会社

社名：Human Qreate

代表取締役：米田 拓史

本社所在地：東京都港区新橋1-12-9新橋プレイス7F

設立：2022年2月22日

業務内容：飲食店運営（全6店舗）、店舗開発プロデュース、経営診断、資金調達サポートなど

厳選串焼 一石三鳥（東京・新橋）、鮫 鴉巣（東京・新橋）、

和韓料理 一石三鳥（東京・赤坂）、大阪焼肉・ホルモンふたご 新橋烏森店（東京・新橋）、

厳選焼肉 一石三鳥（東京・新橋）、和牛料理 一石三鳥（大阪・福島）

## 代表取締役 米田 拓史プロフィール

1991年11月22日（いい夫婦の日）大阪市都島区生まれ。

趣味は、毎日の筋トレ。ただのナルシストではないとの噂も。

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6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」の「エバンジェリスト（伝道者）」の称号を持つ。



米田 拓史

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「和牛料理 一石三鳥」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766/070-5509-0628(岡本) EMAIL：pr@raple.co.jp



「和牛料理 一石三鳥」広報事務局 宛て

## ご出席返信シート

【返信先】 FAX : 06-6233-8778 MAIL : pr@raple.co.jp

### 「和牛料理 一石三鳥」メディア内覧会のご案内

- 開催日時 : 2022年8月23日 (火) 12時~14時30分
- 開催場所 : 和牛料理 一石三鳥 (住所: 大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA3F)
- 内覧会詳細 : 店舗・料理撮影、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、8月22日 (月) 15時までにご返信をお願い申し上げます。

### 【内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でご参加ください。  
当日体調の優れない方は、後日日程を調整しますのでご遠慮ください。  
希望多数のお時間帯は、お時間の調整をお願いすることがございます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2022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