

【Wagyu Burger】コレド室町テラス店にて『YOZAKURA Burger』3月1日(日)より販売開始

和牛100%パティ使用、桜を使わず“夜桜”を表現。日本橋エリアの春の夜をイメージした春限定商品『YOZAKURA Burger』発売

高級焼肉チェーン『平城苑』などを展開する株式会社平城苑（本社：東京都足立区／代表取締役社長：田華久登）は、和牛バーガー専門店『Wagyu Burger』の春限定商品として「YOZAKURA Burger（夜桜バーガー）」を、コレド室町テラス店にて3月1日（日）より販売いたします。

桜の花や桜フレーバーを使用せず、赤ワインとブラックチェリーで“夜桜の余韻”を表現した、大人向けの春季限定和牛バーガーです。



2021年4月に焼肉店が手がける新業態として『Wagyu Burger』をコレド室町テラスにオープン。日本橋エリアのビジネスパーソンや、増加する訪日外国人観光客に向け、和牛の旨みを最大限に引き出したプレミアムバーガーを提供しています。

通常の和牛100%パティに加え、世界的に高い評価を受ける神戸ビーフを使用したパティの取り扱いも行っており、これからも和牛の新たな可能性を国内外へ発信してまいります。

店舗情報

店名：Wagyu Burger コレド室町テラス店

住所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3-2-1 コレド室町テラス1F

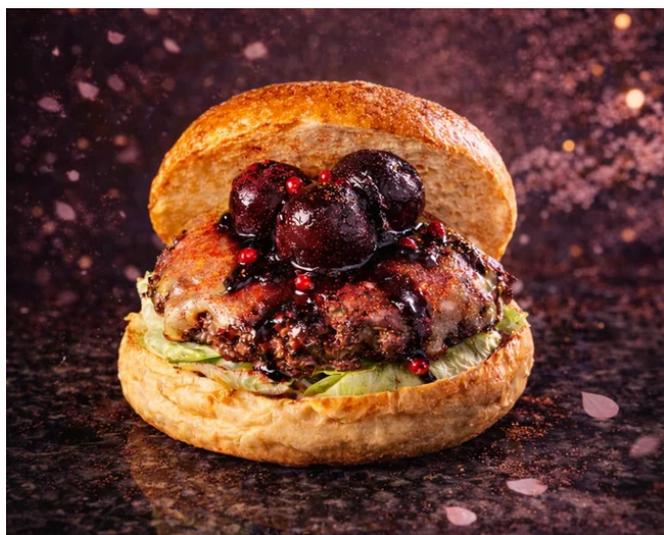
電話番号：03-6665-6929

営業時間：11：00～22：00 (L.O.21：30)

定休日：施設に準ずる

アクセス：JR総武本線快速線「新日本橋駅」徒歩1分 / 地下鉄銀座線「三越前駅」徒歩2分

関連 URL：<https://wagyuburger.jp/>



【商品概要】

商品名：YOZAKURA Burger（夜桜バーガー）

販売店舗：Wagyu Burger コレド室町テラス店

価格：1,780円（税込）

販売期間：2026年3月1日(日)～春季限定

提供形態：数量限定

【開発背景】

■ 桜を使わない、春の表現

本商品では、桜の花や香料などの“桜味”は使用していません。

赤ワインとブラックチェリーを用い、夜に静かに眺める桜の情景を「余韻」で表現しました。甘さを強調するのではなく、和牛の脂とチーズのコクを引き締める設計としています。

■ 和牛の旨みを引き立てるソース設計

赤ワインとブラックチェリーを煮詰めた濃厚なソースが、ジューシーな和牛パティと溶け合い、カットした瞬間に芳醇な香りが立ち上がります。ブラックチェリーの深い色味は、夜桜の情景を視覚的にも印象づけます。

和牛バーガーは噛むほどに肉の旨みと脂の甘みが広がり、ソースやチーズを重ねることで満足感を高める構成が一般的ですが、本商品では“余韻をどう残すか”という視点から開発しました。

春を直接的な味で表現するのではなく、記憶に残る情景として伝える。その発想からYOZAKURA Burgerは誕生しました。

【平城苑ブランドについて】



株式会社平城苑

2025年に55周年の節目を迎えた『平城苑』は、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、自社工場でトリミング・熟成・流通を一元管理し、お客様に提供しています。仕入れの目利き力、加工の技術力に加え、自社の配送システムでグループ全店の厨房へ届けており、美味しさはもちろんのこと安全・安心を提供しています。

現在、『平城苑』グループは、焼肉店のほかステーキ、しゃぶしゃぶ、ハンバーガーの4つのカテゴリーで、首都圏を中心に36店舗、海外に1店舗を展開しています。

<会社概要>

社名：株式会社 平城苑

代表者：代表取締役社長 田華久登

創業：1970年12月

設立：2012年3月

所在地：東京都足立区綾瀬3-15-5 1F

資本金：4,500万円

事業内容：飲食業の経営

ブランド：焼肉 平城苑 / 東京焼肉 平城苑 / 東京焼肉 一頭や / 和牛放題の殿堂肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / KOBE BEEF DINING 和牛特区

出店状況：国内36店舗、海外1店舗（2026年2月24日現在 / FC店含む）

ホームページ：<https://heijoen.co.jp/>

株式会社平城苑のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/29315

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社平城苑 広報担当

Tel 03-5697-0922 Mail pr@heijoen.co.jp