

創業51年目を迎える和牛一頭買いの平城苑が
新たなコーポレートブランディングを発表し世界を目指す
“和牛のオールラウンド・カンパニー”として拡大路線へ

旗艦店として『東京焼肉 平城苑 浅草総本店』

7月15日(木)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：鏑木 順之)は、創業51年を期に新たなコーポレートブランディングを発表いたします。ビジュアルアイデンティティ(企業ロゴ及びブランドロゴ)とブランドコンセプトを刷新し、“和牛のオールラウンド・カンパニー”として、和牛の素晴らしさを世界へ発信いたします。これに合わせ7月15日(木)、東京・浅草に『東京焼肉 平城苑 浅草総本店』をオープンいたします。

和牛を極める。美味しさをつなぐ。

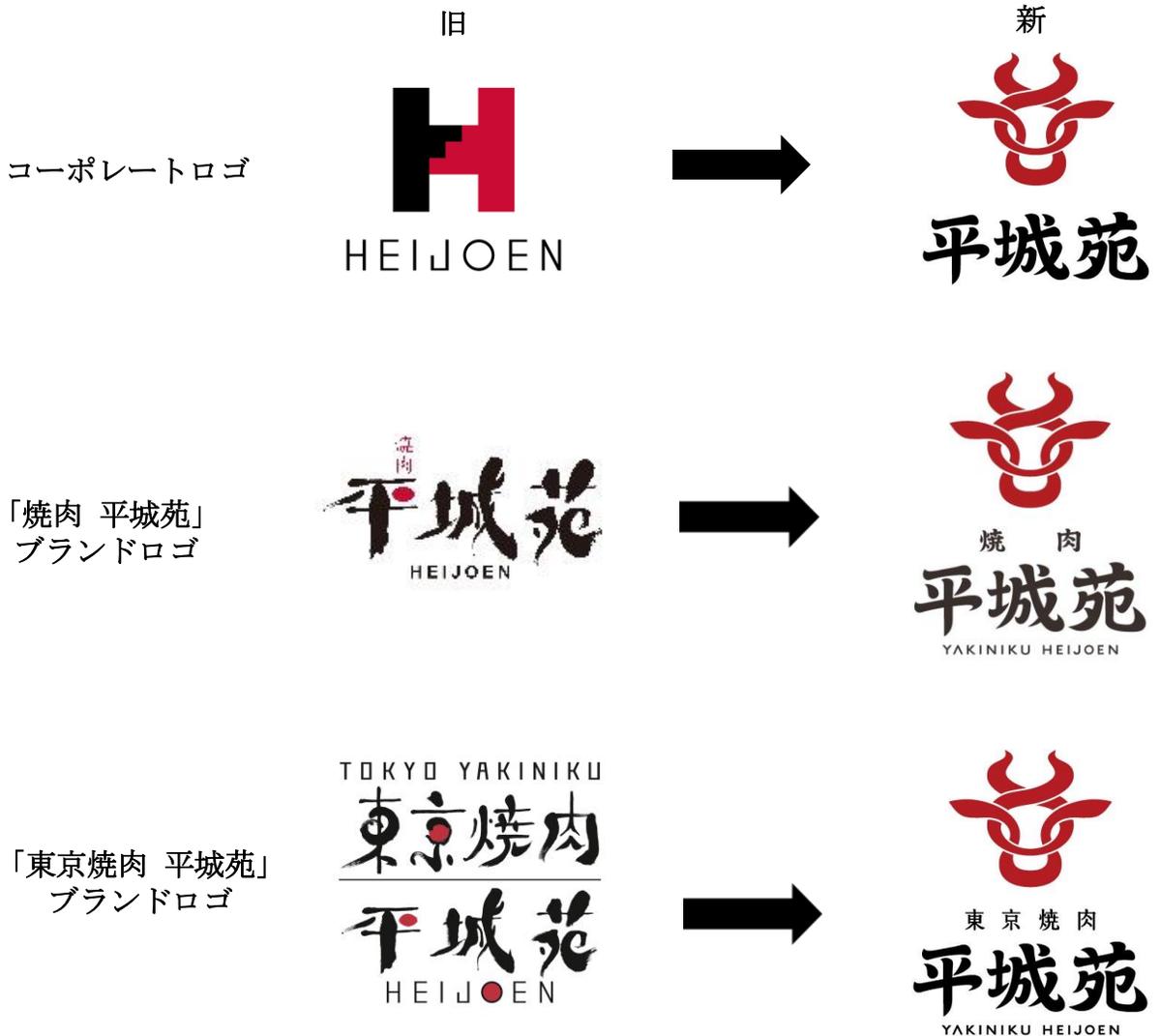
当社は、1970年の創業以来、焼肉の美味しさを追求するために、生産者がまごころ込めて育てた和牛の一頭買いを続けてきました。全国の有名産地から、銘柄にとらわれず品質と等級にこだわった一頭を丸ごと仕入れることで生産者に寄り添い、和牛文化の存続に貢献してきました。年間500頭以上の一頭買いで培われた目利き力と購買力によって、お客様には、価格面のメリットはもちろん、自社工場で熟成・加工、さらに流通まで一元管理した、安心・安全かつ安定した品質の和牛を提供しています。

