

## Shake Shack 日本上陸 4 周年を記念したシェフコラボ企画

### 日本らしく秋の旬を味わえる「ブリコラージュチキン」を外苑いちよう並木店で 1 日限定発売！



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）が運営する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）は、日本上陸 4 周年を記念し、六本木の人気ベーカリーカフェ「ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」や西麻布のミシュラン二つ星フレンチレストラン「レフェルヴェソンス」を運営する生江 史伸氏をゲストシェフとして迎え、コラボレーション企画を実施いたします。今回は、日本の秋をテーマにした「bricolage Chick'n（ブリコラージュチキン）」を 2019 年 11 月 9 日（土）1 日限定で 400 個、日本 1 号店の「Shake Shack 外苑いちよう並木店」（以下、外苑いちよう並木店）にて販売いたします。

このシェフコラボ企画は、ファインカジュアル（レストランで味わえる良質な食事をカジュアルに楽しむ）なハンバーガーレストランとして、世界中のシェイクシャックのアニバーサリーで行われており、日本でも過去二度実施しています。日本上陸 4 周年となる今年は、シェイクシャックのメニュー開発ディレクターであるマーク・ロザッティ氏が「MAD」（レストラン「noma」を主宰するレネ・レゼビ氏がデンマークの首都コペンハーゲンで開催した食に関する国際的なシンポジウム）で生江氏と出会った事がきっかけとなり、お互いが地域貢献をフィロソフィーとするサスティナブルレストランとして共感し、交友を深めてゆく中で実現いたしました。

今回、テーマとなったのが日本料理の「旬」をハンバーガーで表現する事。秋に旬を迎える食材の中からハンバーガーとの相性を考え、香りや味の良い舞茸がセレクトされました。また、生江氏が子供の頃から好きだった水炊きの鶏肉と柚子胡椒の組み合わせからインスパイアされ、今回はあえてビーフパティではなくチキンフライをメインにし、合わせるソースには柚子胡椒を使用することになりました。そして、パンにもこだわりを持つ生江氏からトッピングだけでなくバンズにも季節感を取り入れるという提案があり、「ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー」が本企画のためだけに特別なバンズを開発。秋が旬の食材であるビーツを生地に練り込み、ほんのりとピンクに色づいたスタイリッシュな見た目のブリオッシュパンをバンズに使用するという、スペシャル感満載のコラボバーガーが出来上がりました。

更に今年は、シェイクシャックのブランドミッション「Stand For Something Good™」のもと、「ブリコラージュチキン」の売上の 20% を外苑いちよう並木店のチャリティパートナー「特定非営利活動法人 放課後 NPO アフタースクール」に寄付いたします。生江氏との素敵なコラボ企画を通して、少しでも多くの方々に良いことがある事を願っております。

## ■ bricolage Chick'n について

商品名 : bricolage Chick'n / ブリコラージュチキン  
価格 : 930 円 (税別)  
販売期間 : 2019 年 11 月 9 日(土)の 1 日限定  
営業時間 : 上記の日のみ 11:00 オープン、22:00 ラストオーダー  
提供個数 : 400 個 ※無くなり次第終了  
販売店舗 : 外苑いちょう並木店のみ販売



内容 : 日本料理の「旬」をハンバーガーで表現する事をテーマに開発されたスペシャルな 4 周年コラボバーガーです。

- パンズ…トッピングだけではなくパンズにも季節感を出したいという生江氏の提案から、「ブリコラージュブレッドアンドカンパニー」が今回のコラボのためだけに特別に開発。秋が旬の食材であるビーツを生地に練り込み、ほんのりとピンクに色づいた見た目もスタイリッシュなブリオッシュパンです。トッピングとのバランスを考え通常のブリオッシュよりバターを調整し口当たりを軽くしていますが、パン単体でも十分に美味しさを感じる事ができます。
- トッピング…秋が旬の食材の中からハンバーガーとの相性を考えて舞茸をセレクト。生江氏が子供の頃から好きだった水炊きの鶏肉と柚子胡椒の組み合わせからインスパイアされ、今回はシェイクシャックの定番メニュー「チキンシャック」に使用しているチキンフライを採用。注文が入ってから店舗で丁寧に揚げる肉厚でクリスピーな食感のチキンフライに、グリルした舞茸とネギや赤ワインビネガーを合わせた舞茸ミックス、柚子胡椒を加えた食欲をそそるマヨネーズベースのソースがトッピングされ、日本らしい秋の旬を取り入れたスペシャルなコラボハンバーガーが完成いたしました。

