



It's a beautiful day.
The SAZABY LEAGUE

Press release
2015年9月2日

ニューヨークで愛されるハンバーガーレストラン 「Shake Shack®」日本 1 号店

東京都港区北青山 外苑いちょう並木に決定
今冬オープン予定



株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷 / 代表取締役社長 森正督)は、ニューヨーク発のハンバーガーレストラン「Shake Shack®」(以下、シェイク シャック)の日本 1 号店を東京都港区北青山の明治神宮外苑内(住所:東京都港区北青山 2 丁目 1-15)にオープンいたします。

この店舗は、ニューヨークのマディソンスクエアパークにあるシェイク シャック 1 号店からインスピレーションを受けており、自然豊かな環境立地の中に路面店として誕生します。

明治神宮外苑内の日本を代表するいちょう並木では、四季折々の美しい景観を見ることができ、地元の方をはじめ旅行者など沢山の方が集まる都内有数の名所となっています。

マディソンスクエアパークの店舗に通ずる多くの方に愛されるこの環境は、都内でも最良の場所と考え日本 1 号店を出店させていただくことを決定いたしました。

店舗は開放感溢れる広いテラス席を有し、自然を感じながら心地よくゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

シェイク シャックでは、健康的に飼育されたアンガスビーフ 100%のハンバーガー、ホットドッグ、またフレンチフライや作りたてのフロズンカスタードと呼ばれるデザートはもちろん、ビールやワインなども提供しています。地域の人々が集う場所としても広く愛されており、世界中に熱狂的なファンを増やしています。

Union Square Hospitality Group の CEO でシェイク シャックの創業者であるダニー・マイヤー氏は「ユニオン・スクエア・カフェ」や「グラマシー・タバーン」といった、ニューヨークで最も賞賛されるレストランを数多く経営しています。そこで培われたホスピタリティ、品質、吟味されたサステナブルな食材を調達し、調理するというクオリティーの良さと、「手軽・手ごろ・便利」といったファスト・カジュアルのコンセプトを併せもつのがシェイク シャックであり、その存在はアメリカのレストランビジネスに急速に広がる「ファインカジュアル」という新しいカテゴリーのパイオニアとしても知られています。

Shake Shack Inc. CEO ランディ・ガルツティ氏

東京に日本 1 号店をオープンできることが非常に待ち遠しいです。

私たちは 14 年前にホットドッグカートとしてスタートしたことを振り返りながら、東京で最高の場所を見つけたいと考えていました。シェイク シャック 1 号店のニューヨークマディソンスクエアパークの店舗は、地元の方や旅行者など沢山の方々が集まる場所として愛されており、これらを感じられる環境を探し求め、明治神宮外苑に出店することを決定しました。私たちは沢山の情熱的なファン、地域の優れた生産者、皆様と一緒にすばらしいコミュニティーを作っていけることを大変楽しみに思っています。

株式会社サザビーリーグ 取締役 角田良太

2020 年に東京オリンピックの開催会場となる明治神宮外苑に日本の旗艦店をオープンできることをとてもうれしく思います。地域や日本の方ももちろんのこと、世界中の方々に足を運んでいただきたいと考えています。

日本 1 号店では店舗建設中の期間、囲いの壁にはユニークなアートワークが登場します。

いちようの木をコンセプトに、公園の利用者や通りがかりの方にも目をとめていただけるような、ワクワクする魅力的なアートワークをお楽しみいただけます。

店舗ではシェイク シャックを象徴するメニューであるシャックバーガー、スモークシャック、シャックカーゴドッグなどを提供する予定です。バーガーのパティには高品質の 100%アンガスビーフが使われています。シャックバーガーはバンズにバターをつけてトーストし、その中にチーズ、新鮮なレタスやトマトとシャックソースがはさまれています。スモークシャックはスモークベーコンに小さく刻んだチェリーペッパーやシャックソースが入ったユニークなベーコンバーガーです。シャックカーゴドッグはシカゴで特によく見受けられるホットドッグからインスピレーションを受けています。牛肉のソーセージ、レリッシュ、たまねぎ、きゅうり、ピクルス、トマト、スポーツペッパー、塩、マスタードなど 9 つのアイテムがトッピングされています。

シェイク シャックのミッションである Stand For Something Good®に基づき、地域の企業・団体と協業しながら東京に合わせたメニューも作り上げていきたいと思いをします。

※Stand For Something Good®とは

シェイク シャックが組織と運営のあらゆる場面において最も大切にしている企業ミッションです。

「シェイク シャックに関係するすべてのモノをより良くしていく」という理念の元、安心・安全な食材の調達、地球環境に優しい店舗デザインや、地域で文化的・教育的な取り組みを行う住民や NPO 団体と連携し、売上げの一部を寄付してコミュニティーを支えるなど、さまざまな活動を行っています。

受賞歴について

2014 年度版の Zagat NYC で「最も人気のあるニューヨークのレストラン」の中に選ばれた他、Bon Appetit 誌が選ぶ「アメリカで最も重要なレストラン Top 20」や、タイム誌の「歴史上、最も影響のある 17 のバーガー」に選出されています。2007 年と 2014 年にはサウスビーチ ワイン & フードフェスティバルにおいて、ベストバーガーに選ばれるなど、数々の受賞歴があります。

シェイク シャックについて

ニューヨーク発、新しいスタイルのハンバーガーレストランとして知られるシェイク シャックは、抗生剤、ホルモン剤を使わないアンガスビーフを 100%使用したハンバーガー、ホットドッグ、フローズンカスタード、フレンチフライや、地域でセレクトしたビール、ワインなどを提供しています。

Stand For Something Good® という企業ミッションを通じて、高品質な食材を使うこと、環境に最大限配慮した店舗デザインを採用すること、地域社会への投資と貢献などさまざまな活動を行っています。新鮮でシンプル、高品質且つ手ごろな価格のメニューとともに、シェイク シャックは楽しくてワクワクする、地域の人々が集う場所として、幅広い人々に愛されています。2004 年にニューヨークのマディソンスクエアパーク 1 号店のオープンに始まり、12 の州とコロンビア特別区、そしてロンドン、イスタンブール、ドバイ、モスクワを含む海外のさまざまなロケーションに店舗をオープンしています。

株式会社サザビーリーグについて

衣食住ブランドの企画販売及び卸売業などを行う企業グループの持株会社。1972 年にヨーロッパのユーズド家具の輸入販売を開始。以降、衣食住のオリジナルブランドを展開するとともに、数多くの海外ブランドを日本のマーケットに紹介するなど、創業以来、常に“半歩先のライフスタイルの提案”を行ってきました。現在は Afternoon Tea、agete、Ron Herman や Flying Tiger Copenhagen など 30 を超えるライフスタイルブランドを展開しています。

■報道関係者のお問い合わせ

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー

新規事業部 PR 担当：北村

TEL：03-5412-1882

MAIL：pr@shakeshack.jp