

みうちの寿司交流会ご提案

「体験」と「共創」で参加者同士が自然に繋がるイベント創り

miuchi株式会社

イベント開催時によくいただくご要望

参加者同士の交流



出席するだけで終わらせたくない、参加者同士に気持ちよく交流して、新たな気づきやアイデアを得て欲しい

オリジナリティ



クイズやダンス、ビンゴなどありふれたコンテンツではなく、オリジナリティのあるコンテンツを用意して参加者に楽しんで欲しい

各種調整の簡略化



会場、食事、コンテンツ、人数把握、当日のスライドなど、イベント時に発生する様々なタスクと、それぞれ別のベンダーに対する調整を簡略化したい

ゴール

- ・参加者が自然に交流し、普段なかった
出会いや気づきが生まれるような
- ・オリジナリティのある
- ・手軽に開催できる

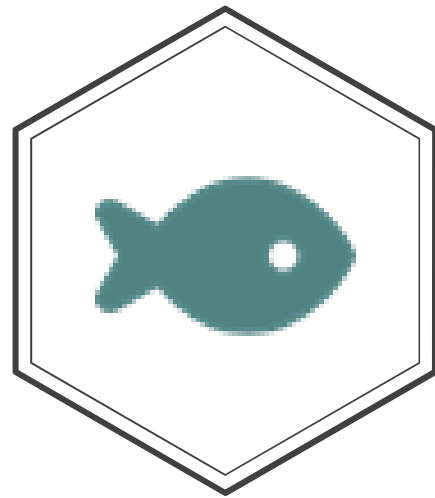
そんな交流会、イベントを開催したい



**参加者が提供者側に入り寿司を
一緒に作り、一緒に提供し食べるという、
シェアスタイルでの寿司づくりコンテンツで
左記課題を解決します。**

みうちの寿司会コンセプト

極上の寿司



誰もが好む「寿司」で、参加者様の出席ハードル自体を下げ、最低限の満足度を保証します。

交流を生む仕掛け



参加者様とともに寿司を作り、振る舞う仕組みを会場内に用意し、自然と交流を生む仕掛けでその場にいる方々の壁を取り払います。（弊社スタッフの補助あり）

一気通貫のご提供



会場手配、食事提供（みうちの寿司をはじめとしたコンテンツなど）、ドリンク提供、当日のライドまで、一気通貫でのサービス提供をいたします。



メインコンテンツ 参加型寿司ブース

参加者が運営側に入り込む
「みうち感覚」を醸成します。

ちらし寿司や巻物を、参加者様同士が協力して調理し、
同じく参加者様へ振る舞う。

(弊社スタッフが各ブースで作り方などサポート)



「ちょっと手伝ってください」という自然な声掛けが発生する仕組みから会場各所で交流を生み出します。



イベントを、貴社カルチャーを体感するための重要な装置にする

自然な会話発生装置



どのイベントでも、無理なネットワーキングは敬遠されます。
「寿司を作る」という中立的なタスクを介在させることで、初対面でもスムーズな会話が自動発生します。



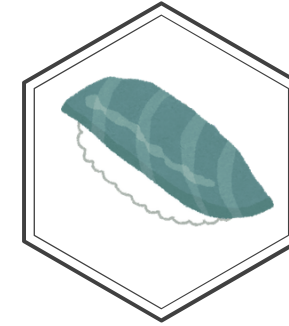
自然で深い交流へ



この会話のきっかけと、同じ釜の飯を食べることで生まれる無意識の心理的安全性により、普段は生まれにくいような深い会話を生み、参加者の新たな出会いや気づきにつなげる機会を創出します。

