

A5和牛一頭買いの焼肉平城苑がひとつ上のグルメバーガーを開発

「nana's green tea」監修の抹茶やほうじ茶ドリンクも登場 ハンバーガー専門店『Wagyu Burger』 コレド室町テラスに4月10日（土）オープン

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：鍋木 順之、以下 当社)は、A5和牛100%パティで作るハンバーガー専門店『Wagyu Burger (ワギユウバーガー)』を4月10日（土）、ビジネスの中心地・東京日本橋で高品質のショップが集う「コレド室町テラス」1階にオープンします。



■ハンバーガー業態で新たな和牛の魅力を提案

当社では、全国の和牛を一頭丸ごと買い付ける仕入れを数十年継続しています。和牛一頭分の中で、焼肉では扱いづらい原料を使用した「和牛バーガー」を開発し、ハンバーガー専門店『Wagyu Burger』を出店いたします。看板メニューの「THE和牛バーガー」は、A5和牛100%のパティと自家製のA5和牛ベーコンを組み合わせ、人気ブーランジェリー「メゾンカイザー」特注のパンズを使用した“和牛感200%”の未だかつてないバーガーです。和牛一頭買いをしているからこそこのコストパフォーマンスで、グルメなビジネスマンや高価値を求めるショッピングのおお客様にも満足いただける「品質・味・ボリューム」のすべてがワンランク上の和牛バーガーを提供いたします。

ドリンクは、和カフェブランド「nana's green tea (ナナズグリーンティー)」監修による、和の要素を味わえる抹茶・ほうじ茶のドリンクもお楽しみいただけます。

また、コロナ禍において対人接触を最小限にできるようにLINEを使って並ばずに注文ができ、待たずに受け取れるモバイルオーダーシステムも導入いたします。

当社では、創業から50年を経て100周年に向かうこれからも、「変わらない、揺るがない、平城苑品質」で、生産者様の想いとおお客様の満足をつなぎ、和牛ならではの美味しさを日本から世界へ発信していきます。

■店舗情報

店 名 : Wagyu Burger (ワギユウバーガー)
住 所 : 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 : 03-6665-6929
営業時間 : 11:00~23:00 (LO22:00)
※休館日あり
店舗規模 : 23.4坪 / 31席
開店日 : 2021年4月10日 (土)



■ 商品概要



THE和牛バーガー

単品 1,430円/セット 1,870円

和牛ベーコン、和牛パティ、デューセルソース、玉ねぎ、ピクルス、マヨネーズ、そして平城苑の焼肉のたれを使ったBBQソースで仕上げた看板メニュー。

セットでは、サイドメニュー「あおさオニオンリング」「フレンチフライ」「シーザーサラダ」からお好きな1品、ソフトドリンク各種からお好きなドリンクを選べます。

さらに、パティ（550円）、ベーコン（280円）、目玉焼き（110円）などトッピングを追加してお好みのバーガーにカスタマイズすることもできます。

※左写真はセットイメージです。※価格はすべて税込です。



和牛チーズバーガー

単品 1,650円 / セット 2,090円

THE和牛バーガーにチェダーチーズをプラスしました。



和牛チリコンバーガー

単品 1,540円/セット 1,980円

和牛パティ、チリビーンズ、サルサ、チェダーチーズ、ハラペーニョ、マヨネーズが入ったバーガーです。



和牛テリヤキバーガー

単品 1,540円/セット 1,980円

和牛パティ、ナスの素揚げ、卵ソース、レタス、マヨネーズ、特製テリヤキソースのバーガーです。

■ 和牛専門集団がこだわり抜いた「和牛バーガー」誕生秘話

ハンバーガーはバランスが重要で、高価な食材を組み合わせてもいい商品になるとは限らず、焼肉商品の開発とは全く異なるものでした。「和牛100%で仕上げる今までに食べたことのないハンバーガー」を作るため、和牛専門集団を招集し、食材の選別から重ねる順番まで、試行錯誤を重ねたストーリーをご紹介します。

