11 月 5 日に発表いたしましたプレスリリースにおきまして、
「バーベキューチキン」の商品説明の一部に誤りがございました。
＜誤＞ オリジナルソースをベースに、バーベキューソース、チキン、オニオンをトッピング。
＜正＞ オリジナルソースをベースに、バーベキューソース、チキンをトッピング。
関係者の皆様には混乱を招きましたことをお詫び申し上げます。

ROYAL News Letter

Shakey's

2026年11月5日
ロイヤルホールディングス株式会社

【シェーキーズ】ピザバイキングメニューがリニューアル！
「SHAKEY'S ALL-DAY PIZZA PARTY!」をテーマに新作 6 品が登場
～アメリカンピザパーラーらしい多彩な味わいを、心ゆくまで食べ比べ～

ロイヤルグループが展開するアメリカ生まれのピザレストラン「シェーキーズ」は、2026年10月28日（水）より、ピザバイキングで提供するメニューをリニューアルいたしました。

今回のリニューアルでは、全17種の定番ピザのうち6品を刷新。いつでもパーティーのようなワクワク感を楽しめる「SHAKEY'S ALL-DAY PIZZA PARTY!」をテーマに、「シェーキーズ」が大切にしてきた「We serve fun＝私たちは人々と喜びを分かち合います」の精神をもとに、アメリカンスタイルの味わいや、食材の組み合わせに工夫を凝らした個性豊かなピザを展開しています。



※画像はイメージです。

新たに登場したのは、甘さもありながらスパイシーなバーベキューソースが特徴の「バーベキューチキン」、オニオン、ピーマン、ペパロニで懐かしさを感じる「レトロ ザ ミックス」、ほうれん草とソーセージを組み合わせた「ポパイ＆ソーセージ」のほか、野菜やコーンフレークをトッピングした「ベジタブルクリスプ」、「シェーキーズポテト」を使用した「ピザ・アメリカーナ」、デザート感覚で味わえる「スイートポテト&カスタード」の計6品です。

シェーキーズのピザは、サクッとしたクリスピーな食感が特徴です。この食感を生み出すため、毎日店舗で厳選した小麦粉から生地を仕込み、発酵させた後、18時間じっくり熟成。一枚一枚丁寧に伸ばし、オープンキッチンで焼き上げています。サクッとしたピザ生地と多彩なトッピングに加え、お好きなピザを自由に選び、食べ比べできることもピザバイキングの魅力です。また、お好きなピザをリクエストできるサービスもあり、その日の気分に合わせてさまざまな味わいを楽しめます。

今回のリニューアルを通じて、アメリカンピザパーラーのどこか懐かしい雰囲気とともに、家族や友人とテーブルを囲み、さまざまな味わいを楽しむひとときをお届けします。

今後もシェーキーズでは、お客様に「新しい味との出会い」や「発見の楽しさ」を感じていただけるメニューを展開してまいります。「楽しく、美味しい！」という驚きとワクワクを、ぜひご体験ください。



ピザバイキングリニューアル概要

■提供開始日：2026年10月28日（水）
■販 売 価 格 ：バイキング価格は、店舗、時間帯により異なります。
詳細は各店舗の HP をご覧ください。https://www.shakeys.jp/store-and-menu/
■提 供 店 舗 ：シェーキーズ全店舗（13 店舗）

新作メニューのご紹介

※画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

BBQ Chicken バーベキューチキン



オリジナルソースをベースに、バーベキューソース、チキンをトッピング。甘さもありながらスパイシーなバーベキューソースとチキンを組み合わせた、アメリカ南部の家庭料理をイメージしたピザです。

Retro "The Mix" レトロ ザ ミックス



トマトソースをベースに、オニオン、ピーマン、ペパロニをトッピング。どこか懐かしさを感じるミックスピザをシェーキーズ流にアレンジしました。シンプルな具材の組み合わせで、親しみのある味わいに仕上げました。