2021年、創業51年目を迎え、**2030年に年商200億円、100店舗展開を目標**に、新たなコーポレートブランディングを発表いたします。“和牛のオールラウンド・カンパニー”を目指すブランドコンセプトは、「**和牛を極める。美味しさをつなぐ。**」。一頭買いだからこそできる安定した品質と美味しさの追求、一頭買いからはじまるこだわりの料理とおもてなしをお客様にお約束し、これからも和牛を極め続け、日本が誇る和牛の美味しさを世界に広めていく私たちの使命を表しています。

ビジュアルアイデンティティは、当社のコーポレートロゴと焼肉業態のブランドロゴをともに刷新します。ブランド展開はおよそ4つの業態に集約して明確化し、日常づかいから晴れの日の食事や接待、インバウンドのお客様まで、あらゆるお客様に365日親しんでいただける焼肉店ブランドを展開してまいります。

新ロゴデザインについて

「和牛を極める。美味しさをつなぐ。」のブランドコンセプトを、「繋ぐ」というコンセプトのもと2つのラインの交わりで「和牛」を表現したロゴマークをデザインしました。1つ目のラインは「生産者がまごころ込めて育てた和牛を一頭買いしお客様へつなぐこと」、つまり生産者からお客様へのつながりです。2つ目のラインは「お子さまからおじいちゃんおばあちゃんまで、広い世代に渡って愛されること」、つまり世代のつながりを表しました。「平城苑レッド」と名付けた深い赤色と、和牛の力強さとシズル感を表すオリジナルの筆文字書体で、和牛一頭買いによる高い品質のブランドを表現しています。老舗ブランドの愛着あるこれまでのロゴを尊重しつつ、力強く堂々とした重みを継承しながらも未来志向にリニューアルして磨き上げた、平城苑に関わるすべての人々を一つにするデザインです。



ロゴリニューアル記念キャンペーン

イベント名：平城苑ロゴリニューアル記念
平城苑メダル 獲得キャンペーン

開催期間：7月23日～8月8日（オリンピック開催期間）

内容：5,000円以上のご利用で1枚、15,000円以上のご利用で2枚のスクラッチカードをお渡しし、その場で削ってメダルが出たら対象のお食事サービス券又は割引チケットプレゼント。さらに、ハズレた方でも9月28日までスクラッチ裏面に必要事項をご記入の上ご応募いただくと、抽選で100名に黒毛和牛焼肉セットプレゼントします。

お食事券：金メダル＝ご飲食代50%分お食事サービス券
銀メダル＝ご飲食代25%分お食事サービス券
銅メダル＝次回10%OFFチケット

対象店舗：「焼肉 平城苑」「東京焼肉 平城苑」の22店舗
※一部店舗を除く

平城苑ブランドについて

2020年に50年の節目を折り返した『平城苑』は、1970年、それまで和食店を営んでいた創業者が、和牛カルビの美味しさに感銘を受け、一軒の焼肉店を開いたのが始まりです。当時は韓国式の焼肉店が多くを占めていましたが、『平城苑』は日本人の料理人による日本人の味覚に合わせた焼肉店のスタイルを確立し、現在に至るまでそのプライドを貫いています。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つのカテゴリーで、首都圏、関西圏に34店舗、海外に2店舗を展開しています（2021年7月13日現在/FC店含む）。

<https://hei.joen.co.jp/>

『東京焼肉 平城苑 浅草総本店』について

新たなブランドコンセプトを体現する旗艦店として、改装休業していた『焼肉 平城苑 本館 浅草雷門店』をリニューアルし、7月15日（木）、『東京焼肉 平城苑 浅草総本店』として生まれ変わりオープンいたします。

浅草総本店は、「王道の焼肉、されど一食の価値あり」のメニューコンセプトを掲げ、最高級の商品とサービスをご提供する「TOP OF 平城苑」です。用いるのはすべて一頭買いした銘柄牛のA5和牛で、牛の頭からしっぽまで食べられる看板メニュー「和牛一頭コース」を実現しました。1～3階のゆとりある店内の中でも2階は9室の完全個室のフロアとし、高いレベルの肉の知識・焼く技術・サービススキルを備えた当社認定の「ニクシエルジュ」を配します。社内資格の「ニクシエルジュ」は、今後各店1人の配置を進めていきます。浅草総本店では、これまで以上に商品で黒毛和牛一頭買いの世界観を表現し、心に残る満足と味を追求します。「浅草で焼肉といえば平城苑」「総本店に行ってみよう」と選んでいただける、お客様がいつ来ても違う楽しみと感動に出会い笑顔になれる総本店を作り上げてまいります。