A5和牛100%無添加パティ あらゆる部位を様々な挽き方や比率で合わせ、安定性を求めました。最終的に味の濃いスネ肉を異なる粗さに挽いて合わせ、肉の食感を活かしたパティが完成。パティは圧巻の150g。自社工場から常に新鮮な挽肉が調達可能なため、無添加かつ脂だけではない、肉の持つジューシーさを厚みで表現しました。

「メゾンカイザー」特注バンズ 和牛の繊細な味がバンズに負けてしまう悩みを解消すべく、ミルクを使用してほのかな甘みを持ち、しっかりと密度も濃く、軽くて柔らかい、和牛と味を高め合うことの出来るミルクィでリッチなバンズが完成。

自家製A5和牛ベーコン 自社で仕入れたA5和牛の塊肉を、お店で7日間の手間暇をかけてベストの柔らかさと深みのある味わいに仕上げました。他では食べられない新たな和牛の美味しさとして、ベーコンの形で楽しんでいただけます。

デューセルソースと秘伝のたれ A5和牛パティを引き立てるシンプル＆リッチな具材が特徴ですが、和牛と相性の良い旨味を持つデューセルソースを使い、50年支持され続ける平城苑秘伝の焼肉のたれを隠し味に忍ばせました。

■「nana's green tea」監修ドリンク

株式会社七葉が展開するnana's green tea は、抹茶・緑茶を中心に日本の素晴らしい食文化や伝統を現代人のライフスタイルにあった「新しい日本のカタチ」としてお客様に提案している和カフェブランドです。そのコンセプトは当社の和牛にかける想いと共通するものがあり、ドリンクレシピの監修をしていただくことになりました。和牛バーガーとバランスのとれた抹茶・ほうじ茶ドリンクをお楽しみいただけます。

nana's green tea <http://www.nanasgreentea.com/>



抹茶ラテ (HOT/ICE)	660円
抹茶シェイク	660円
ほうじ茶ラテ (HOT/ICE)	660円
ほうじ茶シェイク	660円

※左写真は抹茶シェイク。写真はイメージです。

nana's green tea監修ドリンクまたは抹茶・ほうじ茶ドリンクの他、野菜やフルーツの無添加スムージー（610円）、レモネード（550円～）、ビール、ハイボールなどのアルコールドリンクも各種ご用意しています。



■デザインコンセプト

ハンバーガー屋の和牛バーガーとは一線を画す

和牛屋による「Wagyu Burger」であることを表現するVisual Identity

■ロゴデザインについて

和牛の新しい価値をハンバーガー業態で実現するプロジェクトの合言葉は、「新しい和牛の価値をBurgerを通して感じていただくこと」。この想いを表現するデザインは、飲食店のロゴデザインで気鋭の作品を創り続ける黒崎仁氏（有限会社クロワークス 代表）が手がけました。和牛にこだわり続ける想いを表現するためのビジュアルは、従来のハンバーガー業態風なデザインに固執しない和牛を熟知した専門集団が開発した「Wagyu Burger = 和牛料理としてのハンバーガー」であることを最大限お客様へ伝えるということをコンセプトとして創られました。

■平城苑について

2020年に50周年を迎えた『平城苑』は、韓国式の焼肉店が多くを占めていた1970年、和牛カルビの美味しさに感銘を受けた創業者によってスタートした焼肉店ブランドです。最大のごごは、全国の有名産地から黒毛和牛・国産牛を一頭買いし、自社の加工場でじっくり熟成させてからお客様に提供していることです。年間約500頭仕入れる和牛はすべてA5等級。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。

■会社概要

社名 : 株式会社 平城苑
代表者 : 代表取締役社長 鍋木 順之
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／和牛放題の殿堂 肉屋横丁／東京焼肉一頭や／BLT STEAK
出店状況 : 国内32店舗、海外2店舗（2021年4月8日現在）
企業サイト : <https://heijouen.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社平城苑 広報担当 大城
mailto: info@pr-office.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 070-4566-3270