■「ブリコラージュチキン」の画像素材はこちらからダウンロードしてください。

<https://www.dropbox.com/sh/rvykfdrmcjcb18/AAA3hLiaTWK1b0tr3k5QAF6a?dl=0>

## ■ マーク・ロザッティ氏プロフィール

2003年にユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループ内のニューヨークを代表するレストラン「グラマシータバーン」を経験したのち、2007年にシェイクシャック1号店であるマディソンスクエアパーク店のマネージャーを務め、翌年にマネージャーとして2号店のアップパーウエストサイド店のオープンに携わる。常にキッチンで新しいレシピ作りに熱中していたマークは2010年に料理開発マネージャーに任命され、現在はメニュー開発ディレクターとしてシェイクシャックの全メニューを監修。ファインカジュアルの更なる可能性を模索し続けている。彼の考案したレシピは長年に渡ってシェイクシャックの定番メニューとなり、世界中で愛されている。



## ■ 生江 史伸氏プロフィール

1996年、慶應義塾大学法学部政治学科卒業後、「アクアパッツァ」入社。フュージョン系のレストランなどを経て、2003年、「ミシェル・プラス トーヤ・ジャポン」に入店し研鑽を積む。スーシェフを経験後、2008年にイギリスの三ツ星「ザ・ファット・ダック」に入店し、スーシェフに就任。帰国後の2010年、“人々が集い、元気になる場所を創造していきたい”という思いから「レフェルヴェソンス」を立ち上げ、エグゼクティブ・シェフに就任。食を通じて環境や人権問題に至るまで問題提起するカリスマシェフとして活躍すると共に、2016年に大阪のベーカリー「ル・シュクレ・クール」と富ヶ谷にあるノルウェー発のコーヒーショップ「フグレン トーキョー」とコラボしたカフェとレストランを併設したベーカリー「ブリコラージュブレッドアンドカンパニー」をオープン。



## 〈bricolage bread & co.〉(ブリコラージュブレッドアンドカンパニー)

住所 : 東京都港区六本木 6-15-1 六本木ヒルズ けやき坂テラス 1F  
TEL : 03-6804-3350 (レストラン) 、TEL : 03-6804-1980 (ベーカリー)

## ■特定非営利活動法人 放課後 NPO アフタースクールへの寄付について



本企画の話し合いの中でお互いに地域貢献活動に力を入れているという共通点から、シェイクシャックのブランドミッション「Stand For Something Good™」(シェイクシャックに関わるあらゆる方々や企業、地域のために我々ができることを)に基づき、「プリコラージュチキン」の売上の 20%を外苑いちよう並木店のチャリティーパートナー「特定非営利活動法人 放課後 NPO アフタースクール」に寄付することにいたしました。

### 特定非営利活動法人 放課後 NPO アフタースクール事務局からのコメント

「小学生の放課後はまだ社会的な課題認知が低く、どの団体も予算的に非常に苦しい中で運営している状態です。そのため、シェイクシャックからの寄付は子どもたちに多様な体験を届ける為の材料費や遊具の購入、また、全国の放課後の支援活動費として、子どもたちの笑顔に繋がるよう活用させていただきます。」

### 【 特定非営利活動法人 放課後 NPO アフタースクール 】(<https://npoafterschool.org>)

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。シェイクシャックとは、2015 年に日本上陸 1 号店となる外苑いちよう並木店がオープンした際、日本で最初のチャリティーパートナーとなり、外苑いちよう並木店限定メニューであるコンクリート(トッピングのたっぷり入ったオリジナルアイス)「ウォークインザパーク」の売上の 5%を継続して寄付しています。

## ■ Shake Shack について

シェイクシャックは、NY の高級レストラングループ「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「モダンなバーガースタンド」をコンセプトに誕生させた「ファインカジュアル」なハンバーガーレストランです。ルーツとなっているレストラン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手の届く価格でお楽しみいただけます。また、「Stand For Something Good™」というブランドミッションのもと、良質で安心な食材の調達や地球環境に優しいデザインを採用。現在は日本の関東・関西を中心に 14 店舗を展開しており、お店の壁を越えて地域コミュニティとの交流やチャリティーパートナ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様々な活動を行っています。



### 〈 シェイクシャック 外苑いちよう並木店 〉

住所：東京都港区北青山 2-1-15

TEL：03-6455-5409

営業時間：通常 11:00 OPEN、22:30 CLOSE(22:00 LO)

11月2日(土)～12月1日(日)の期間中 10:00 OPEN、22:30 CLOSE(22:00 LO)

※11月9日(土)のみ 11:00 OPEN、22:30 CLOSE(22:00 LO)

- Official WEB : <https://www.shakeshack.jp>
- facebook : <https://www.facebook.com/shakeshackjapan>
- Instagram : <https://www.instagram.com/shakeshackjpn>
- twitter : <https://twitter.com/shakeshackjpn>

【 ご取材、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください 】

株式会社サザビリーグ 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 Fax：03-5411-3006 MAIL：[pr@shakeshack.jp](mailto:pr@shakeshack.jp)