

シェーキーズと産業能率大学の産学連携プロジェクト ～シェーキーズ5店舗で“学生発案のメニュー”を6月17日（火）より期間限定で販売～

ロイヤルフードサービス株式会社が運営するアメリカ生まれのピザレストラン「シェーキーズ」では、産業能率大学 経営学部との産学連携プロジェクトを実施しております。このたび、各店舗が抱える課題をテーマに、学生が提案したアイデアをもとに開発したメニューを、2025年6月17日（火）より首都圏の5店舗にて期間限定で提供いたします。



ロイヤルグループと産業能率大学 経営学部 漆田隆司ゼミは、商品開発やプロモーション企画などをテーマに産学連携プロジェクトを実施しており、今年で5年目を迎えました。今年度は、ロイヤルグループの外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が運営するピザレストラン「シェーキーズ」を対象に、各店舗におけるメニュー開発に学生が取り組みました。



このプロジェクトは2024年9月に始まり、12月下旬には学生5チームがシェーキーズ各店舗向けの提案メニューについて、多くの関係者の前で最終プレゼンテーションを行いました。各チームは、担当店舗での現地調査やヒアリング、競合分析などを通じて、ターゲット層へのアプローチや販売戦略を含めたオリジナルメニューを提案しました。これらの学生のアイデアをもとに、ロイヤルグループの経験と技術を活かして開発したメニューやプランを、対象店舗限定で提供いたします。



シェーキーズに新たな魅力を加える、“学生ならではの”の自由な発想から生まれたメニューを、ぜひこの機会にお楽しみください。

シェーキーズ×産業能率大学 産学連携プロジェクト メニュー・プラン提供期間・店舗 概要

- 販売期間：2025年6月17日（火）～8月末（予定）
- 販売店舗：シェーキーズ 池袋東口店 : 【ミートアップラン】
シェーキーズ 吉祥寺店 : 【韓国やみつき やみチキプラン】
シェーキーズ 聖蹟桜ヶ丘店 : 【ジュニアシェフプラン】
シェーキーズ 横浜西口店 : 『ネギ塩チキンピザ』、『ゆず胡椒きんぴらピザ』
シェーキーズ ららぽーと TOKYO-BAY 店 : 【学シェフプラン】、【おシェバリプラン】

※仕入れなどの状況によって一部内容など変更になる場合がございます。

※詳細は各店舗にお問い合わせください。<https://shakeys.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL : royalhd@ssu.co.jp

担当：竹内（070-1516-6026）、斉藤（080-4652-2352）、牧田

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

シェーキーズ×産業能率大学 産学連携プロジェクト メニュー・プラン紹介

■シェーキーズ 池袋東口店

・プラン名：【MEET UPLAN】ミートアップラン

【MEET UPLAN】とは「集まる」の「MEET UP」と「PLAN」を掛け合わせた造語。一体感を感じられる食体験を創りたいという思いが込められています。

・プラン概要：

シェーキーズファンには嬉しい、BIG パフェが自分好みに作れる！？

ピザバイキングとソフトドリンク飲み放題を 120 分楽しめるグループ向けのパーティープラン。

- 1) シャンメリーで乾杯ドリンク付き！
- 2) BIG な「Mingle Parfait」が注文できる。

集まったみんなで自由にトッピングできる「Mingle Parfait」が追加オーダー可能で、いつもより会話が弾んで自然と盛り上げられる“一体感”のある食体験を演出します。

