



nchi miuchi

みうちの出張寿司

コンセプト

縁を繋いでみうちになる。弊社は、その場に集まるみなさんが、今までよりも深く繋がり、みうちになれるような空間を提供する「場」を創出します。

- 産地直送のネタとシャリで提供する本格江戸前寿司
- フレッシュな若手スタッフによる明るい雰囲気
- 会と参加者のエンゲージメントを高めるスピーチ



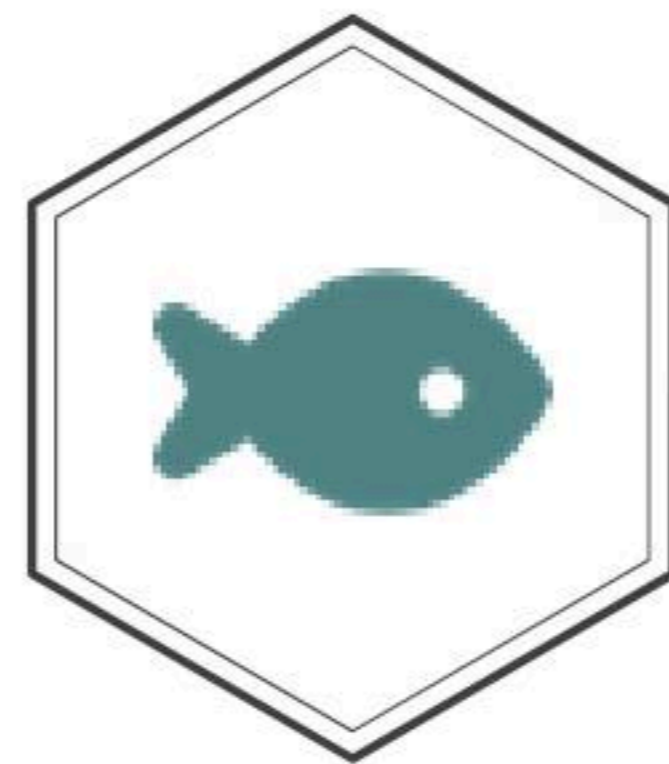
みうちの出張寿司の特徴

教育一体型



代表の菊池は大妻女子大学で寿司の講義を担当。**テストを通過したフレッシュな学生**を実際に現場で起用し、**柔らかい雰囲気**で**本格江戸前寿司**をご提供いたします。

おいしさ



米農家と直接繋がっており、**石川県産の米を玄米の状態**で**直接買い付け**、**自社で精米**から行います。ネタは**豊洲仲卸現地**での**直接仕入れ**、**地方漁港からの直送**を組み合わせ、安価で高品質な素材を使用しております。

コストパフォーマンス



左記の2つによって、サービス提供におけるコストを抑えることに成功しています。**抑えたコストはより高品質な魚の仕入れや、お客様への提供量を増やすことに使い**、ハイコスパを実現しています。



プロデュース

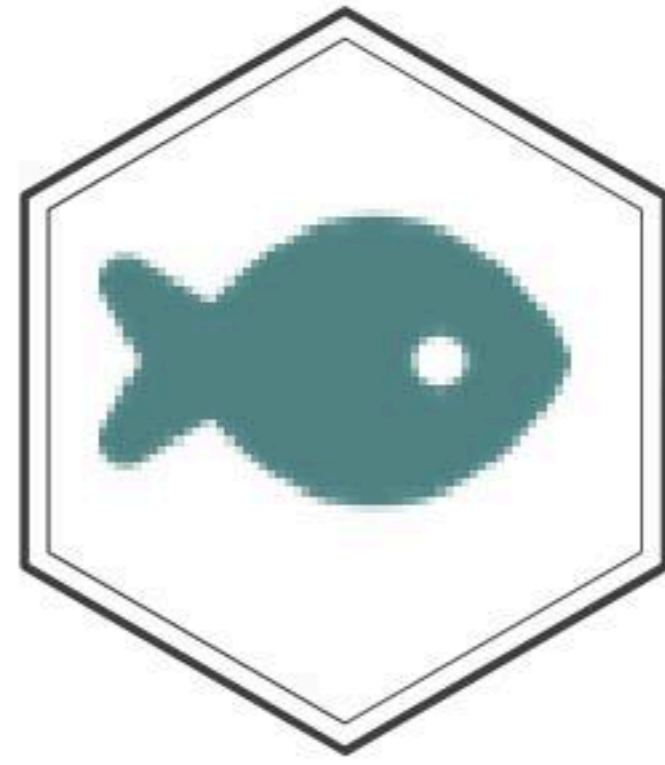
みこと
菊池 美言

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。

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、ワインビネガールの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。

