

年間約500頭の和牛を一頭買いする国内唯一の高級焼肉チェーン 焼肉『平城苑』4月1日（木）より 「和牛マンゴーカットカルビ」「濃厚卵とサーロインのにくすき」他 新グランドメニューを発売開始します。

創業50周年を迎えた高級焼肉チェーン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、全国の『焼肉 平城苑』『東京焼肉 平城苑』で4月1日（木）より、グランドメニューをリニューアルし、「和牛マンゴーカットカルビ」や「濃厚卵とサーロインのにくすき」などを発売いたします。



左写真：和牛マンゴーカットカルビ塩
右写真：濃厚卵とサーロインのにくすき

コロナ禍により飲食店だけでなく、全国の和牛生産者も非常に厳しい状況が続いています。当社では、和牛の流通を活性化させ、より多くの方に美味しく価値ある和牛を食べていただくために、この度、和牛の美味しさを最大限引き出す新商品全10品加え、グランドメニューを約7ヶ月振りにリニューアルします。

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。

おすすめ新メニュー



和牛マンゴーカットカルビ塩 1,680円/1名様

A5黒毛和牛のカルビ厚切りをさらに職人が細かなでマンゴーカットに仕上げます。食べ応えがあり、肉の旨味を存分に味わえます。

マンゴーカット上ハラミ塩 1,580円/1名様 もございます。
左写真は「マンゴーカット上ハラミ塩」。

※価格は税込です。写真はイメージです。



濃厚卵とサーロインのにくすき 1,500円/1名様

焼肉とすき焼きのいいとこどりの「にくすき」。極上サーロインの香ばしさとまんげつ濃厚卵が絡み合う至高の味わいが楽しめます。

※価格は税込です。写真はイメージです。

『平城苑』ブランドについて

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。最大のこだわりは、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。

『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（2021年4月オープン）の4つのカテゴリで、首都圏、関西圏に32店舗、海外に4店舗を展開しています（2021年3月30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 /
出店状況 : 国内32店舗、海外4店舗（2021年3月30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