

“100%手づくりグルメバーガー専門店” JB's TOKYO 海老名サービスエリア下り線に出店 「JB's TOKYO 海老名SA店」6月26日（水）OPEN

ロイヤルグループでコントラクト事業を担う、ロイヤルコントラクトサービス株式会社（以下RCS）は、クラフトバーガー専門店「JB's TOKYO（ジェービーズトキョー）」を運営する株式会社ブルース&ブラザーズ（以下B&B社）と業務提携し、2024年6月26日（水）、海老名サービスエリア下り線のフードコート内に「JB's TOKYO 海老名SA店」をオープンいたします。



※画像はイメージです

「JB's TOKYO」は、ファストフードハンバーガー業態としては珍しい“100%手づくり”をコンセプトに掲げるクラフトバーガー専門店です。2021年の創業以来、食パンを使った“四角いハンバーガー”のビジュアルがSNSを中心に話題を集め、現在では代々木本店、府中店、渋谷・ミヤシタパーク店の3店舗を展開しています。代々木本店は「食ベログハンバーガー百名店2024」にも選出されています。

このたびRCSでは、相互の強みを生かす分野でB&B社と協業することにより、各々の有するノウハウや経営資源、事業機会を有効に活用し、相乗効果を図ることを目的に業務提携する運びとなりました。業務提携の第一号店として、立地も全国的に知名度が高い海老名サービスエリア下り線で、フードコート業態でも人気の高いハンバーガーを展開することにより、さらなる満足度の向上を目指してまいります。

新規出店する「JB's TOKYO 海老名SA店」は、週末利用の旅行客には非日常的な楽しさを、平日利用のドライバーには安心感と親しみやすさをコンセプトに、店舗は開放感のある青空の下の屋台をイメージ。メニューはJB's TOKYOの看板メニュー・ワンコインで楽しめる「100%バーガー」をはじめとする約9種類のラインアップを展開いたします。海老名サービスエリア下り線を利用する幅広い世代のお客様をターゲットに、100%手作りのグルメバーガーがワンコインから楽しめる安心感と美味しさはそのままに、ここだけでしか味わえない特別感のある限定メニューをご提供します。

■店舗概要

- ・正式名称：「JB's TOKYO 海老名 SA 店」
- ・所 在 地：神奈川県海老名市大谷南 5-2-1 東名高速道路海老名サービスエリア下り線内
- ・TEL：046-232-5051
- ・営業時間：10:00～22:00
- ・定 休 日：年中無休 ※施設営業日に準ずる

JB's TOKYO 海老名 SA 店 商品紹介（一部）

● 定番メニュー

※画像はイメージです



100%バーガー **500 円（税込）**

100%ビーフパティ 140g、自家製パンズとソースを使用したJB'sのスタンダード。



100%チーズバーガー **560 円（税込）**

100%バーガーシリーズでも大定番となるチーズバーガーバージョン。



100%テリヤキバーガー **590 円（税込）**

100%ビーフパティ 140g、自家製テリヤキソース、レタスの組み合わせ。



ダブル★ダブル 海老名限定 280g **1,010 円（税込）**

JB's 一番人気。海老名限定で本店より大きな 100%ビーフパティ 280g を使用。



JB's 海老名スペシャル ダブル 280g **1,170 円（税込）**

海老名 SA 店限定商品。100%ビーフパティ 280g、チーズ、レタス、トマト入り。



JB's 海老名スペシャルセット **1,160 円（税込）**

海老名限定セット。JB's 海老名スペシャルシングルにポテトとドリンク付き。

JB's TOKYO のこだわり

「自家製パンズ（パン）」

店内併設のベーカリー工房で小麦粉をこねて発酵させ、オーブンで焼成します。北海道小麦粉、北海道バターを使ったオリジナルレシピです。こうして焼き上げる食パンを使った“四角いハンバーガー”のビジュアルが、JB's TOKYO のアイコンとなっています。

「自家製ソース類」

自家製ケチャップ、自家製豆乳マヨネーズ、自家製ピクルスなど、ソース類も全て店内手づくりです。

「ビーフ 100%のスマッシュパティ」

肉汁溢れるパティは、100%ビーフ（つなぎなし）の粗挽き肉を店内でひとつひとつ手ごね成形し、200℃の鉄板で潰して焼成します。本場アメリカでは“スマッシュ”と言われる焼き方が、JB's TOKYO の美味しさの秘密です。

「高コストパフォーマンス」

こだわり抜いた 100%手づくりのクラフトバーガーを、ワンコイン（500 円）の価格からご提供します。これは、創業者佐藤卓氏の【ハンバーガーはおにぎりのように気軽な食事であるべき】という熱い想いによるものです。「JB's TOKYO」は、100%店内手づくりが自慢の「まじめ」なお店です。「コスパの良いグルメバーガー」ではなく「最高に美味しいファストフードバーガー」を目指しています。

＜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株式会社 サステナビリティ本部 広報部
TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / e-mail : koho@royal.co.jp

※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。