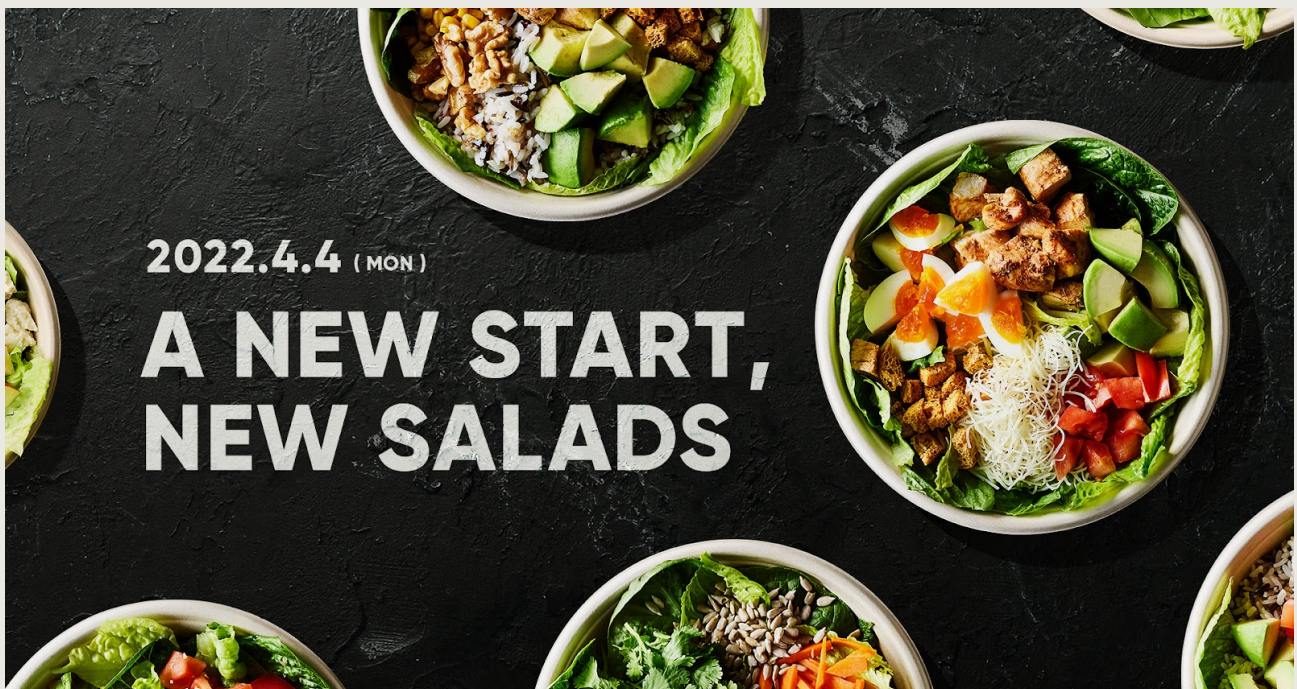


CRISPの創業以来初となる、フルメニューチェンジ！ ニューフェイスの登場から定番サラダの リニューアルまで、充実したラインナップに

サラダが美味しい季節とともに、中身も“外見”もパワーアップ

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、2014年の創業より変わらなかったサラダのメニューを8年越しにフルリニューアルし、2022年4月4日（月）からCRISP SALAD WORKSの各店舗で提供を開始します。

今までの人気のシグネチャーサラダについては、一部内容を変更することでより美味しく、さらに新しいサラダも加え、全12種類の充実したシグネチャーラインナップに一新します。また、地球環境に配慮しサステナブルな社会の実現に貢献するため、サラダボウルに使っていたプラスチックのフタを廃止し、紙のフタに変わります。

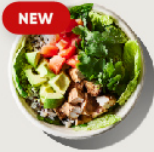


CRISP SALAD WORKSの新メニュー

今回のCRISP SALAD WORKSのメニュー改定では、お客様のフィードバックやデータからお客様の好みを分析し、より多くの方にご満足いただけるよう、幅広いサラダのラインナップと価格帯になりました。今までにないトッピングの組み合わせから、定番サラダでも野菜の量が増えていたり、CRISPが自信を持ってオススメできるサラダばかりです。特に食物繊維が豊富なワイルドライスがに入ったサラダのラインナップ「WARM BOWL」を増やし、ボウルひとつでお腹いっぱいになるサラダを充実させています。