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。





スピードと演出力

演出力



可能な限り、**乾杯前に3分程度のスピーチ**の時間を
いただいております。**寿司のおいしさ**についてではなく、
**同じ時間を共有しながら一緒にご飯を食べて話すことの
重要性についてスピーチし、乾杯前に貴社の会に対する
参加者様のエンゲージメントを高める**お手伝いをいたします。

スピード



**乾杯から90分以内に発注いただいたすべての寿司・つまみを
出し切る**人員体制でうかがい、寿司に行列ができることを
極力おさえ、イベントの流れをスムーズに保ちます。

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。**

利用開始までのスケジュール

お問い合わせ



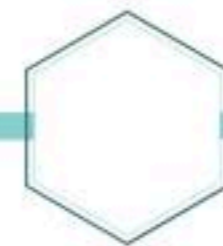
弊社担当へメールもしくはお電話にてお問合せ。または弊社出張寿司お問合せフォームよりご連絡ください。

ヒアリング・お見積・ご提案



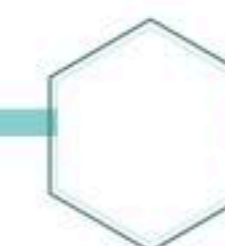
イベントの日時、人数規模、お寿司以外のお食事の有無、お一人あたりの貫数目安、ご予算をうかがい、旬のネタを織り交ぜながらメニューをご提案いたします。

お申込み



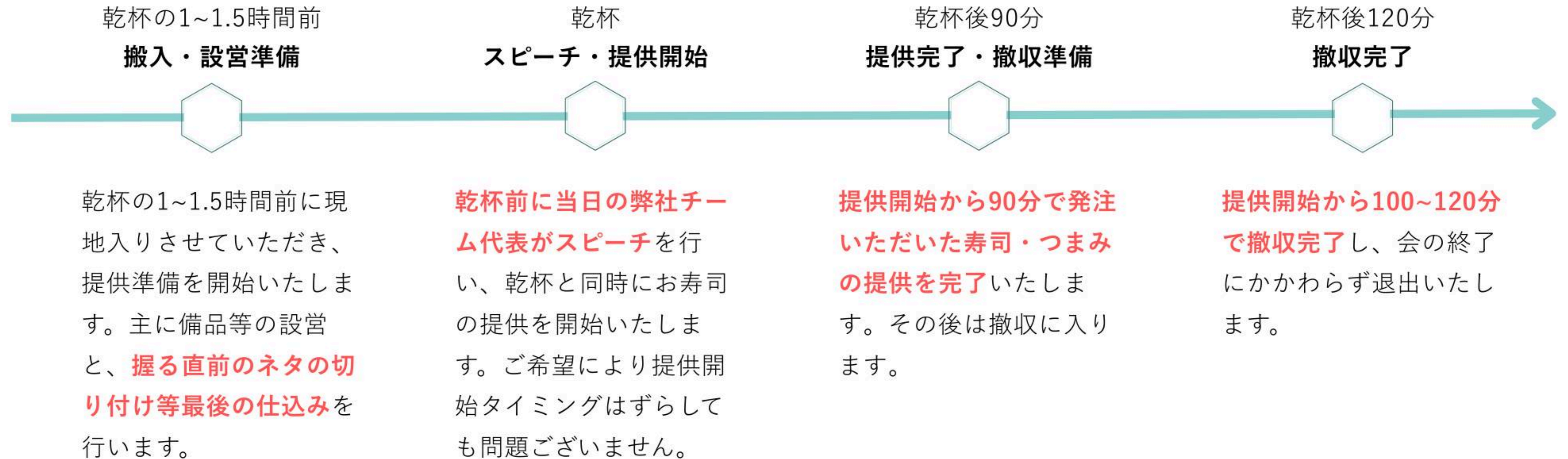
ご提案内容がかたまりましたら、お申込みフォームよりお申込みをお願いいたします。
お申し込み後はキャンセル料がかかります。

