

It's a beautiful day.

The SAZABY LEAGUE

PRESS RELEASE
2019年3月18日



京都四条烏丸店だけでしか味わえない！
**高級宇治抹茶を贅沢に使用した
限定シェイク&コンクリートが登場**



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 角田良太）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）の京都初出店となる新店を、2019年4月1日(月)、京都 四条烏丸にオープンいたします。

シェイクシャックは高いホスピタリティ、スタイリッシュな店装にこだわりながら手ごろな価格で提供する「ファインカジュアル」のレストランとして、ニューヨークをはじめ世界中の人々に知られています。メニューはホルモン剤を使わず飼育されたアンガスビーフ100%のハンバーガーやホットドッグ、フライ、店舗で毎朝作るフレッシュなフローズンカスタード、他にもバーガーと相性の良いこだわりのオリジナルビールやワインなどをお楽しみいただけます。

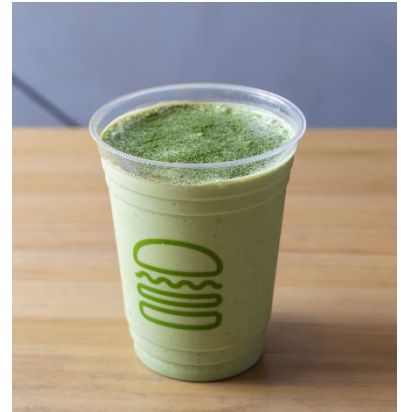
「シェイクシャック 京都四条烏丸店」は京都初進出となるため、これを記念した地元企業とのコラボメニューとして、高級な宇治抹茶を贅沢に使用した「宇治抹茶シェイク」と、サクサクとした食感の宇治抹茶クッキーをトッピングした「京都クッキークリート」（シェイクシャックのオリジナルアイス）を開発いたしました。また、「シェイクシャック 京都四条烏丸店」限定グッズとして、オリジナルの舞子デザインが愛らしい「KYOTO Tシャツ」や「KYOTO 手ぬぐい」も登場いたします。

シェイクシャックでは、地元の人々が気兼ねなく集える場所「ギャザリングコミュニティプレイス」として、ホスピタリティある店舗づくりを行うとともに、ブランドミッションである「Stand For Something Good™（シェイクシャックに関わる人々や企業、地域のために私たちができることを）」にもとづき、京都の街に根付いてきたいと思っております。

Shake Shack 京都四条烏丸店 限定メニュー情報

【 宇治抹茶シェイク / 710 円(税別) 】

京都の老舗お茶屋「伊藤久右衛門」とのコラボメニュー。日本でコラボシェイクは今回が初めてとなります。このシェイクに使用している宇治抹茶は、伝統的な石臼挽きで時間をかけ、丹念に挽きあげているのが特長です。上質な宇治抹茶の香りや味わいを最大限に楽しんでいただけるよう、あえて他のトッピングを入れず、シェイクシャックのフレッシュでクリーミーなバニラシェイクと宇治抹茶のみをシンプルにブレンドいたしました。作り置きせず、オーダーが入ってから1杯ずつ丁寧に作っているため、高級な宇治抹茶らしい優しく上品な香りや伝統的で美しい色合いが損なわれず楽しめます。シェイクシャックにしながら上質な京都らしさを思う存分に実感できる、京都四条烏丸店でしか味わえないスペシャルなシェイクです。



【 京都クッキークリート / Small 490 円(税別)、Regular 660 円(税別) 】 ※寄付対象コンクリート

和の素材を使った洋菓子店として京都で人気の「京洋菓子司 ジュヴァンセル」とのコラボメニュー。このコンクリートには、ジュヴァンセルの人気商品「京都咲咲」を贅沢に使用しました。「京都咲咲」は、しっかりとした宇治抹茶の香りとはほろ苦さを味わえるチョコレートクッキーで、濃厚なシェイクシャックのフローズンバニラカスタードと合わせても、お互いの個性がうまく混ざり合い、バランスの良い味わいに。また、その名の通りサクサクとした食感がとても良いアクセントとなっています。また、様々なトッピングの組み合わせを楽しむのがコンクリートなので、他にも味の奥行きを出すために宇治抹茶マシュマロソース、ドライストロベリーをミックスし、仕上げにも宇治抹茶を振りかけ、宇治抹茶を思う存分に楽しめる一品に仕上がりました。