弊社が行う意味

寿司屋であること



企業様の周年パーティや懇親会、期末達成会など、上場、非上場問わず各社にご利用いただいている出張寿司事業を行う弊社の高品質な江戸前寿司をご提供いたします。

寿司の解釈



「他のオードブルなどの食事とは一線を画した、寿司は圧倒的なコミュニケーションを促すツール」と解釈し、イベント全体に対して包括的に提案しています。

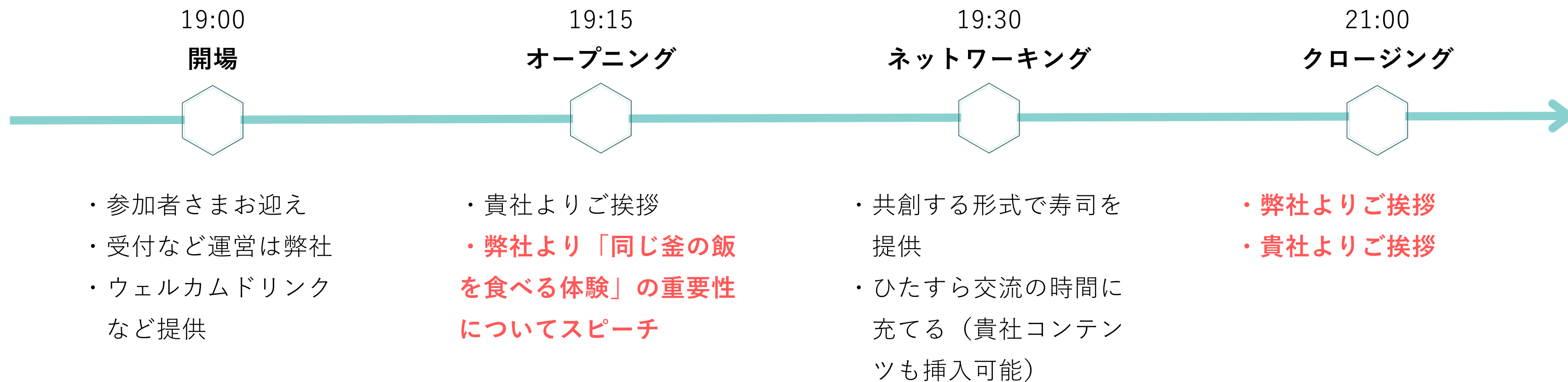
自社会場



千代田区麹町、半蔵門駅徒歩3分の立地に、230m²の会場で弊社で管理運営しております。これにより企画、運営、会場提供、飲食全てをワンストップで提供することが可能です。



当日の進行イメージ（例）



プランニング・費用体系

弊社ご提供内容

- ・ 実施前打ち合わせ数回
- ・ 申込者対応、開催案内
- ・ 開催リマインド
- ・ 当日運営、司会進行
- ・ 飲食提供
- ・ 会場提供
- ・ 開催後アンケート
- ・ 開催後参加者インタビュー
- ・ 開催後レポート作成

左記全て込みで、参加者お一人様20,000円のところ

**お一人様10,000円、30名様から
ご提供いたします。**

30名様の場合30万円

- ・ 30名様未満の場合、30名様分のご料金は発生しますが、30名に満たない分の人数は、次回開催に集客枠を繰り越します。
(例：初回27名だった場合、料金は30万円ですが、次回開催時33名様までは30万円のご料金で対応いたします)
- ・ 参加者様人数には貴社運営スタッフ様は含みません
- ・ 会場がLIFULL Table以外の場合は別途会場費用がかかります
- ・ 当日の動画作成はオプションとなります
- ・ 価格は税別となります

▼ 運営会社



あらゆる人が自分らしく
いられる場を創出する

所在地：千代田区麴町1-4-4 2F

設立：2022年3月

代表：菊池 美言

メール：miuchi@miuchi.homes

資本金：2,000,000円

HP：<https://www.miuchi.homes/>

展開事業 (クリックで各リンクへ)

イベントスペース事業

ワーキングスペース運営事業

出張寿司事業



補足資料

素材品質へのこだわり

高級魚の選択



ネタにより**単価2万円を超える**
お寿司屋さんと同じ仲卸店から
鮮魚を仕入れたり、地方漁港か
ら直送など、品質の高い魚介類
の仕入れを行っています。

石川県産ゆめみずほ米



代表の祖父母家が石川県で米農
家を営んでいることから、**品質**
が高く寿司に向いている石川県
産ゆめみずほを玄米の状態で直
仕入れし、自社で精米も行うこ
だわりがあります。

独自のシャリ酢



長年の試行錯誤により、**赤酢、**
黒酢、ワインビネガの3種類を
ブレンドした合わせ酢でシャリを
作り、現場では**温かい状態**で
寿司をご提供します。



プロデュース

みこと
菊池 美言

miuchi株式会社代表取締役。銀座、新橋などで店舗展開しているみこ寿司の共同創業者、初代大将。大妻女子大学にて寿司の講義講師を担当。石川県金沢市の祖父母家は米農家。

10年以上の寿司の経験と、高品質な米の直買い、テストを通過した学生を起用したフレッシュな現場運営で、貴社の懇親会をより唯一無二の空間となるお手伝いします。

主なご利用事例



企業様パーティ



企業様の周年パーティや懇親会、期末達成会など、**上場、非上場問わず20~150名様規模で各所**にお呼びいただいております。

CXO懇親会



経営者懇親会、決裁者懇親会等、ビジネスマッチングの場にご利用いただくことも多数です。**毎月開催の会へ1年以上毎月お呼びいただいている企業様もおられます。**

体験



寿司握り体験や、企業様パーティなどではマグロ解体ショー、数十人で1本の長い太巻き作成等、体験型のコンテンツご提供もご好評をいただいております。インバウンドの方への握り体験は英語で実施いたします。

職人とサービス体制



学生スタッフ



大妻女子大学での寿司の講義では、代表の菊池による
厳しい握りスキルのテストがあります。この**基準を
クリアした学生のみが起用**され、現場で寿司を握ります。



品質バランス



人数規模によって学生だけで提供が間に合わない場合は、
必要に応じて本職の寿司職人チームも参加して
握らせていただき、品質を維持しつつ最適なチーム編成で
お寿司をご提供いたします。



大規模対応可能な厨房設備

大規模厨房



千代田区麴町にある弊社拠点にて、延べ60m²に及ぶ厨房、保管施設を保有。対応可能な調理も広く、つまみやドリンクの提供も可能です。

プロの環境



営業許可の取れた大型厨房にて、プロフェッショナルな設備を利用した仕込み、調理を行い、高い品質で現場提供いたします。

大規模宴会対応



上記2点により、**500名を超えるような規模の出張寿司、つまみ・オードブル、ドリンクの提供も可能です。**