

2024年(令和6年)9月3日(火曜日)

# 商いの新しいものさし

(株)商い創造研究所  
代表取締役

## 松本 大地

第165回

### 店舗で發揮するシェイクシャックの社会性

ニューヨークを訪れた際、ランチ時にはたまたま「シェイクシャック」の「シャックバーガー」を食していた。昨今は物価高騰と円安によりバーガーも高価になっているが、やはりルーツであるニューヨークで食べるところ別に美味しい。

2001年、ニューヨークのマディソンスクエアガーデン外苑イベントにて、公園内での3年間の期間限定のホットドッグカート出店がスタートした。やがて、その美味しさが伝わると行列が絶えない人気店となり、ニューヨーク市は人々が再び公園に集まるきっかけを作った功績から、04年に公園内にバー・ガーランドの常設店舗を開業することを許可した。以降、米国だけでなく世界9カ力



国に展開、15年にはニューヨーク証券取引所に上場し、ハンバーガーショップのサクセスストリートとなつた。23年の決算では、直営、FC含めると約17億ドル（150円換算で2550億円）と過去最高売り上げになつてている。

日本の1号店は、15年11月に開業した「シェイクシャック外苑いちょう並木店」だった。地下鉄

銀座線の青山一丁目駅と外苑前駅の中間に位置する青山通りから絵画館に向かって、約300mに146本のいちょう並木が続く街路沿いにある。

先日訪れた酷暑の時期であつても大きな線によつて、灼熱の都心であることを忘れてしまつほど自然のありがたさを感じた。

日本における店舗展開の独占契約を結んでいた。日本における店舗展開は、サザビリーングのアメリカン・アーチitectのアートイベントにて、公園内での3年間の期間限定のホットドッグカート出店がスタートした。やがて、その美味しさが伝わると行列が絶えない人気店となり、ニューヨーク市は人々が再び公園に集まるきっかけを作った功績から、04年に公園内にバー・ガーランドの常設店舗を開業することを許可した。以降、米国だけでなく世界9カ力

レット店

店舗から社会性が伝わる御殿場アウトレット店

睦三氏。「食を通じて半歩先のライフスタイルを提案」するため、ティールームを複合した「Afternoon Tea」と「KIHACHI」などを展開し、日本出店におけるシェイクシャックのパートナーとなつた。店舗を拡大するよりも、適切な場所を選定する慎重な出店ベースの維持にこだわり、現在日本で14店を展開する。

19年2月には、「御殿場アラミアム・アウトレット」にオープンした。115坪の広大な空間、未来のバンガローをイメージしたデザイン、その独占契約を結んでいた。

日本における店舗展開は、サンローラン、ボッテガヴェネタ、セリース、バレンシアガといったブランドショップが集積する場所にある。初めてのアウトレットへの出店であつたが、デベロッパーはシェイクシャックの世界観ならば顧客にとって心地よい場所になると、

大型区画を提供したのだろ。

シェイクシャックには、4つの差別化戦略がある。1つは「ホルモン剤を使わないビーフ100%の高品質な素材を使用しつつ美味しいこと」、

2つには「スタッフがチークのパートナーとなつた。店舗を拡大するよりも、適切な場所を選定する慎重な出店ベースの維持にこだわり、現在日本で14店を展開する。

19年2月には、「御殿場アラミアム・アウトレット」にオープンした。115坪の広大な空間、未来のバンガローをイメージしたデザイン、その独占契約を結んでいた。

日本における店舗展開は、サンローラン、ボッテガヴェネタ、セリース、バレンシアガといったブランドショップが集積する場所にある。初めてのアウトレットへの出店であつたが、デベロッパーはシェイクシャックの世界観ならば顧客にとって心地よい場所になると、

2つには「スタッフがチークのパートナーとなつた。店舗を拡大するよりも、適切な場所を選定する慎重な出店ベースの維持にこだわり、現在日本で14店を展開する。