※ 「Mingle(ミングル)」とは、「みんなで一つになる」「交流する」という意味



■シェーキーズ 吉祥寺店

・プラン名：【韓国やみつき やみチキプラン】

・プラン概要：

通常バイキング料金にお一人様プラス 300 円で 4 種のソースをお楽しみいただけるプラン。

ソースはチキン以外にもピザやフライドポテトにも自分好みに自由にかけてお召し上がりいただけます。

本格的なピザに加えて、韓国のおいしさ楽しさをギュッと詰め込みこんだバイキングをお楽しみいただけます。



■シェーキーズ 聖蹟桜ヶ丘店

・プラン名：【ジュニアシェフプラン】

・プラン概要：

12 歳以下のお子様を対象に、バイキングにプラス 100 円でオリジナルデザートピザを作るプラン。

「子どもにワクワク感を！」をテーマに、思い出を形に残せる特別な体験と感動を提供いたします。



缶バッジ



認定証

ジュニアシェフプランの体験で、「オリジナル缶バッジ」と「認定証」をプレゼント。



■シェーキーズ 横浜西口店

・メニュー名：『ネギ塩チキンピザ』、『ゆず胡椒きんぴらピザ』

・メニュー概要：

「思わず飲みたくなる！」をコンセプトに、シェーキーズのアルコールプランに合わせた「おつまみ pizza」2種類がバイキングに登場！

【ネギ塩チキンピザ】

さっぱりとした塩だれソースをベースに、たっぷりのネギと蒸し鶏。ごま油とともに、パンチの効いた味わいです。

【ゆず胡椒きんぴらピザ】

風味豊かなゆず胡椒マヨネーズソース。

隠れた人気トッピングの「きんぴら」に「さきいか」をのせた和風のピリ辛ピザ。



※ アルコール飲み放題のお時間は、ランチバイキング時 90分 / デイナー、ホリデーバイキング時 120分となります。

■シェーキーズ ららぽーとTOKYO-BAY店

・プラン名：【学シエプラン】、【おシエベリプラン】

・プロジェクト概要：

「シェーキーズを思い出の1ピースに！」をテーマに、ららぽーとTOKYO-BAY店のお客様層に合わせたプランです。

【学シエプラン】（学生向け）

ご予約可能な個室を自由にデコレーションできる「学シエプラン」です。お誕生日パーティーや打ち上げなど「学シエプラン」で「今も昔も変わらない思い出づくり」を。

【おシエベリプラン】（女子会向け）

また、女子会向けには通常より長い180分のお時間でゆっくりお食事とおしゃべりを楽しんで、ご家族へのお土産のピザも付いてくる「おシエベリプラン」をご用意いたしました。



※仕入れなどの状況によって一部内容など変更になる場合がございます。

※詳細は各店舗にお問い合わせください。 <https://shakeys.jp>



◆シェーキーズ STORY

シェーキーズは、アメリカ、カリフォルニア州サクラメント発祥のピザパーラーです。
現在はアメリカ西海岸、フィリピン、シンガポール、日本の4か国で展開しています。

シェーキーズとは、創設者の一人である「シャーウッド・ジョンソン」が喜びの表現としてお客様と何度も握手を繰り返し「シェイクハンド」→「シェーキーズ」と呼ばれるようになったことから名づけられました。シャーウッド・ジョンソンは、1954年カリフォルニア州サクラメントでお客様一人一人が気軽にくつろげる雰囲気のパizzeriaを始めました。お店は大盛況で、ジョンソンは毎日握手をしてお客様を迎え入れました。シェーキーズでは、それ以来伝統あるアメリカンクリスピーピザの味を今も引き継いでいます。

日本では、1973年に赤坂で一号店をオープンし、以来50年に渡って日本でのピザのパイオニアとして、たくさんのピザ好きのお客様にご利用いただいています。2005年12月からはロイヤルグループのピザ専門店として運営されており、現在は14店舗[※]を展開しています。

※6月12日時点

◆「シェーキーズ (Shakey's)」とは

シェーキーズのピザ生地は、オリジナルの小麦粉から毎日手作り。バイキングではサクッとクリスピーな食感の生地とバラエティー豊かなトッピングをしたピザが20種類以上並びます。他にも、パスタ、揚げたてフライドポテト、サラダバーなどを手頃な価格で提供しております。シェーキーズは、アメリカンタイプのピザを気軽に楽しめるピザレストランとして「We Serve Fun」をモットーにお客様に喜んでいただけるお店作りを心掛けています。

ホームページ：<https://shakeys.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL：royalhd@ssu.co.jp

担当：竹内（070-1516-6026）、斉藤（080-4652-2352）、牧田

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。