



平城苑



和牛を極める。美味しさをつなぐ。

1970年創業以来、

わたしたちは、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。

一頭買いだからこそできる、

安定した品質と豊かで奥深い旨味。

一頭買いからはじまる、

こだわりの料理とおもてなし。

わたしたちは、お子さまから、おじいちゃん おばあちゃんまで、

お客さま一人一人を想い、笑顔を届けます。

そして、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まいります。

ご挨拶

当社の始まりは、創業者が1970年に足立区竹ノ塚にオープンした小さな焼肉店でした。

選び抜かれた良質な肉を扱う焼肉店が少なかった当時、和牛肉の美味しさに感銘した創業者が和牛の仕入れにこだわり続け、当社の特徴であり強みである「和牛一頭買い」にたどり着きました。

その信念と想いはブレることなく今日まで受け継いできており、焼肉だけに留まることなく、和牛のオールラウンド・カンパニーを目指して、新たな業態や、EC販売に取り組んでいます。

また、仕入れた肉を熟成、加工するミートセンターを自社で所有していることで品質の安定と数量の確保にもつながっております。このミートセンターは、機能を拡充していき、飲食店への加工肉販売や店頭での小売りで、事業拡大を図ります。

2020年に創業50年目を迎えた当社は、“和牛一頭買いを続けて和牛の消費を促す”ということを使命とし、皆様の幸せに貢献したいと考えております。

これからも日本が誇る価値ある和牛を守り、美味しさを余すことなく世界中の人々に発信してまいります。



A5 WAGYU

平城苑のこだわり

和牛の流通や正しい価値を守るために
そして真に美味しい和牛をお客様に届けるために
わたしたちが導き出した答え、それが和牛一頭買いです。



和牛と真に向き合う、
和牛一頭買い。

美味しいものは感動を与える。 人を幸せにする。

この思いやこだわりをどのように表現し、安心・安全で美味しい和牛をお客様に届けることができるのか。たどり着いたのは、和牛を一頭単位で買い付ける方法「和牛一頭買い」でした。

それまで当たり前だった、部位ごとに仕入れる方法に対し、牛を一頭単位で丸ごと仕入れる一頭買いは、仕入れから加工、流通までの一元管理を可能にしました。

さらに私たちが求めるのは、最高等級であるA5ランクの和牛。なぜならお肉の品質を表す「等級」こそが、和牛の美味しさを決めるからです。A5和牛だけがもつ豊潤で瑞々しく深い味わい、その魅力をお客様に届けるために、平城苑はA5和牛一頭買いを何十年、何千頭と続けてきました。

平城苑の一頭買いの歴史は、お客様や生産者様と共に築いてきた信頼の証でもあるのです。



FARMER

情熱が、和牛を育てる。

美味しい和牛を育てることは容易ではありません。子牛を産ませる繁殖農家さんは、お産に備えて24時間体制で母牛を見守ります。立派な黒毛和牛に育てる肥育農家さんは、何千頭もの牛の世話をし、毎日牛舎を手入れして餌の種類や量、体調など個体ごとに管理をします。

私たちは生産者さんたちの計り知れない労力と気遣いによって、真に価値のある和牛を扱うことができます。だからこそ和牛を1頭余すことなく使い切ることが、生産者さんへの敬意であり、和牛の価値をこれからも守っていくために必要であると私たちは考えています。

一頭買いは、正しい流通をつくり、和牛の価値を守る、良い未来に向うための欠かせないアクションだと考えています。



MEAT CENTER

職人の熟練した目と技術。

平城苑では一頭買いした和牛を枝肉から脱骨した状態で仕入れ、部位ごとに解体・熟成させ、お店で扱いやすいカタチに細かく加工しています。加工されたお肉は、自社のトラックで毎朝各店舗に届けられます。これら全てを自社工場「ミートセンター」で行っています。

ミートセンターでは、この道一筋の職人さんたちが、ダイヤモンドの原石を扱うように繊細な手作業で和牛を美しく磨き上げています。これは経験や知識だけではなく、正確な目利き力と技術がなければできません。

一つの場所で、熟練の職人が熟成・加工・パッキング・輸送までを責任をもって管理すること。この一元管理が、お肉のストレスを減らし、高品質で美味しいお肉のままお客様のもとへ、お届けすることにつながっています。

