

**【シェーキーズ】東京育ちの野菜をピザ&パスタに
「東京フェア」を9月16日（水）より全国13店舗で開催
～「Shakey's Japan Tour 2026」第3弾、ルッコラ・バジル・江戸川小松菜を使用～**

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9月16日（水）から11月23日（月・祝）までの期間限定で「東京フェア」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、「Shakey's Japan Tour 2026」の第3弾です。今回は、昭和24年創業の東京都大田市場の青果仲卸「大治（だいはる）」が供給する「東京野菜」に着目。東京都内で生産されたルッコラ、バジル、江戸川小松菜を使用し、シェーキーズのアメリカンスタイルのピザやパスタとして提供いたします。



※画像はイメージです。

■東京で育った野菜をシェーキーズのピザ&パスタに

多種多様な農産物が収穫される東京都。23区から多摩地域、山間部まで多様な生産環境があり、年間を通じてさまざまな野菜が生産されています。今回の「東京フェア」では、こうした東京で育った野菜に着目し、それぞれの特徴を活かしたピザとパスタを展開します。

ラインアップは、東京産ルッコラを使った「東京ルッコラのクリーミーガーリックピザ」、東京産バジルをのせた「東京フレッシュバジルのマルゲリータ」、東京発祥の野菜「江戸川小松菜」をあわせた「江戸川小松菜の海苔クリームスパゲッティ」の3品です。ルッコラの苦みと食感、バジルの香り、小松菜のシャキシャキとした食感など、それぞれの野菜の持ち味をシェーキーズのアメリカンスタイルのメニューに取り入れました。

都市のイメージが強い東京で育つ野菜の魅力を、シェーキーズならではのピザやパスタとの組み合わせで、バイキングスタイルにて一度に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。

シェーキーズ「東京フェア」販売概要

- 販売期間：2026年9月16日（水）～2026年11月23日（月・祝）予定
- 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）※天候や生育状況により東京野菜の入荷が無い場合、販売休止いたします。

「東京フェア」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。

ピザ

東京ルッコラのクリーミーガーリックピザ



ガーリックを散りばめたクリームソースをベースに、「東京産ルッコラ」をふんだんに使用したピザです。東京都内で栽培・収穫されたルッコラの苦みと食感が、まろやかでコクのあるクリーミーガーリックソースのアクセントに。

東京フレッシュバジルのマルゲリータ



ゴーダチーズとモッツアレラチーズを使用し、濃厚で甘みのあるトマトソースを合わせた、シェーキーズ風のマルゲリータです。今回の「東京フェア」限定メニューとして、仕上げに香り豊かな「東京産バジル」をトッピング。バジルの香りとチーズ、トマトソースの味わいが引き立つシンプルな一枚に仕上げました。

※使用しているチーズにはチーズ加工品が含まれます。

パスタ

江戸川小松菜の海苔クリームスパゲッティ



クリームソースに「のりつくだ煮」を加えた、磯の風味が広がるスパゲッティです。東京都江戸川区〈門倉農園〉から出荷された、東京発祥の野菜「江戸川小松菜」を使用。小松菜の味わいや食感を活かしながら、まろやかなクリームソースとの組み合わせを楽しめる一皿です。

シェーキーズで使用する「東京野菜」と生産者のご紹介

東京産ルッコラ / 東京都西東京市〈ニイクラファーム〉



西東京市の〈ニイクラファーム〉は、住宅街に佇む都市型のハーブ農園です。水害に強い土地とハウス栽培を活かし、バジルやルッコラなどのハーブを通年出荷しています。

※〈ニイクラファーム〉以外の「東京産ルッコラ」も使用しています。

東京産バジル / 東京都清瀬市〈野村ファーム〉



清瀬市にある専業野菜農家〈野村ファーム〉。GAP 認証の取得や SDGs を意識し、持続可能な農業に取り組んでいます。徹底した管理のもと、香り豊かなバジルを育てています。

※〈野村ファーム〉以外の「東京産バジル」も使用しています。

江戸川小松菜 / 東京都江戸川区〈門倉農園〉



江戸川区の〈門倉農園〉では、土づくりやデータ分析に基づき小松菜を栽培しています。約 13cm と広めの株間を取り、十分に水を与えながら育てることで、えぐ味が少なく、シャキシャキとした食感とジューシーな太い茎に仕上がっています。

◆「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 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9月11日時点

〈「Good JAPAN」関連リリース〉

2026年3月4日（水）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！](#)



2026年6月2日（火）リリース

[シェーキーズ、Good JAPAN「関西フェア」を6月10日（水）より期間限定で開催！](#)

■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)、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。