おすすめメニュー



和牛一頭コース 8,000円/名

頭、うで・肩、アキレス腱、腹、内臓、筋、もも・尻、脚、背ロース、テールと、頭からしっぽまで牛一頭をめぐっていくようにお召し上がりいただけます。部位ごとに順番に一枚ずつご提供。銘柄牛をリーズナブルに存分に食べ尽くすコースです。

〈コース内容〉

前菜

サラダ

【頭】から2種のお肉

【うで・肩】から2種のお肉

【アキレス腱】をトロトロに煮込んだスープ

【腹】から2種のお肉

【内臓】から2種のお肉

【筋】から抽出したブイヨンのジュレ

【もも・尻】から2種のお肉

【脚】の挽肉入りトッパチョリムごはん

【背ロース】のにくすき

【テール】を入れた【骨】スープのつけ麺
デザート

オープニングキャンペーン

「和牛一頭コース」ご注文の方に抽選で
「神戸牛1kg」が29名様に当たるキャンペーンを開催

応募用紙に必要事項を記入の上、2021年8月10日（火）
までに浅草総本店にお渡しください。

当選の発表は商品の発送をもってさせていただきます。

※写真はイメージです。価格は税込です。


味九らべ 3,800円/名

9つの部位を1枚ずつ味わう盛り合わせで、一頭買いを表現した浅草総本店名物メニューです。


うにくらん 2,200円/名

希少部位の赤身の肉に、うに、いくら、まんげつたまごをトッピングして贅を極めたにくすきです。


和牛特選グリル 4,000円～

150gの塊肉をお客様の前で焼き目をつけ、キッチンで最適に火入れします。オークチップで香り付けし、エシレバター・こだわり醤油でシャンピニオンガーリックバター醤油ソースをでご提供。

特選ランプ(4,000円)、特選ハラミ(5,000円)など5種をご用意しています。


キムチの宝石包み 1,500円

カキ、貝の小柱、えび、みつば、栗の甘露煮、ゴールデンキウイを包んだ高級キムチ。


水キムチ冷麺 1,100円

韓国ではスープとして食べる水キムチをアレンジ。どんぐりの粉が入った喉越しのよいトトリ麺を使用したオリジナル冷麺。


和牛焼肉いなり 4貫 1,000円

和牛焼肉をいなりずしに詰めた、お土産限定品です。

※写真はイメージです。価格は税込です。

ニクシェルジュとは

「ニクシェルジュ」とは、当社が新たに導入した社内資格で、コンシェルジュのようなお客様のご要望に沿う提案・サービスができる特別な役割のスタッフのことです。肉に関する知識はもちろんのこと、平城苑のブランドストーリーをお伝えしたり、スマートな所作でお客様のお肉を焼いて差し上げたりとサービスのプロフェッショナルであり、記憶に残る時間を提供するエンターテイナーでもあります。2階の個室フロアには常時「ニクシェルジュ」が従事し、お客様が注文された肉をより美味しく召し上がっていただけるガルニチュールも提案します。お客様に何度来ていただいても、その度違う和牛の美味しさを体験いただくためのスキルを発揮します。

内外装デザインについて



外観、内観デザインのコンセプトはすばり『浅草』。日本を代表する観光名所の町に溶け込みながらも存在感ある外観は、浅草三社祭を思わせる賑やかで華やかな神社仏閣のマテリアルのコラージュでどっしりと表現しました。いつの時代にも古びないモダンテイストの和風建築を目指し、外観では大きな梁や桁や柱などを「木」に見えるよう工夫し、内装では優雅な日本らしさを強調する節のない柾目の白木を効果的に用いました。装飾では日本の伝統工芸品である一点ものの瓦のオブジェから、特に縁起のいいものを選びました。インバウンドのお客様にも、喜んでいただける飽きのこない仕上がりにしました。

店舗情報

店名 : 東京焼肉 平城苑 浅草総本店
住所 : 東京都台東区雷門1-15-10
電話 : 03- 3847-2911
営業時間 : 11:30~23:00 (LO 22:30) ※当面の間、20時までの時短営業となります。
定休日 : なし
店舗規模 : 総面積 154坪 / 1階 テーブル28席、2階 個室44席、3階 座敷56席 計128席
開店日 : 2021年7月15日(木)

会社概要

社名 : 株式会社 平城苑
代表者 : 代表取締役社長 鎬木 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 / 東京焼肉一頭や / 和牛放題の殿堂 秋葉原 肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / ホルモン放題 ベジ放題 ツキホル
出店状況 : 国内34店舗、海外2店舗 (2021年7月13日現在)

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