RESTAURANT

洗練された技で、美味しさをつなぐ。

ミートセンターで磨き上げた和牛は、最後の仕上げを行う調理人の手へと委ねられます。彼らもまた専門的な知識と高度なカットの技術をもった職人たちです。

和牛の価値を決して損なわないよう一枚一枚大切に手作業で切りつけ、ベストな状態を保つために、徹底した温度管理と状態確認を行います。

本当に価値ある美味しいお肉だから、努力は惜しまない。この思いはベテランから若い職人へ脈々と受け継がれ、現場での修練を通じて高い技術や知識とともに習得していきます。そしてお店のスタッフ全員が同じ思いで、お客様へと和牛の美味しさをつないでいきます。



ALL BRANDS

ブランド紹介

和牛を余すところなく楽しんでいただくために、
目的やお好みに合わせた多様な平城苑を用意しております。



平城苑の原点でもある、
創業者が感銘を受けた和牛カルビの美味しさ。
その感動を味わう、特別な焼肉体験を。



都会の喧騒を忘れさせる大人な空間に
ゆっくりと流れる時間。
職人に磨かれた美味なる本格和牛を
心行くまでご堪能ください。



上質さを体感する煌めきの空間で、
最高峰のA5松阪牛に魅了される贅沢なひと時。
厳選したワインとのマリージュも
お楽しみいただけます。



和牛放題の殿堂

肉屋横丁

和牛一頭買いだから可能にした希少部位が所狭しと並ぶ
ショーケースと圧倒的なコストパフォーマンス。
単なる食事を越えた、和牛エンターテイメント体験をぜひ。



和牛

Tokyo Nihombashi
Wagyu Burger

和牛原料にこだわる平城苑だからできたこのクオリティー。
和牛100%のパティと自家製和牛ベーコンを組み合わせた、
和牛感200%の未だかつてないハンバーガーです。



和牛
特区

BEEF
DINING
ROAST BEEF
WAGYU BURGER
WAGYU TOK

和牛のプロ集団が提供する
和牛のポテンシャルを最大限に引き出した
肉料理を味わえるお店

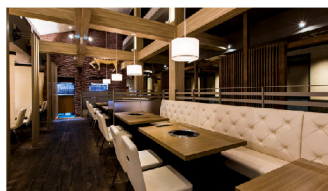


BLEAK

感動的な食材とモダンなアクセントを持つ、
ニューヨーク発のステーキハウスです。
旬の食材で彩る料理と共に、クラシカルなステーキカットで
アメリカンプライムビーフをご堪能いただけます。

店舗一覧

平城苑は関東近郊を中心に、広く店舗を展開しています。
お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。



