

次はホルモン！和牛一頭買いにこだわる平城苑の新ブランド誕生 和牛食べ放題で話題の「肉屋横丁」のスピノフ業態 『ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル』 7月10日（土）東京・月島にオープン

高級焼肉チェーン『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：鍋木 順之)は、和牛一頭買いの強みを生かした新業態として、ホルモン焼肉専門店『ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル』を、7月10日（土）東京・月島にソフトオープンします。今回の業態開発は、A5和牛の食べ放題で人気を集めている「和牛放題の殿堂 秋葉原 肉屋横丁」と同じく株式会社スパイスワークス（本社：東京都台東区 / 代表取締役：下遠野 亘）によるプロデュースで同店のスピノフ業態としてタグを組みます。



当社では創業以来、全国の有名産地から、銘柄にとられず品質と等級で選んだ和牛を一頭丸ごと仕入れる「和牛の一頭買い」で生産者に寄り添ってきました。年間500頭以上の購買を継続し、お客様へ価格面のメリットはもちろん、自社工場で熟成・加工、流通まで一元管理することで安心・安全と、安定した品質の和牛の提供を実現しています。昨今は、和牛の消費促進と一頭買いのメリットを最大化するため昨年11月の「和牛放題の殿堂 秋葉原 肉屋横丁」出店に続き、4月には和牛100%使用のハンバーガー専門店「Wagyu Burger」と新業態開発・出店を積極的に進めてきました。

この度、和牛一頭分の原料の中で焼肉業態では扱いの少ない「ホルモン」に着目し、平城苑として新たな市場を創造するホルモン焼肉専門店『ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル』を月島駅徒歩3分の立地に出店いたします。

コロナ禍でも焼肉店は「お家で食べたい食事」として消費者の方に選ばれており、とりわけホルモンはおうち焼肉になじみが薄い食材と言え、旨味あふれる美味しさが若者にも注目されています。当社は、和牛の美味しさ、魅力を発信するパイオニアとして、今回、外食でしか体験できないホルモンの魅力を広めることを目指していきます。

当店では、和牛一頭分の内臓を仕入れて自社工場で加工し、店内で職人によって最適にカットした鮮度の高い和牛・国産牛のホルモンを食べ放題で提供します。ホルモンは銘柄や等級はありませんが、当社がお届けするからには、銘柄和牛とセットで一頭買いをした品質と鮮度の高いホルモンの仕入れに注力しています。食べなれていないと注文しづらいホルモンをあえて食べ放題形式にし、新しいホルモンとの出会い、“ホルモンって美味しい！”と感じていただける体験を提供してまいります。食べ放題のスターターとして提供する数種のホルモン盛合せ「メリメロホルモン」はその日によって内容が変わります。「メリメロ」とはフランス語で「ごちゃませ」という意味で、まさに、来店するたびに新しいホルモンとの出会いが楽しめます。

店内は、“新しくて懐かしい”をテーマに、居心地のいい昭和レトロな大衆酒場とポップで洗練されたネオン街を絶妙に融合しました。地元住民の方、20～30代のSNS世代、インバウンドまで幅広い年代の方にご利用いただけます。

『ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル』は、もんじゃストリートを誇る月島の皆さまに愛され、もんじゃ焼きとのほしごも楽しんでいただけるような、月島の新名物として「ホルモン焼きならツキホル」と選んでいただけるお店を目指してまいります。

■商品概要

ちよいホルコース 1,980円（税込 2,178円）/人

100分食べ放題（LO80分）1名様～

メリメロホルモン、ベジロール、キムチ盛合せ、ナムル盛合せ、スペシャルメニュー（大判豚バラステーキ）、羽釜ごはん、お好みアイス、その他、肉+サイドメニューが食べ放題です。

ベジ・ホルコース 2,580円（税込 2,838円）/人

100分食べ放題（LO80分）1名様～

メリメロホルモン、ベジロール、キムチ盛合せ、ナムル盛合せ、スペシャルメニュー（ハツ香草バターステーキ）、羽釜ごはん、デザート一種、その他、肉+サイドメニューが食べ放題です。

ツキホルコース 3,280円（税込 3,608円）/人

100分食べ放題（LO80分）1名様～

スペシャルメリメロホルモン、ベジロール、キムチ盛合せ、ナムル盛合せ、極みメニュー（肩ロースのすだれ焼き）、羽釜ごはん、デザート一種、その他、肉+サイドメニューが食べ放題です。

※メリメロホルモンは仕入れ状況により内容が変わります。



※写真はイメージです。

■店舗情報

店名：ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル

住所：東京都中央区月島1-19-2

電話：03- 6228-2941

営業時間：平日 16:00～23:00（最終入店21:20）

土日祝 12:00～23:00（最終入店21:20）

※緊急事態宣言期間中は時短営業となります。

定休日：なし

開店日：2021年7月10日(土)ソフトオープン

グランドオープンは緊急事態宣言解除後を予定。

店舗規模：35坪 / 1階23席、2階36席 総席数59席



■平城苑グループについて

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年に、和牛カルビの美味しさに感銘を受けた日本人創業者によってスタートした日本式の焼肉店ブランドです。最大のこだわりは、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、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。『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、関西圏に33店舗、海外に4店舗を展開しています（2021年7月8日現在/FC店含む）。

■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／Wagyu Burger
出店状況 : 国内33店舗、海外4店舗（2021年7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