

関西一値段の高い「大人の食堂」が誕生！
イノゲート大阪に「食堂 一石三鳥」7月31日(水)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新業態が大阪初出店

＝ メディア試食会のご案内 ＝

開催日時：2024年7月25日(木)・26日(金) 各日①15時30分～②18時～③20時30分～(約2時間)
※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：食堂 一石三鳥 大阪 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 容：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

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2024年7月31日(水)、同日開業するJR大阪駅の新駅ビル「イノゲート大阪」5階の飲食ゾーン「バルチカ03」に「食堂 一石三鳥」をオープンします。

オープンに先立ち7月25日(木)・26日(金)に開催するメディア試食会では、一石三鳥グループを率いる代表の米田が新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。



シェフを囲むように配置するカウンター席



「グラングリーン大阪」を望む絶景ビュー

■駅前なのに隠れ家感、焼肉・寿司の次は“大人の食堂”

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しました。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11店舗を展開しています。大阪への出店は、福島路地裏にオープンした看板のない焼肉店「和牛料理 一石三鳥」(2022年9月)、寿司店「鮨 豊」(2023年12月)に続き3店舗目です。

「食堂 一石三鳥」は、東京・勝どきに今年4月オープンしたばかりの新業態で、大阪初出店となります。

これまであえて立地が良くない場所に店舗を展開してきましたが、今回初めて駅直結の商業施設に出店します。しかしこれまで同様に、隠れ家のような高級感が漂い、落ち着いた雰囲気です。通路側からは全く店内の様子をうかがえないような設えで、古木を活用し照明の明るさを落とした店内にはシェフを囲むように配置したカウンター9席のみ。壁一面のガラス窓からは、再開発が進む「グラングリーン大阪」を望む絶景ビューが広がるプレミアムな空間です。7月中のご予約限定で、先着300名様に一石三鳥オリジナルTシャツをプレゼントいたします。

■食材×演出×おもてなし＝唯一無二の食体験

寿司、焼き鳥、焼肉、割烹とさまざまなジャンルのグループ店の仕入れ網を活かした旬の厳選素材を贅沢に使い、和と洋、異国情緒が交わる新しい食の世界をお楽しみいただけます。お客様の目の前で繰り広げられるシェフの匠の技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。各店舗において独自のコンセプトを持ち、常にお客様に新しい驚きと喜びを感じていただける唯一無二の食体験をご提供します。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「食堂 一石三鳥」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■五感で楽しむ食のライブパフォーマンス

価格は全て税込

メニューは、旬の食材の良さを最大限に引き出したおまかせコース1種類（13,000円）のみ。コースの最初を飾るのは、当店の名刺代わりの一皿となる北京ダック。お客様の前で、じっくりと火を通し皮をパリパリに仕上げたアヒルを燻した藁で香り付けをします。自家製発酵白菜、ブルーベリーソース、レバーパテとともに自家製生地で包んでお召し上がりいただきます。黒毛和牛や漁港直送の海鮮などプレミアムな食材を使った一品や毎月変わる季節のパスタなど全10品を、伊万里焼や有田焼、九谷焼などのお皿で提供します。べの料理には、シェフ渾身のパエリアが登場。カウンターのお客様が同じ釜の飯を一緒に食べて一体感を演出します。

コースお品書き 13,000円

コース内容は仕入れ状況によって変動いたします

①北京ダック

⑥ベジータ生姜焼き 蘭玉のマヨネーズ

②黒毛和牛ブルスケッタキャビア

⑦生ウニの冷製パスタ

③ゴマ鮭（季節のによる）

⑧魚系炭火焼き 菊芋ソース

④一口マスカット 生ハムグリーンカレーソース

⑨マテ貝と発酵パプリカのパエリア

⑤高濃度トマトのピクルス

⑩一石三鳥 大人のかき氷



北京ダック

■店舗概要

店名： 食堂 一石三鳥 大阪

所在地： 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： 06-6485-8234

営業時間： 15時30分～23時

①15時30分 ②18時 ③20時30分スタートの3部制

席数： 9席（カウンター席のみ）

定休日： 木曜日

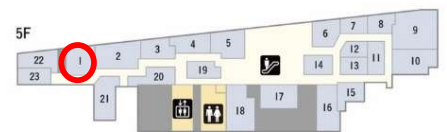
店舗面積： 約15坪

客単価： 16,000円

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



隠れ家のような高級感漂う店舗外観



フロアマップ（1が店舗位置）

■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。拳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11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2億7,000万円の応援購入を獲得しています（7月12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： 東京都（新橋・赤坂・西麻布・勝どき）、大阪府（福島）、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 >

「食堂 一石三鳥」広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



「食堂 一石三鳥」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/ncNtpkHX2vQJtVJR6>

お申し込み用QRコード



「食堂 一石三鳥」メディア試食会のご案内

■開催日時：2024年7月25日(木)・26日(金) 各日①15時30分～②18時～③20時30分～(約2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：食堂 一石三鳥 大阪

(大阪市北区梅田3-2-123 イノゲート大阪 バルチカ035階)

■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、7月24日(水)12時までに返信をお願い申し上げます。

ご来店日 ① 25日(木) ・ ② 26日(金)

ご来店時間 ① 15時30分 ・ ② 18時 ・ ③ 20時30分

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2024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