東京都
綾瀬本店

足立区綾瀬5-1-2
TEL 03-3629-6660



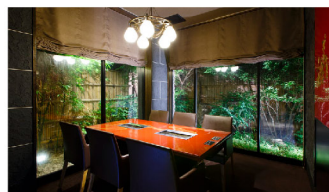
東京都
トリエ京王調布店

調布市布田4-4-22
トリエ京王調布A館5F
TEL 042-490-0811



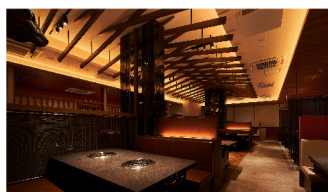
東京都
亀有店

足立区大谷田1-19-18
TEL 03-3620-4129



千葉県
野田店

野田市横内21-2
TEL 04-7122-2989



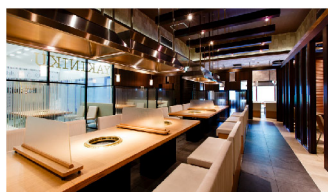
東京都
足立入谷店

足立区入谷9-2-15
TEL 03-5837-2911



千葉県
柏店

柏市柏6-7-18
TEL 04-7167-8929



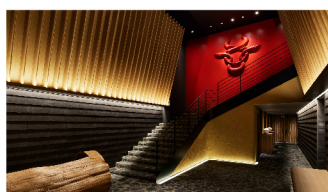
東京都
アクアシティお台場店

港区台場1-7-1
アクアシティお台場1F
TEL 03-3599-4040



千葉県
松戸店

松戸市中根長津町26
TEL 047-363-1129



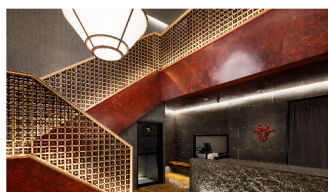
東京都
大泉学園店

練馬区大泉町6-1-8
TEL 03-5905-2901



千葉県
矢切店

松戸市栗山29-1
TEL 047-360-1129



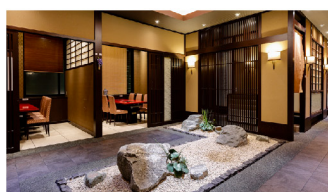
東京都
江戸川店

江戸川区一之江1-7-3
TEL 03-3653-7771



千葉県
流山店

流山市加6-1538-1
TEL 04-7157-7272



東京都
八王子店

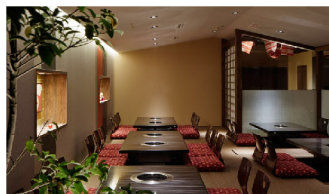
八王子市滝山町1-563
TEL 042-691-4129



千葉県
流山おおたかの森S・C店

流山市おおたかの森南1-5-1
流山おおたかの森S・C
本館3F
TEL 04-7197-2919





埼玉県
草加松原店

草加市中根2-1-1
TEL 048-936-4239



茨城県
守谷店

守谷市立沢1879-6
TEL 0297-45-1729



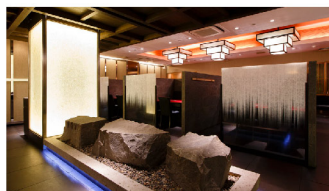
埼玉県
越谷レイクタウン店

越谷市レイクタウン
3-1-1 mori 1F
TEL 048-940-2914



茨城県
つくば学園店

つくば市小野崎283-1
TEL 029-855-4129



埼玉県
春日部店

春日部市小淵43-2
TEL 048-763-2941



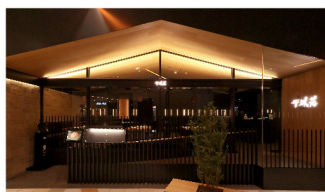
FC
千住曙町店

東京都足立区
千住曙町37-33
TEL 03-6806-1818



埼玉県
浦和店

さいたま市緑区
原山4-30-14
TEL 048-882-2989



FC
大阪EXPOCITY店

大阪府吹田市万博公園2-1
ららぽーとEXPOCITY 2F
TEL 06-4860-6529



神奈川県
橋本店

相模原市緑区
東橋本2-31-12
TEL 042-770-2981



FC
富山駅前店

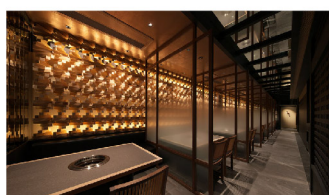
富山県富山市桜町2-2-10
アクロスキューブ富山桜町1F
TEL 076-411-9829



東京焼肉

平城苑

YAKINIKU HEIJOEN



東京都
浅草総本店

台東区雷門1-15-10
TEL 03-3847-2911



東京都
ダイバーシティ
東京プラザ店

江東区青海1-1-10
ダイバーシティ東京プラザ6F
TEL 03-6457-2829



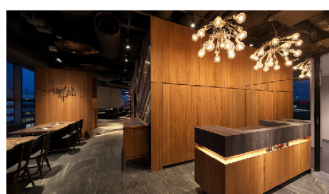
東京都
銀座5丁目店

中央区銀座5-8-9
BINO GINZA 3F
TEL 03-5537-3091



東京都
羽田エアポートガーデン店

東京都大田区羽田空港2-7-1
羽田エアポートガーデン2F
TEL 03-5579-7729



東京都
錦糸町駅前プラザビル店

墨田区江東橋3-8-7
錦糸町駅前プラザビル7F
TEL 03-6240-2987



海外
シンガポール100AM
(タンジョンパガー)店

100 Tras Street,
#03-11 100AM, Singapore
TEL +65-6538-2981






東京都

コレド室町テラス店

中央区
日本橋室町3-2-1
コレド室町テラス 1F
TEL 03-6225-2970



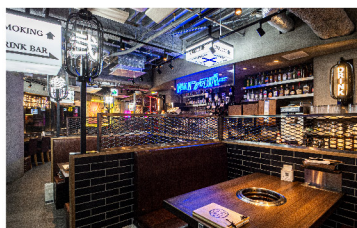
和牛放題の殿堂

肉屋横丁 

東京都

秋葉原肉屋横丁

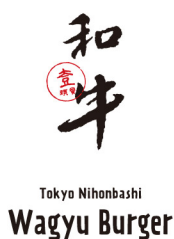
千代田区
外神田1-18-19
BiTO AKIBA 3F
TEL 03-3525-4629



