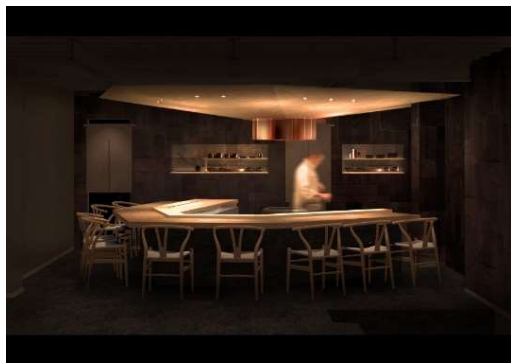


市場を一切通さず漁港から直送、「お値段以上」のクオリティ
大阪・福島に「鮭 豊」12月15日(金)オープン
クラファンで日本記録を持つ一石三鳥グループの寿司業態が大阪初出店

= メディア内覧会のご案内 =

開催日時 : 2023年12月6日(水) ①11時~13時 ②13時30分~15時30分 (受付は10分前~)
開催場所 : 鮭 豊 (大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA4F)
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

ブライダル仕込みのおもてなし・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2023年12月15日(金)、大阪・福島に寿司店「鮭 豊(ゆたか)」をオープンします。オープンに先立ち12月6日(水)に開催するメディア内覧会では、一石三鳥グループを率いる代表の米田が大阪初出店となる寿司業態への思いや料理、サービスのこだわりをご紹介します。



職人を囲むように配置するカウンター席



シグネチャーメニュー「キンカン手巻き」

■大人の隠れ家、看板の無い焼肉店の上階に寿司店をオープン

一石三鳥グループは、2020年10月に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、現在は東京と大阪に7店舗(内1店舗はリニューアル開店準備中)を展開しています。会員制の寿司店「鮭 鴉巣(からす)」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総額約1億9,000万円を集めました(11月22日時点)。「鮭 鴉巣」の流れをくみ、一石三鳥グループの寿司業態として大阪初出店となる「鮭 豊」は、福島の路地裏に昨年9月オープンした看板の無い焼肉店「和牛料理 一石三鳥」の上階に出店します。

照明の明るさを落とし隠れ家感のある店内には、職人を囲むように配置したカウンター9席と6名まで貸し切り利用できるVIP個室をご用意。内装や設備、食器など総額約7,000万円をかけ、高級感のある空間に仕上げました。

旬の素材を使った寿司と榊田酒造店(富山県)の日本酒「満寿泉(ますいずみ)」のペアリングに加え、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”の接客でお客様の記憶に残る飲食店を目指します。

■寿司のネタは全国の漁港から直送、大阪人も納得のコスパ

全国各地の漁港に足を運び、市場を一切通さず魚介類を直接仕入れられるルートを築き、味と値段に厳しい大阪のお客様に満足していただける寿司を旬のおまかせコースでご提供します。コースは、9,800円、13,800円、16,800の3種類。豊洲市場や大阪中央卸売市場などの仲介業者を挟まず、漁港で水揚げされた新鮮で品質のいい魚介類を安く仕入れることができるため、市場価格に換算すると原価率が7~8割相当となり、お客様には圧倒的なコスパを感じていただけるクオリティです。また、「和牛料理 一石三鳥」と「鮭 豊」は、店舗内部で繋がる構造のため追加で家賃もかからず、東京の「鮭 鴉巣」のコース料金(15,000円、19,800円)と比べてもリーズナブルな価格でご提供することができました。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「鮭 豊」広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp

■店舗概要

店名： 鮭豊
所在地： 大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA4F
電話： 06-4300-7977 営業時間： 17時30分枠と20時枠の2部制
席数： 15席（カウンター：9席、VIP個室（カウンター）：6席）
定休日： 木曜 店舗面積： 約30坪 客単価： 13,000円
Instagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_osaka/

■コースのご紹介

価格は全て税込、コース内容はオープン時提供予定のものです

全国の漁港から直送される旬の魚介類を味わえる3種類のコースをご用意。某ミシュラン店で長年勤めた寿司職人による赤酢のシャリの寿司をメインに、造りや焼き物、しゃぶしゃぶを組み合わせました。豊コースとVIPコースには、本家「一石三鳥」の人気メニュー「キンカン（※1）醤油漬け」と大トロを合わせたシグネチャーメニュー「キンカン手巻き」が入ります。スルメイカの身を細く切り、イカスミとともに熟成させた塩辛の一種「富山名物黒造（くろづくり）」とオルニチンを豊富に含み、二日酔いに効くとされるしじみの旨味を凝縮させた「しじみのお椀」は、何度でもおかわり自由の「エンドレスフリー制度」でご提供します。

※1 鶏の卵巣の中で卵の形になる前の卵黄部分のこと

おまかせコース（全20品） 9,800円	豊コース（全22品） 13,800円	VIPコース（全23品） 16,800円
先付：ガリ	先付：ガリ	先付：ガリ
富山名物 黒造（※2） 浅利と昆布の佃煮巻き 梅キュウリ	富山名物 黒造（※2） 浅利と昆布の佃煮巻き 梅キュウリ	富山名物 黒造（※2） 浅利と昆布の佃煮巻き 梅キュウリ
握り：白エビ 甘エビ イカ	向付：お造り 握り：白エビ 甘エビ イカ	向付：お造り 握り：白エビ 甘エビ イカ
吸い物：一番だしと玉子の茶碗蒸し	吸い物：一番だしと玉子の茶碗蒸し	吸い物：一番だしと玉子の茶碗蒸し
握り：白身	握り：白身	握り：白身
小井：いくら小井	小井：いくら小井	小井：うにいくら小井
握り：アジ	握り：アジ	握り：アジ
焼物：炉端焼き（1種）	焼物：炉端焼き（2種）	焼物：炉端焼き（2種）
握り：カジキ カニ ぶり	握り：カジキ カニ ぶり	握り：カジキ カニ ぶり
逸品：しゃぶしゃぶ（1種）	逸品：しゃぶしゃぶ（2種）	逸品：しゃぶしゃぶ（2種）
握り：赤身	握り：大トロ	握り：赤身 大トロ
お椀：しじみのお椀（※2）	巻物：キンカン手巻き	巻物：キンカン手巻き
握り：玉子	お椀：しじみのお椀（※2）	お椀：しじみのお椀（※2）
甘味：世界一のモナカジェラート	握り：玉子	握り：玉子
※2 おかわり自由のエンドレスフリー	甘味：世界一のモナカジェラート	甘味：世界一のモナカジェラート

■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、新型コロナウイルス禍を機に退職。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7店舗の飲食店を運営する。



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1-12-9
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： 東京都（新橋・赤坂）、大阪府（福島）
グループInstagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_yonezap/

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「鮭豊」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

鮭 豊

「鮭 豊」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/W9gB9Vgm9fFtfFG1A>

お申し込み用QRコード



「鮭 豊」メディア内覧会のご案内

■開催日時：2023年12月6日（水）①11時～13時 ②13時30分～15時30分（受付は10分前～）

※希望多数の場合は、お時間の調整をお願いする場合がございます

■開催場所：鮭 豊（住所：大阪市福島区福島3-5-19 N3 FukushiMA4F）

■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、12月5日（火）15時までにご返信をお願い申し上げます。

ご来店時間

①11時

・

②13時30分

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日

2023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