

【Wagyu Burger】 食べ進めるほどに辛さが重なる。“刺激設計型”『蒼鬼（あおおに）バーガー』を7月1日（水）より販売開始

青唐辛子、ハラペーニョ、にんにく、特製辛味ソースを重ね、食べ進めるほどに刺激が変化する新感覚の和牛バーガー | 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』コレド室町テラス店にて、2026年7月1日（水）より、夏季限定商品『蒼鬼（あおおに）バーガー』を販売いたします。青唐辛子、ハラペーニョ、にんにく、特製辛味ソースを重ね、食べ進めるほどに辛さが重なる新感覚の和牛バーガーです。



夏季限定

食べ進めるほどに、
辛さが重なり**刺激**が変化する。

“刺激設計型”バーガー

あおおに
蒼鬼バーガー

AOONI BURGER / GREEN MONSTER BURGER

青唐辛子 > ハラペーニョ > にんにく > 特製辛味ソース

4つの刺激が重なり合い、食べ進めるほどに味の表情が変わる。

販売期間 2026
7.1 水 ~ 9月中旬予定

販売店舗 Wagyu Burger コレド室町テラス店

価格 1,780円(税込)

その一口に、
覚悟を。

⚠️ 辛味が強いため、体調のすぐれない方はご遠慮ください。

Wagyu Burger コレド室町テラス店「蒼鬼（あおおに）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いも行っており、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/>



Wagyu Burger コレド室町テラス店「蒼鬼（あおおに）バーガー」

【商品概要】

商品名：蒼鬼（あおおに）バーガー / Green Monster Burger

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7月1日（水）～9月中旬予定

提供形態：数量限定

※辛味の強い商品です。辛いものが苦手な方や体調のすぐれない方はご注意ください。

【開発背景】

『蒼鬼バーガー』は、「食べ進めるほどに辛さが重なる」をテーマに開発した夏限定バーガーです。青唐辛子を主役にした鮮烈な辛味と、食べ進めるほどに変化する刺激的な味わいを、“蒼き鬼”になぞらえて『蒼鬼バーガー』と名付けました。

〈一口目〉 にんにくの力強い旨味と香りが広がり、続いて青唐辛子の鋭い辛さ、ハラペーニョの爽やかな酸味と刺激が重なります。さらに特製辛味ソースが追いかけるように辛さを重ね、食べ進めるごとに刺激が変化します。

〈ソース〉 大葉を加えた和風チミチュリソースを使用。和牛パティの旨味を引き立てながら、それぞれの辛味や香りをつなぎ、全体の味わいをまとめ上げています。

〈見た目〉 グリーンを基調としたインパクトのある仕立て。ボリュームだけでなく、辛さ・香り・食感を楽しめる、夏ならではの“攻めのバーガー”です。

その一口に、覚悟を。

食べるほどに刺激が重なり、クセになる味わいをぜひご体験ください。

【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6月22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