当日実施



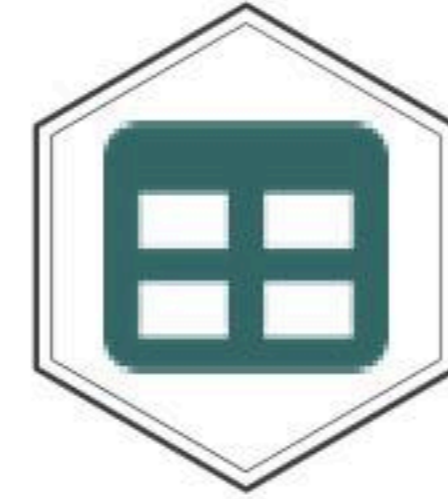
開催会場へ弊社チームがうかがい、本格江戸前寿司をご提供いたします。

当日の進行イメージ



必要な設備

寿司提供 カウンター



スタッフが寿司を握るための十分な広さが必要となります。
目安として、横5m、奥行1m以上の横長なスペースがあると望ましいです。テーブルを連ねても構いません。

水道



スタッフの手洗い、調理で使う水の補充、衛生管理のため必要となります。会場内がない場合、ビル内の給湯室等でも問題ございません。

駐車スペース



必須ではございませんが、スムーズな搬入・搬出のため、イベント中に駐車しておけるスペースを事前に確保いただける場合はお知らせください。



参考メニュー例と価格帯

浜 30名様：20万円

握り：8種

- ・本マグロトロ
- ・本マグロ赤身
- ・北海道産つぶ貝
- ・真鯛
- ・いくら
- ・生赤エビ
- ・ヤリイカ
- ・アジ

つまみ：なし

海 40名様：30万円

握り：10種

- ・本マグロトロ
- ・本マグロ赤身
- ・北海道産つぶ貝
- ・真鯛
- ・いくら
- ・生赤エビ
- ・ヤリイカ
- ・アジ
- ・ウニ
- ・しまあじ

つまみ：3種

- ・たことわかめの酢の物
- ・みうち豆腐
- ・さわら西京焼き

天 50名様：40万円～

握り：12種以上

- ・本マグロトロ
- ・本マグロ赤身
- ・北海道産つぶ貝
- ・真鯛
- ・いくら
- ・生赤エビ
- ・ヤリイカ
- ・アジ
- ・ウニ
- ・しまあじ
- ・自家製レアしめ鯖
- ・小肌

つまみ：3種以上

- ・あん肝甘煮 奈良漬添え
- ・みうち豆腐
- ・さわら西京焼き

※メニュー、人数、価格はあくまで一例です。つまみや握りの数の調整やネタのリクエストも適宜承ります。

※みうち豆腐は、弊社オリジナルのふわふわ食感の、出汁をかけて食べる大好評のおつまみ豆腐です。

追加オプション



参加型寿司体験



参加者様みなさんで寿司を握る、全員で1本の太巻きを作る、そのほかイベントの一体感を生むためのコンテンツ作りにもご協力いたします。

解体ショー



マグロ解体ショーや寒ブリの解体ショー等、各種大型魚の解体ショー、解体した魚の握り提供も承ります。マグロ解体ショーはマグロの大きさにもよりますが、30~35万円程度から承ります。

持ち帰りギフト



イベント参加者様へ、その日に使った「みうちのお米」を貴社ロゴ等をプリントした形でパッケージ化いたします。イベントを思い出し、自宅でもエンゲージメントを高めていただくプレゼントとしてご活用ください。



よくあるご質問

Q1：キャンセルポリシーはどのようになっていますか？

申し込みフォーム送付後は60%、1週間前からは80%、3日前からは100%のキャンセル料がかかります。
お申込み自体は、イベント実施の2週間前には完了いただきます様、お願いいたします。

Q2：アレルギー対応は可能ですか？

はい、可能です。事前のお打ち合わせにて、NG食材等をお知らせください。ヴィーガン、ベジタリアン等も可能な範囲で対応いたします。場合によっては専用の別メニューとなるため、追加料金が発生する場合がございます。

Q3：人数変更等に対応可能ですか？

1週間前までにご連絡いただければ対応可能です。弊社スタッフの増員や仕入れ増に伴い追加費用が発生する場合、新たに御見積書を送付いたします。大幅に人数減となる場合等はキャンセル料が発生する場合がございますのでご注意ください。

Q1：寿司以外のフードやドリンクも依頼できますか？

はい、可能です。**寿司以外の、から揚げやハンバーグ、ポテトといったオードブルのほか、アルコール・ソフトドリンク・シヤンパン等、いわゆる通常のケータリングのご提供も可能**ですのでお気軽にご相談ください。

▼ 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：千代田区麹町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