東京都

宇田川町 肉屋横丁

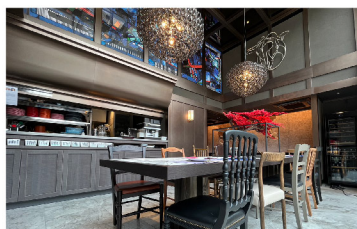
渋谷区
宇田川町 32-7
HULIC & New UDAGAWA 8F
TEL 03-6427-0129



東京都

コレド室町テラス店

中央区
日本橋室町3-2-1
コレド室町テラス 1F
TEL 03-6665-6929



東京都

東急歌舞伎町タワー店

新宿区
歌舞伎町1-29-1
東急歌舞伎町タワー 1F
TEL 03-6233-8929



東京都

GINZA

中央区銀座5-4-6
ロイヤルクリスタル銀座
8F
TEL 03-3573-1129



会社概要・沿革

COMPANY



会社名 株式会社 平城苑
 所在地 〒120-0005
 東京都足立区綾瀬 3-15-5 1F
 TEL  **0570-014029**
ナビダイヤル
 FAX 03-5697-2901
 創業 1970年 12月
 設立 2012年 3月

役員 代表取締役社長 田華久登
 取締役 事業本部長 原 幸彦

資本金 4,500万円
 事業内容 飲食業経営
 年商 90億円 (2024年2月期)
 従業員数 1200人 (2024年2月末)
 取引金融機関 静岡銀行、日本政策金融公庫
 商工中金、朝日信用金庫

事業所 平城苑ミートセンター
 ●八潮営業所 (精肉加工)
 〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曽根934
 TEL 048-954-5629
 ●綾瀬営業所 (キムチ製造)
 〒120-0005 東京都足立区綾瀬4-25-5
 TEL 03-5697-0860



HISTORY

1970年 12月 焼肉店の大型化を目的として東京都足立区竹の塚に平城苑本店を開店
 1978年 08月 東京都足立区綾瀬五丁目に本社ビルを建設し事業本部開設
 1978年 08月 東京都足立区綾瀬に本店を移転「平城苑 綾瀬本店」開店
 1988年 04月 東京都足立区綾瀬六丁目に平城苑事業本部移転
 2011年 08月 東京都足立区綾瀬四丁目に平城苑事業本部
 2018年 08月 東京都中央区銀座五丁目に「東京焼肉 平城苑 銀座5丁目店」移転開店
 2019年 02月 高級ステーキレストラン BLT STEAK 事業開始
 2019年 09月 東京都中央区日本橋に「東京焼肉 一頭や コレド室町テラス店」開店
 2020年 03月 東京都足立区綾瀬三丁目に平城苑事業本部移転
 2020年 07月 東京都墨田区錦糸町に「東京焼肉 平城苑 錦糸町駅前プラザ店」開店
 2020年 11月 東京都千代田区外神田に「和牛放題の殿堂 秋葉原 肉屋横丁」開店
 2021年 04月 東京都中央区日本橋室町に「Wagyu Burger コレド室町テラス店」開店
 2021年 07月 「東京焼肉 平城苑 浅草総本店」新装開店
 2021年 09月 「焼肉 平城苑 大泉学園店」新装開店
 2021年 12月 東京都渋谷区宇田川町に「和牛放題の殿堂 宇田川町 肉屋横丁」開店
 2022年 04月 千葉県千葉市美浜区に「焼肉 平城苑 幕張店」開店
 2022年 12月 東京都江戸川区に「焼肉 平城苑 江戸川店」新装開店
 2023年 01月 東京都大田区に「東京焼肉 平城苑 羽田エアポートガーデン店」開店
 2023年 04月 東京都新宿区に「BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店」開店



和牛を極める。美味しさをつなぐ。