

安楽亭

株式会社安楽亭
2023年11月22日

創業60周年 焼肉レストラン「安楽亭」のロゴをリニューアルしました
— もっと沢山の方においしく・楽しく 安楽亭まるごとアップデート —

2023年11月、株式会社安楽亭は、当社および当社の祖業である焼肉レストラン「安楽亭」のロゴをリニューアルしました。

今年創業60周年を迎えた安楽亭。いつでも「安」心してくつろげ、「楽」しく心地よい場でありたい想いはそのままに、新しい時代にふさわしい魅力的な体験を描き出していこうとしています。楽しさ・親しみと洗練をともに感じられるロゴで、そのビジョンを表現しました。

安楽亭 ▶ 安楽亭

●知れば知るほど「妬けちゃう焼肉」

変わっていく安楽亭を感じていただくキーワードは「妬けちゃう（やけちゃう）焼肉」。

妬けちゃう焼肉。

安楽亭は、ただお腹がいっぱいになるだけでなく、食を通じて心身が満たされ、明日への活力が湧く場を提供したいと考えています。だからひと手間を省かず、お客様一人ひとりに料理をお作りしています。

毎日のように通ってくださるお客様と言葉を交わしたり、お子さまの成長を見守ったり。そんな光景の一方で、スマートフォンでセルフ注文ができたり、ロボットがスマートにお料理を運んできたりと、時代とともに変わっていく「気兼ねなさ」「心地よさ」も取り入れています。

知ればきっと「妬けちゃう」、安楽亭はそんなお店です。

●おいしさの理由は「妬けちゃう」こだわり

安楽亭の焼肉は、素材そのままのおいしさを生かすため、脂肪注入や結着加工をしない「自然肉」。部位ごとに丁寧に切り分け、調理しています。しっとりとした鮮度感をもっと感じられるよう、今も現在進行形で工夫と研鑽を続けています。

お肉の名脇役であるタレは、フレッシュさを身上とする自社グループ工場製。自然な素材感がさらに際

立つよう、今年リニューアルしました。

ふだん安楽亭があまり声高にアピールしていない「妬けちやう」こだわりは、実はまだまだたくさんあります。刷新する安楽亭のイメージとともに、これから一つずつお客様にお伝えしていく予定です。

●店舗も生まれ変わります

広くコミュニティに開かれた風通しの良さと温もり、そして新しい体験への期待感が感じられるように、店舗の外観やインテリアも順次アップデートしていきます。

年内は、12月上旬に東京都郊外の多摩永山店がコミュニティに溶け込むデザインでリニューアルオープン予定です。

さらに12月中旬には、東京都新宿区の歌舞伎町店がリニューアルオープン。セルフアルコールバーを導入し、国内外のお客様を多くお迎えする都心店舗らしい、洗練された装いに大きく変わります。

【多摩永山店】（東京都多摩市）

緑豊かな多摩地域で20年以上愛されてきた店舗です。空に映える軽やかさとリラックス感のあるデザインに、店内外とも生まれ変わります。



●「安楽亭創業 60 周年スペシャルサイト」を開設

長年のおいしさと、新しい楽しさ。今後、安楽亭をとことん楽しんでいただくための情報を Web 上の「安楽亭創業 60 周年スペシャルサイト」で発信予定です。新メニュー情報や創業時からのこだわりポイント解説、ガラリーと模様替えする改装店舗など、とっておき情報を発信していく予定です。楽しみにお待ちしております。

URL : <https://anrakutei.jp/60th/>

●安楽亭グループについて

埼玉県内の小さな焼肉店から始まった安楽亭。「ステーキのどん」「ステーキハウス フォルクス」「しゃぶしゃぶすき焼 どん亭」など計 300 店舗以上を展開する、飲食サプライチェーンの総合企業に成長しました。安楽亭グループ全体で、脂肪注入・結着加工をしない「自然肉」ポリシーを守り、お客様からの信頼を何よりも大事にしています。

これからの安楽亭グループは、長年の価値を守るだけでなく一步先のニーズをくみ取り、お客様の気持ちに届くメッセージを発信していきたいと考えています。変わっていく安楽亭グループの象徴として、新しいロゴを掲げます。

安楽亭コーポレートサイト URL : <https://www.anrakutei.co.jp/>

安楽亭業態サイト URL : <https://anrakutei.jp/>

<本件のお問合せ先>

株式会社安楽亭 総務人事部 mail: soumubu@anrakutei.co.jp tel:048-859-0555