

『焼肉 平城苑』一頭買いの仕入れ力で、松阪牛を24店舗へ。 「松阪牛フェア」を10月27日より開催

松阪牛のとろけるような口どけを、部位ごとに食べ比べ。「松阪牛一頭7種盛合せ」からランチ御膳まで、多彩なメニューを展開

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、2026年10月27日（火）から、平城苑直営店24店舗にて「松阪牛フェア」を開催します。数量限定につき、なくなり次第終了となります。



『焼肉 平城苑』松阪牛フェア

きめ細やかな霜降りと、口の中でとろけるような脂の甘みが魅力の松阪牛。今回のフェアでは、部位に合わせた多彩な食べ方を楽しめる「松阪牛一頭7種盛合せ」をはじめ、カルビとロースの「松阪牛2種盛合せ」、ランチ限定の「松阪牛御膳」などをご用意しました。一部店舗では、ヒレや希少部位もお楽しみいただけます。

毎年開催している銘柄牛フェアを支えるのが、平城苑が和牛の一頭買いで培ってきた目利きと仕入れ力です。自社工場での熟成・加工から配送までを担う体制を生かし、松阪牛の多彩な味わいを各店舗からお届けします。※販売商品・価格は店舗により異なります。

■ 和牛の中でも、定められた条件を満たす「松阪牛」

松阪牛は、黒毛和種の中でも未經産（出産経験のない）の雌牛に限られ、生産区域や肥育履歴など、定められた条件を満たしたブランド和牛です。松阪牛個体識別管理システムによって、一頭ごとの情報が管理されています。

そのおいしさを支える特徴のひとつが、脂の質。脂肪の溶け出す温度である「融点」が低く、なめらかな口どけを楽しめます。さらに、加熱すると広がる甘く芳醇な和牛香も魅力です。

今回のフェアでは、こうした松阪牛の魅力を、部位ごとに異なるカットや味付けで引き出します。口どけや香り、食感の違いまで、食べ比べながらお楽しみください。

■ 仕入れから加工・配送まで。一頭買いの平城苑だからこそその展開

平城苑は、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、自社工場で熟成・加工・流通までを一元管理しています。仕入れの目利き力に、加工の技術力と自社の配送システムを組み合わせることで、各店舗の厨房へ和牛を届けています。

今回も松阪牛を一頭買いし、定番部位から希少部位まで、店舗に応じたメニューとして展開。仕入れからお客様の一皿までをつなぐ体制を生かし、24店舗で松阪牛を味わう機会をご提供します。

■ 松阪牛フェア概要

【販売期間】

2026年10月27日（火）～11月23日（月・祝）予定 ※数量限定につき、なくなり次第終了。

【販売店舗・取扱商品】

計24店舗。店舗により取扱商品が異なります。

商品概要・販売店舗



『焼肉 平城苑』松阪牛フェア 松阪牛一頭7種盛合せ

松阪牛一頭7種盛合せ

松阪牛を、部位と食べ方の違いで楽しむ一皿。

特選焼きすきは卵黄にからめて、炙りカルビは別添えの鬼おろしポン酢でさっぱりと。厚切りの食べ応えや、部位ごとに異なる味わい・食感をお楽しみいただけます。

小：7,128円（税込）

大：12,419円（税込）



『焼肉 平城苑』松阪牛フェア 松阪牛2種盛合せ

松阪牛2種盛合せ

松阪牛のカルビとロースに焼き野菜を添えた盛合せです。ふたつの味わいを楽しめる、松阪牛をお試しいただきたい方にもおすすめの一品です。

2,948円（税込）



『焼肉 平城苑』松阪牛フェア【ランチ限定】松阪牛御膳

ランチ限定「松阪牛御膳」

松阪牛のカルビとロースをランチタイムでもお楽しみいただけるよう、御膳仕立てでご提供します。

平日：3,608円（税込）

※休日は価格が異なります。

〈販売店舗〉綾瀬本店／春日部店／野田店／足立入谷店／大泉学園店／橋本店／亀有店／江戸川店／松戸店／柏店／浦和店／草加松原店／守谷店／八王子店／つくば学園店／幕張店／越谷レイクタウン店／トリエ京王調布店／流山おおたかの森S.C.店／ラゾーナ川崎プラザ店

■ 一部店舗では、松阪牛のヒレもご用意

上ひれ、特選厚切りひれ、シャトーブリアンの3つのメニューをご用意しました。盛合せとはまた異なる、ひれの味わいをお楽しみいただけます。

松阪牛 上ひれ：5,478円（税込）

松阪牛 特選厚切りひれ：7,128円（税込）

松阪牛 シャトーブリアン：7,678円（税込）

〈販売店舗〉綾瀬本店／春日部店／野田店／足立入谷店／大泉学園店／橋本店 ※浅草総本店、コレド室町テラス店では上記と販売価格が異なります。

■ 流山店・矢切店では、希少部位2種盛合せを販売

俵、首ひも、千本筋、尾の身から2種を組み合わせた「本日の希少部位2種盛合せ」を販売します。どの部位に出合えるかも楽しみのひとつ。松阪牛のさまざまな味わいをご提案します。※部位はお選びいただけません。

1,518円（税込）

〈販売店舗〉流山店・矢切店

※写真はイメージです。

※販売商品・価格は店舗により異なります。

※予告なく販売内容・期間が変更となる場合がございます。

■ 和牛のおいしさを、これからも。



1970年の創業以来、和牛のおいしさを追求してきた平城苑。

これからも、生産者が大切に育てた和牛の魅力を、多彩な料理や食べ方を通じてお届けしてまいります。

和牛一頭買いを続ける『平城苑』



株式会社平城苑

2026年12月に56周年を迎える『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、安全・安心にも配慮した商品をお届けしています。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35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35店舗、海外1店舗（2026年10月27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