

【Wagyu Burger】コレド室町テラス店5周年を記念して『シン・日本橋バーガー』を4月15日（水）より販売開始

「鰹節×和牛×山椒」余韻で食べるバーガー『シン・日本橋バーガー』誕生 | Wagyu Burger 5周年

和牛焼肉チェーン『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）が手掛ける和牛バーガー専門店『Wagyu Burger』は、2026年4月15日（水）にブランド誕生から5周年を迎えます。

鰹節の香りからはじまる、和牛バーガーの新しいかたち。日本橋の“和の食文化”を背景に再構築した新商品『シン・日本橋バーガー』を、同日より発売いたします。



— Wagyu Burger —
コレド室町テラス店にて

「シン・日本橋バーガー」
4月15日(水)発売

和牛100%パティに、鰹節の香りと山椒の余韻。
“余韻で食べるバーガー”として再構築。

期間限定 / 数量限定 / 1,780円(税込)

Wagyu Burger コレド室町テラス店「シン・日本橋バーガー」

【Wagyu Burgerについて】

2021年4月、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。「和牛の魅力をもっと自由に伝える」をコンセプトに、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“日本らしい食体験”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100%使用したパティの取り扱も行っており、和牛の新たな魅力を国内外へ発信しています。



Wagyu Burger コレド室町テラス店

【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：シン・日本橋バーガー

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4月15日（水）～期間限定

提供形態：数量限定

Wagyu Burger コレド室町テラス店「シン・日本橋バーガー」



【5周年記念施策について】

本商品発売にあわせ、5周年を記念した限定施策を実施します。

- ・5周年限定ステッカーを配布
- ・5周年限定デザインのオリジナル包装（日本橋バーガー袋）にて提供

※いずれも数量限定のため、なくなり次第終了となります

Wagyu Burger コレド室町テラス店「5周年限定ステッカー」

【開発背景】

■ 5周年という節目に

この節目にあらためて向き合ったのは、「和牛の魅力を、食事としてどう組み立て直すのか」という問いでした。その問いが、本商品の出発点です。

■ 組み立てを見直すということ

これまでWagyu Burgerでは、和牛本来の旨味を中心に、素材の魅力をまっすぐに伝えてきました。

5周年という節目に、私たちはその「組み立て」そのものに目を向けました。

和牛の魅力を無理なく、最後まで心地よく味わっていただくために、どのような流れがふさわしいのか。その答えを探る中で、このバーガーは形になりました。

■ 復刻ではなく、“いま”として

本商品は、かつて販売していた「日本橋バーガー」をベースに、現代の感覚で再構築した一品です。

当時は、日本橋の老舗・にんべんとのタイアップ商品として展開し、多くのお客様からご好評をいただきました。復刻を望む声もいただく中で、私たちが選んだのは、過去の再現ではなく、「いまの日本橋

にふさわしい一口」をつくることでした。

■ 味の設計

このバーガーは、一口目で完結する味ではありません。

鰹節、和牛、山椒。それぞれが主張しすぎることなく、ひとつの流れとして感じられるよう設計しています。口に入る前から、和の気配がふわりと立ち上がり、噛みしめるほどに和牛の旨味が広がり、最後に、山椒の余韻が静かに残る。食べ進める中で、自然ともう一口食べたくなる。

そんな流れを意識して設計したバーガーです。

特製の和風ソースは、味を強く印象づけるためではなく、全体をつなぐ役割として仕立てました。

強いインパクトではなく、食べ終えたあとに、もう一度思い出したくなる。

その余韻こそが、『シン・日本橋バーガー』の完成形です。

【運営会社について】



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4月15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