

## 顧客体験スペース「Experience Bar」を併設した 新業態を六本木ヒルズに11月26日(金)オープン

誰もがカンタンに健康で野菜たっぷりな毎日を過ごすための発見につながる場所へ

株式会社CRISP(本社:東京都港区、代表取締役:宮野 浩史、以下「CRISP」)は、顧客体験スペースを併設した、全く新しい顧客体験を提供する新業態「CRISP SALAD WORKS ROPPONGI HILLS」を11月26日(金)に六本木ヒルズにオープンします。



2014年に東京で創業したCRISP SALAD WORKSは、「熱狂的ファンをつくる」というミッションのもと、おいしくてお腹いっぱいになるハイクオリティなサラダを提供するカスタムサラダ専門レストランを都内に20店舗展開し、年間70万人以上のお客さまに利用されているカスタムサラダのリーディングブランドです。

顧客体験スペース「Experience Bar(エクスペリエンス バー)」を併設した新業態の1号店は、2016年から多くのCRISPファンに愛されてきた六本木ヒルズ店が移転リニューアルする形で新たにヒルサイド1Fにオープンします。完全キャッシュレスの同店では、モバイルオーダーや店頭KIOSKをつかったデジタルオーダー経由でお客さまごとにカスタマイズした作りたてのサラダを提供することに加えて、誰もがカンタンに健康で野菜たっぷりな毎日過ごすための発見につながる場所としての体験スペース「Experience Bar」を併設し、定期的なクラスやイベントを開催します。

店舗名 CRISP SALAD WORKS ROPPONGI HILLS

住所 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズヒルサイド1F

客席 店内にイートインスペースはありません

営業時間 11:00-22:00

URL [crisp.co.jp](http://crisp.co.jp)



## Experience Bar で開催予定のクラス

### ■ さあ、カスタマイズをはじめよう。

なかなか冒険できなくて毎回「いつものサラダ」を頼んじゃうあなたに、CRISPの経験豊富なパートナー(スタッフ)がカスタマイズの魅力や楽しさをわかりやすく伝えるサラダスクールのクラスです。オリジナルの手作りトッピングを一つひとつ試食しながら、CRISPの美味しさの秘密や組み合わせのポイントなどわかりやすく伝えます。今までなかなかカスタマイズに挑戦できなかったあなたも、このクラスでぜひ自分にぴったりのサラダに出会ってください。



クラス名	さあ、カスタマイズをはじめよう。
開催日程	定期開催(予約フォームから確認)
所用時間	約40分
参加人数	1-2名(事前予約制)
参加費用	無料
開催場所	CRISP SALAD WORKS ROPPONGI HILLS
申込方法	予約フォーム: <a href="https://crisp-expbar.youcanbook.me">crisp-expbar.youcanbook.me</a>

## CRISP SALAD WORKS [crisp.co.jp](https://crisp.co.jp)

2014年に東京で創業したCRISP SALAD WORKSは、「熱狂的ファンをつくる」というミッションのもと、おいしくてお腹いっぱいになる高品質なサラダを提供するカスタムサラダ専門レストランで、都内を中心に年間70万人以上のお客さまに利用されているカスタムサラダのリーディングブランドです。現在は東京都内に20店舗を構えるほか、オフィス配送のCRISP BASEを約80拠点展開しています。

報道関係者さまからの問合せ  
株式会社CRISP  
広報担当 坂井 [pr@crisp.co.jp](mailto:pr@crisp.co.jp)



#### クラシック・チキンシーザー

自家製クルトンのザクザクな食感と、特製アドボ(マリネートソース)に漬け込みジューシーに焼き上げたチキン、「チーズの王様」パルミジャーノ・レッジャーノの芳醇な香りのハーモニーを楽しめる定番サラダ

#### ダウンタウン・コブ

お店で手作りしたハム、アボカド、チーズ、卵のトッピングに、さっぱりとしたミルクィなドレッシングを合わせたボリュームミーなサラダ

#### スパイシーバイマイ

スパイシーな下味をつけたブロッコリーやパクチーをアクセントに、唐辛子と自家製マヨネーズを使ったドレッシングがクセになるアジア風のサラダ

#### ファームボウル

ジューシーなチキンとコーン、チーズ、雑穀米が入り、キャロットの甘辛いドレッシングが食欲をそそる、お腹いっぱい食べられるサラダ

#### カスタムサラダ

ベース、基本トッピング、追加トッピング、ドレッシングを自由にカスタマイズして作るオリジナルサラダ

#### カル・メックス

アボカドを1/2個をくり抜き、トマト、レッドオニオンと甘酸っぱいドレッシングを合わせた、メキシカンの「ワカモレ」風味のサラダ

#### ヒップスター

アップルやセロリの爽やかな香りに、ジューシーなチキンや甘酸っぱいレーズンの組み合わせで清涼感のあるサラダ

#### ENC

ローストした豆腐と、たっぷりの野菜をトッピング。白ごまとレモンを合わせたガーリック風味のドレッシングが香ばしい、ベジタリアンの方にもオススメのサラダ

#### マーベリック

バルサミコ酢を使ったドレッシングと、アップルやフェタチーズのトッピングが濃厚でフルーティな雑穀米入りサラダ

#### 自家製レモネード

毎日店舗でフレッシュレモンを絞ってつくる、シンプルなレシピだからその美味しさ。サラダと一緒にたくさん飲めるよう甘みを抑えたドリンク