POPEYE & Sausage ポパイ&ソーセージ



トマトソースをベースに、ほうれん草、ソーセージ、バターソース、ブラックペッパーをトッピング。バターの風味をきかせたほうれん草と、ソーセージの味わいがよく合う一品です。

新作メニューのご紹介

※画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

Vegetable Crisp　ベジタブルクリスプ



トマトソースをベースに、オニオン、ハラペーニョ、レタス、コーンフレークなどをトッピング。以前提供していた「ベジタブル」をアレンジし、コーンフレークのクリスピーな食感とハラペーニョのピリッとした辛みが楽しめるピザに仕上げました。

Pizza Americana　ピザ・アメリカーナ



マヨネーズソースをベースに、「シェーキーズ」こだわりのフライドポテトとベーコン、オニオン、バターペッパーソースをトッピング。ポテトのホクホクとした食感とベーコンの旨みが楽しめる、食べ応えのあるピザです。

Sweet Potato & Custard　スイートポテト&カスタード



カスタードをベースに、ザラメ、フルーツグラノーラ、ベイクドスイートポテトクリーム、パウダーシュガーをトッピング。アメリカの感謝祭（サンクスギビング）などで親しまれる定番のサイドディッシュ「スイートポテトキャセロール」をイメージし、カスタードとともに焼き上げた、デザート感覚で楽しめるピザです。

シェーキーズが大切にしている４つのこだわり

1.粉から仕込む、サクッとクリスピーな「手づくりピザ生地」

シェーキーズでは、すべての店舗で小麦粉からピザ生地を仕込んでいます。生地のミキシングから発酵、ローリング（生地を延ばす作業）まで、一貫して店内で行い、サクッとしたクリスピーな食感に仕上げています。



2.店内で削り出す、風味豊かな「ゴーダチーズ」

オランダ産のナチュラルゴーダチーズを使用。チーズ本来の風味を逃さないよう、約15kg のブロック状のチーズを店内で丁寧にシュレッドしています。



3.創業以来愛される、「フライドポテト」

厚さ 9mm にスライスしたじゃがいもにスパイシーなシーズニングをまぶし、圧力フライヤーで揚げています。ホクホクとした食感とスパイスの風味が特徴の、シェーキーズオリジナルのフライドポテトです。



4.どこか懐かしい、アメリカンピザパーラーのレトロな雰囲気

創業地であるアメリカ・サクラメントの「古き良きアメリカ」を感じさせる店内。電飾サインやレトロな装飾、歴史を伝えるディスプレイなどが、どこか懐かしい雰囲気を演出しています。家族や友人と気軽に食事を楽しめる空間です。



◆「シェーキーズ（Shakey's）」とは

シェーキーズのピザ生地は、小麦粉から毎日手作り。サクッとクリスピーな食感の生地にバラエティー豊かなトッピングをした定番ピザ 17 種に加え、期間限定ピザもご用意しています。さらに、パスタ、揚げたてのフライドポテト、サラダバーなどがお楽しみいただけるバイキング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店作りを心掛けています。

ホームページ：https://shakeys.jp/



◆シェーキーズ STORY

シェーキーズは、1954 年にアメリカ・カリフォルニア州サクラメントで創業したピザパーラーです。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。

店名の「シェーキーズ」は、創設者の一人であるシャーウッド・ジョンソンが、お客様を歓迎する際に何度も握手（シェイクハンド）を交わしていたことから名づけられました。お客様が気軽にくつろげる雰囲気と、伝統あるアメリカンクリスピーピザの味は、創業以来受け継がれています。

日本では 1973 年に赤坂で第 1 号店をオープンし、50 年以上にわたりピザ専門店として多くのお客様に親しまれてきました。2005 年 12 月からはロイヤルグループの一員となり、現在は全国に 13 店舗※を展開しています。

※2026 年 11 月 5 日時点

■ロイヤルグループ店舗数：https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

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

担当:齋藤(080-4653-1655)、二宮(080-7640-0296)、後藤、島村

※報道関係者様向けに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。