<伊藤久右衛門について>

江戸後期・天保3年より京都宇治田原町で代々、茶づくりに携わり、昭和27年に平等院表参道で宇治茶の小売店を開業。本物の宇治茶をさまざまな形で提供し、お茶の新しい価値を世の中に発信しています。老舗のお茶屋ならではの品質な宇治抹茶を使い、専属のパティシエによるスイーツを多数販売しています。

<京洋菓子司 ジュヴァンセルについて>

1988年、京都御池通に誕生し京都で30年続く和の素材を使った洋菓子店。洋菓子職人がチョコレートやクリームといった洋の素材と、抹茶、和栗、黒豆などの和の素材を組み合わせ、独自の京テイストを確立しています。ジュヴァンセルはフランス語で「乙女」。女性スタッフが作っていたことから名付けられました。

チャリティパートナーについて

シェイクシャック 京都四条烏丸店は、*Stand For Something Good™ というブランドミッションのもと、「京都クッキーリート」の売上の5%を、こどもたちが安心・安全に放課後を過ごせる活動を行っている「放課後 NPO アフタースクール」に寄付いたします。

●放課後 NPO アフタースクールとは

子どもたちの健やかな成長のために～放課後改革に挑戦～

日本の小学校の放課後改革に挑戦し、安心・安全な預かりと地域を巻き込んだ本物・多様な体験が両立するアフタースクールを展開。2019年度で開校数は20校に。子どもたちには「自己肯定感」「チャレンジ意欲」の向上を、保護者の方には「小1・小4の壁」解消を目指しています。また、様々な企業・行政等と連携し、子育てプロジェクトを展開。活動開始以来500種類以上のプログラムを生み出し、年間のべ20万人以上の子どもたちが活動に参加しています。

(<https://npoafterschool.org>)

Shake Shack 京都四条烏丸店について

●シェイクシャック 京都四条烏丸店

所在地 京都府京都市中京区
東洞院通蛸薬師下元竹田町 643
BINO 東洞院 1F
営業時間 11:00 ~ 22:00 (21:30 LO)
席数 120席
電話番号 075-741-8681



●デザインコンセプト

「シェイクシャック 京都四条烏丸店」は "Less is More , Modern Authenticity" をコンセプトに店舗をデザインいたしました。京都は世界的にも有名な、数多くの歴史・伝統文化が残っている町ですが、一方で先進的なものを受け入れる柔軟性、多様性を持っているという面もあります。そういった気風にシェイクシャックの世界観を融合し、シンプルでありながらモダンな造形をベースに素材感にこだわり、「格子」や「畳表」、「左官の壁」といった和の伝統的な要素も取り入れました。シェイクシャックのアイコンである「バンドオブレーター」をひのき材で切り出して構成したファサードや、大きな円形テーブル席、「床几」をイメージしたベンチ席など、京都ならではの表現をふんだんに盛り込んでいます。

●シェイクシャックとは

シェイクシャックは、レストラン業界の巨人と称されるユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループの創業者ダニー・マイヤーが、2001年にマディソンスクエアパークの再生を目的としたアートイベントに慈善活動として小さなホットドッグカートを出店したことから始まりました。

「モダンなバーガースタンド」をコンセプトに、ルーツである高級レストラングループのホスピタリティとハイクオリティな食事へのこだわりを継承しながら、新鮮でシンプルかつ手ごろな価格のメニューをご用意。楽しくてワクワクする、地域

の人々が気軽に集う“コミュニティーギャザリングプレイス”として幅広い人々に愛されています。また、レストラン業界において「ファインカジュアル」という新しいカテゴリを築いたパイオニアとしても知られています。

さらに、Stand For Something Good™ というブランドミッションのもと、高品質で安心・安全な食材の調達や地球環境に優しいデザインを採用。そして店舗内はもちろん、店舗の壁を越えた周りのエリアまでホスピタリティを広げたいという思いから地域コミュニティーのサポートを行うなど、レストランの枠組みに捉われないさまざまな活動を行っています。

- ブランドサイト : www.shakeshack.jp
- Facebook : www.Facebook.com/ShakeShackJapan
- Instagram : <https://www.instagram.com/shakeshackjpn/>

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 シェイクシャック事業部

PR 担当：黒沢、加藤

TEL : 03-5412-1882

MAIL : pr@shakeshack.jp