

**【シェーキーズ】日本各地の魅力を届ける「Good JAPAN」企画第二弾！
ブランド初となる「関西フェア」を6月10日（水）より期間限定で開催
～「すじこん」「西京焼き」のピザから「生ハツ橋」のデザートピザまで、関西の食文化を多彩にアレンジ～**

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、全国13店舗にて2026年6月10日（水）から8月31日（月）までの期間限定で「関西フェア」を開催いたします。

本フェアは、日本各地の魅力をメニューを通じてお届けするロイヤルグループの企画「Good JAPAN」の一環として実施するものです。第1弾の北海道フェアに続き、第2弾の今回は関西の食文化や名物料理をテーマに、シェーキーズならではの遊び心あるアレンジを加えた限定メニューを展開します。



※画像はイメージです。

■ 関西の食文化を“シェーキーズ流”にアレンジ

今回のフェアでは、関西で親しまれている味を、シェーキーズならではのスタイルでアレンジしました。

「すじこんの関西チリコンカン風ピザ」は、関西の定番料理「牛すじとこんにゃくの煮込み」をイメージしたピザです。トマトソースと醤油仕立てのすじこんに、大正12年創業・オリバーソース株式会社の「どろソース」を合わせ、新しくどこか懐かしい味わいに仕上げました。「さわら西京焼きのアルフレッド風ピザ」は、京都伝統の「さわら西京焼き」をイメージした和風ピザです。白味噌とさわら西京焼きに、バターが香るクリームソースを合わせ、「水菜」の食感も楽しめる一品に仕上げました。

さらに、「生ハツ橋」をイメージした「抹茶いちごのデザートピザ」や、濃厚な「どろソース」を使用した「どろソースのBBQスパゲティ」も登場。関西らしさを感じる多彩なラインアップを、シェーキーズのバイキングスタイルでお楽しみいただけます。

■ 「楽しく、美味しい！」体験をバイキングで

今後もシェーキーズでは、日本や世界各地の名物料理を独自にアレンジし、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、ぜひシェーキーズでご体験ください。

長期熟成したソースの旨味と辛味が広がる濃熟旨辛な「どろソース」

1923（大正12）年創業の老舗ソースメーカー・オリバーソース株式会社の看板商品「どろソース」。ウスターソースの熟成過程で自然に生まれる“どろ”と呼ばれる沈殿部分を活かし、野菜や果実の旨み、香辛料の風味を凝縮した辛口万能調味料です。1993年の発売以来、お好み焼や焼そばなどの“粉もん”をはじめ、料理の隠し味としても親しまれ、関西を中心に長年愛され続けています。



シェーキーズ「関西フェア」販売概要

- 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） ※販売状況により、予告なく販売を休止または終了する場合がございます。

「関西フェア」ピザ&パスタ メニュー紹介

※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。



すじこんの関西チリコンカン風ピザ

牛すじとこんにくを甘く煮た、関西を代表する味「すじこん」を使用したピザです。トマトソースと醤油仕立ての「すじこん」をシェーキーズ流に融合させ、関西仕立てのチリコンカン風に仕上げました。ピリッと辛いアクセントには、隠し味として「どろソース」を使用。関西を感じる、新しくもどこか懐かしい味わいをお楽しみいただけます。



さわら西京焼きのアルフレッド風ピザ

京都伝統の白味噌に漬り込んだ魚料理「さわら西京焼き」をイメージしたピザです。上品な甘みが特徴の西京焼きは、平安時代にルーツを持ち、江戸・明治以降に「西京焼き」として親しまれるようになった京都を代表する味わいです。バターが香る「アルフレッド風のクリームソース」に、「さわら西京焼き」と「白味噌」、「チーズ」を合わせ、「野菜」の食感も楽しめる和風ピザに仕上げました。



抹茶といちごのデザートピザ

京都の街並みを思わせる「生ハッ橋」をイメージしたデザートピザです。「生ハッ橋」はもちもちとした食感と香り豊かな味わいが特徴の京都名物菓子です。バターが香る「あんこソース」をベースに、求肥（ぎゅうひ）をのせ、抹茶といちごの生ハッ橋の味わいを表現しました。ニッキ特有の辛みの代わりに、ふんわりと柔らかなシナモンの香りを添えています。

パスタ



どろソースの BBQ สปาเก็ตティ

大正 12 年創業、神戸の老舗ソースメーカー・オリバーソース株式会社の「どろソース」を使用した BBQ สปาเก็ตティです。「どろソース」は、関西の食文化を支えてきた濃厚な味わいが特徴のソースです。シェーキーズオリジナルトマトソースに「どろソース」をブレンドし、バーベキューソース風に大胆にアレンジしました。甘味と辛みのあるソースが、スモーキーなベーコンと相性の良い一品です。

◆「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。サクッとクリスピーな食感の生地バラエティー豊かなトッピングをしたピザを 20 種類以上のピザをはじめ、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。お客様が気軽につるぎる雰囲気と、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 6 月 2 日時点

〔「Good JAPAN」関連リリース〕

2026 年 3 月 4 日リリース

[シェーキーズ、「Good JAPAN」企画がグループ企画で連動！「北海道フェア」を 3/4（水）より開催！](#)



■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）、青木、児玉

※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。