

“お値打ちに上質な和牛”を味わえる本格焼肉  
「飛騨牛焼肉 伏見屋本店」オープン  
4月28日（火）桜通豊田ビル

トヨタ不動産株式会社（本社:東京都千代田区、取締役社長:山村 知秀）が所有・管理する桜通豊田ビル（愛知県名古屋市）に、株式会社AJドリームクリエイトが運営する炭火焼肉「飛騨牛焼肉 伏見屋本店」が2026年4月28日（火）にオープンします。

同店は、和牛の品評会である全国和牛能力共進会（主催:全国和牛登録協会）で日本一に輝いたこともある“飛騨牛”を一頭買いし、熟練の職人が手切りしたお肉を提供する本格焼肉店です。契約農家からの直接仕入れや愛知県内に設けたセントラルキッチンからの直通体制により、お値打ちな価格でご利用いただけます。多言語対応したメニューや、英語・中国語・韓国語を話せるスタッフを配置し、国内外の方に愛される店舗を目指します。

物価高の中でも上質な和牛を身近に楽しめる「飛騨牛焼肉 伏見屋本店」で、選び抜かれた飛騨牛をぜひご堪能ください。



【店舗概要】

- 店舗名称：飛騨牛焼肉 伏見屋本店
- 営業時間：平日 17:00～22:00 / 土日祝 11:00～22:00  
※ランチ営業は6月1日（月）から開始
- 住所：愛知県名古屋市中村区名駅4-5-28 桜通豊田ビル B1F
- 席数：60席
- 電話番号：050-5869-0685



詳しくは「株式会社AJドリームクリエイト プレスリリース」をご覧ください。

<本件に関するお問い合わせ先>  
トヨタ不動産株式会社 運営二部  
TEL：052-527-8800

# PRESS RELEASE

株式会社AJドリームクリエイト

物価高でも最高級和牛を身近に！

4月28日（火）「飛驒牛焼肉 伏見屋本店」が名古屋駅前に誕生

一頭買い&自社加工で実現した、本場よりもお値打ちな極上の飛驒牛をご提供

株式会社AJドリームクリエイト（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：蓮川 昌実）は、2026年4月28日(火)、飛驒牛を丸ごと一頭仕入れ、熟練職人の手切りによって無駄なくカットし豊富な部位のメニューを提供する「飛驒牛焼肉 伏見屋本店」を、名古屋駅前にオープンします。



「飛驒牛焼肉 伏見屋本店」は、これまで弊社が展開してきた店舗の中で最も名古屋駅に近い、アクセス抜群の立地に誕生します。そこで日本一に輝いた実績を持つ「飛驒牛」を、本場・飛驒高山より約1~2割お値打ちにご提供します。その理由は「一頭買い」と「自社セントラルキッチン」にあります。丸ごと一頭買いすることで高価な部位も安く仕入れ、焼肉に向かない部位も系列の肉バルでハンバーグ等に活用して食材ロスを削減。さらに、愛知県内の自社キッチンからの店舗直送で中間マージンをカットし、最高級和牛の日常的なご提供を実現しました。

## 店舗概要

- ・ 店舗名称：飛驒牛焼肉 伏見屋本店
- ・ 住 所：愛知県名古屋市中村区名駅4-5-28 桜通豊田ビル B1F
- ・ 座 席：60席（半個室6席）
- ・ 店舗面積：37.4坪
- ・ オープン：2026年4月28日（火）

### 【本件に関するお問い合わせ先】

飛驒牛焼肉 伏見屋本店PR事務局（株式会社ユニゾン内）

担当：濱田 晃祐（080-1062-4081） 村越 大晃（080-5047-9438） E：[pr@unis-on.co.jp](mailto:pr@unis-on.co.jp)

# PRESS RELEASE

## 商品紹介

### 飛騨牛おひつ御膳 ¥3,850（税込）

岐阜の厳選食材で作る「飛騨牛焼肉 伏見屋本店」の名物。米は岐阜・美濃地方のみで栽培される“幻のお米”「ハツシモ」を、お肉は選び抜かれた上質な飛騨牛を使用しています。

#### 【美味しい食べ方】

- ①お肉にタレをたっぷり絡め、サッと炙る程度にお焼きください。（片面5～10秒）
- ②まずは、香ばしく焼いたお肉とご飯をご一緒に。その後は、卵黄を絡め味の変化をお楽しみください。
- ③最後にお出汁をかけ、薬味とともにあっさりとお召し上がりください



## インバウンド対応とビジネス展望

既存店（前沢牛舎伏見屋、伏見屋飛騨牛別邸）では、2023年より本格的なインバウンド対策を開始し、モバイルオーダーシステムの多言語対応、各言語のメニューブック完備するほか、英語、中国語、韓国語を話せる社員・アルバイトを店舗に配置しております。その結果、現在では外国人客比率が約7割（韓国・中国・その他アジア・欧米中心）に達しています。売上高も、インバウンド施策が奏功し、24年昨対比185%、25年昨対比122%、26年3月現在136%と、力強い成長を継続しております。

「飛騨牛焼肉 伏見屋本店」でも、既存店と同様の多言語対応を実施いたします。海外からのお客様にも安心してお声がけいただけるよう、スタッフは各人が対応可能な言語を表すバッジを制服に着用し、コミュニケーション体制を可視化いたします。名駅至近という立地を活かし、国内外問わず愛される店舗づくりを行います。



#### 【本件に関するお問い合わせ先】

飛騨牛焼肉 伏見屋本店PR事務局（株式会社ユニゾン内）

担当：濱田 晃祐（080-1062-4081） 村越 大晃（080-5047-9438） E：[pr@unis-on.co.jp](mailto:pr@unis-on.co.jp)

## 店舗概要

- ・ 店舗名称：飛騨牛焼肉 伏見屋本店
- ・ 住 所：愛知県名古屋市中村区名駅4-5-28 桜通豊田ビル B1F
- ・ 電話番号：050-5869-0685
- ・ 営業時間：ディナー | 17:00~22:00 (21:30 L.O)  
ランチ | 11:30~14:30 (14:00 L.O) \*6月1日~
- ・ 座 席：60席 (半個室6席)
- ・ 店舗面積：37.4坪
- ・ オープン：2026年4月28日 (火)



## 会社概要

- ・ 会社名：株式会社AJドリームクリエイト
- ・ 所在地：愛知県名古屋市中区栄2-2-21 アーク白川公園ビルディング別館2階
- ・ 代表者：代表取締役 蓮川 昌実
- ・ 事 業：飲食事業
- ・ 設 立：2001年9月
- ・ 店舗数：48店舗
- ・ サイト：<https://www.aj-dream.com/>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

飛騨牛焼肉 伏見屋本店PR事務局 (株式会社ユニゾン内)

担当：濱田 晃祐 (080-1062-4081) 村越 大晃 (080-5047-9438) E: [pr@unis-on.co.jp](mailto:pr@unis-on.co.jp)