

『焼肉 平城苑』夏季限定第1弾の冷麺が登場。旨辛「トムヤムクン冷麺」と、貝出汁の旨味広がる「はまぐりとあさりの旨出汁冷麺」を発売

社内料理コンテスト受賞作を商品化。店舗スタッフから生まれた夏限定冷麺

和牛焼肉チェーン『平城苑』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、社内料理コンテスト受賞作を商品化した夏季限定の冷麺2種「トムヤムクン冷麺」「はまぐりとあさりの旨出汁冷麺」を、2026年5月25日（月）より販売いたします（一部店舗を除く）。

濃厚 はまぐりとあさりの旨出汁冷麺
Hamaguri and Asari Clam Cold Noodles
貝の旨みを重ねた、やさしい塩味の一杯。
¥1,380 税込¥1,518

優秀賞受賞
平城苑

夏冷麺

爽やかな刺激の旨辛か、

旨辛 トムヤムクン冷麺
Tom Yum Kung Cold Noodles
エスニックな味わいが広がる、旨辛でクセになるスープ。
¥1,380 税込¥1,518

貝出汁の濃厚な旨みか。

Summer Chilled Noodles

『焼肉 平城苑』夏季限定冷麺が登場

当社では創業以来、全国の有名産地から、銘柄にとらわれず品質と等級で選び抜いた和牛を一頭丸ごと仕入れる「和牛一頭買い」を続けてまいりました。年間800頭以上を継続して仕入れることで、生産者に寄り添いながら、お客様へ価格面でのメリットを提供するとともに、自社工場での熟成・加工・流通までを一元管理し、安心・安全かつ安定した品質の和牛をご提供しています。

近年、猛暑が長期化する中、焼肉だけでなく、夏ならではの“涼”を感じられる商品をお楽しみいただきたいという想いから、昨年より夏季限定の冷麺メニューを第1弾・第2弾に分けて展開しております。第1弾では「初夏に食べたい、旨味を楽しむ冷麺」をテーマに、店舗スタッフによる料理コンテストで優秀賞を受賞した2品を商品化いたしました。

パイナップルの爽やかな酸味とエスニックな味わいが広がる「トムヤムクン冷麺」と、貝出汁の旨味が広がるやさしい塩味の「はまぐりとあさりの旨出汁冷麺」。それぞれ異なる魅力を持ちながらも、最後まで飲み干したくなるようなスープにこだわり、焼肉店ならではの一杯に仕上げました。

当社では今後も、和牛焼肉の魅力を軸にしながら、季節ならではの美味しさや新たな食体験をご提案し、「変わらない、揺るがない、平城苑品質」をより多くのお客様へお届けしてまいります。

【平城苑ホームページ】 <https://heijoen.co.jp/>

販売期間

2026年5月25日（月）より販売予定 ※予告なく販売内容・期間が変更となる場合がございます。

販売店舗

銀座5丁目店 / 綾瀬本店 / 亀有店 / 江戸川店 / 足立入谷店 / 大泉学園店 / トリエ京王調布店 / 八王子店 / 松戸店 / 柏店 / 流山おおたかの森S.C.店 / 野田店（5/26～） / 幕張店 / 草加松原店 / 越谷レイクタウン店 / 春日部店 / 浦和店 / つくば学園店 / 守谷店 / 橋本店

<一部メニューのみ販売>

浅草総本店 / 錦糸町駅前プラザビル店 / アクアシティお台場店 / ダイバーシティ東京プラザ店 / 羽田エアポートガーデン店 / 矢切店 / 流山店 / 一頭やコレド室町テラス店

【平城苑店舗一覧】 <https://heijoen.co.jp/store/>

平城苑夏季限定冷麺 第1弾メニュー



『焼肉 平城苑』夏季限定メニュー「トムヤムクン冷麺」

トムヤムクン冷麺

パイナップルの爽やかな酸味と、エスニックな味わいが広がる、旨辛でクセになるスープ。

レシピ考案者より▶どなたでも楽しめるトムヤムクンを目指しました。辛さは控えめなので苦手な方もぜひご賞味ください。

1,380円（税込1,518円）



『焼肉 平城苑』夏季限定メニュー「はまぐりとあさりの旨出汁冷麺」

はまぐりとあさりの旨出汁冷麺

貝出汁の旨味が広がる、やさしい塩味の一杯。

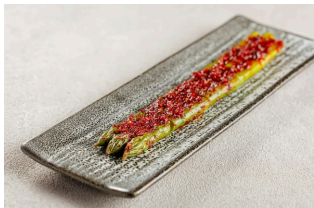
レシピ考案者より▶一口目から貝出汁を感じただけのスープにこだわりました。風味をプラスしたい方は、あさりオイルもお試しくください。

1,380円（税込1,518円）

※写真はイメージです。 ※予告なく販売内容・期間が変更となる場合がございます。

その他、旬の食材を使用した期間限定メニューもご用意しております。

※店舗により販売内容が異なります。



アスパラガスのキムチ

みずみずしいアスパラガスの特製キムチ仕立てで



夏摘みサラダ

彩り豊かな夏野菜を楽しむ季節限定サラダ



とうもろこしとアスパラガスのチヂミ

とうもろこしの甘みが香ばしい、夏限定のチヂミ



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5月25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 0570-014-029

Mail pr@heijoen.co.jp