新メニューラインナップ

WARM BOWLS



NEW

CHICKEN TACO BOWL ¥1,295

チキンタコボウル

ロメインレタス、チキン、トマト、シラントロ、アボカドを合わせたチキンタコスのような味わい。ドレッシングは雑穀米と相性の良いキャロットチリビネグレットで、ピリッと甘辛いボウル。



FARM BOWL ¥1,395

ファームボウル

ガーリックとオイルでグリルしたコーンと、キャロットをベースにしたドレッシングが甘辛い。ジューシーなチキンとチェダーチーズ、雑穀米も入り、食欲をそそられるボウル。



NEW

CREAMY PUNCH BOWL ¥1,495

クリーミーパンチボウル

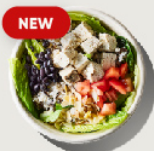
このボウルでしか味わえない、こってり濃厚なクリーミーランチドレッシングがインパクト大。自家製クルトン、コーン、チキンやアボカドと雑穀米を合わせて、お腹も心も満たせるボウル。



MAVERICK ¥1,595

マーベリック

バルサミコ酢を使ったドレッシングが雑穀米によく絡み、アップルが甘酸っぱくてフルーティ。ホホワイトチーズやウォルナッツも香りが高く、濃厚で食感も楽しめるボウル。



NEW

TOFU BOWL ¥1,195

トーフボウル

ロースト豆腐とブラックビーンズ、胡麻ベースで作られたレモンタヒニドレッシングがクリーミー。アーモンドの香りがクセになる、ヴィーガンの人も安心して食べられるボウル。

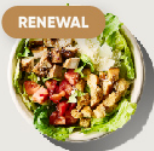
SALADS



THE CAL-MEX ¥1,367

カル・メックス

アボカドを1/2個その場でくり抜き、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”を思わせるサラダ。

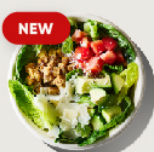


RENEWAL

CLASSIC CHICKEN CAESAR ¥1,295

クラシック・チキンシーザー

従来のレシピからロメインレタスを追加し、ボリュームアップしてリニューアル。ジューシーに焼き上げたチキンと、自家製クルトン、バルメザンの香りを楽しめる定番サラダ。

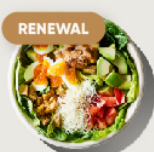


NEW

GREEN AVOCADO CAESAR ¥1,295

グリーン・アボカドシーザー

クラシック・チキンシーザーのチキンをアボカドにチェンジ。アボカドのとろっと濃厚な味わいと自家製クルトンのザクザクな食感がマッチした、グリーン豊かなシーザーサラダ。



RENEWAL

SOUTHWESTERN COBB ¥1,595

サウスウェスタン・コブ

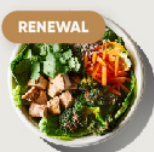
従来のダウントウン・コブからリニューアル。特製マリネートソースに漬け込んでから焼き上げたチキン、歯応えのあるクルトンを合わせ、カルフォルニア南部を彷彿とさせるコブサラダ。



THE HIPSTER ¥1,495

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。ホホワイトビネガーと玉ねぎがベースのさっぱりとしたドレッシングで組み合わせた、清涼感のあるサラダ。



RENEWAL

SPICY BAIMAI ¥1,348

スパイシーバイマイ

従来のレシピから赤キャベツがなくなり、よりキャロットの存在感を楽しめるようにリニューアル。スパイシーブロッコリやシラントロのアクセントが効いたアジア風のサラダ。



RENEWAL

EARTHY NUTTY CRUNCHY ¥1,195

アーシー ナッツィ クランチー

従来のENCにほうれん草を加え、コーンをアーモンドに変更してリニューアル。たっぷりの野菜にナッツの香りがより際立つように。ヴィーガンの人にもオススメの爽やかなサラダ。

環境問題や社会問題に本気で取り組むこと

CRISPでは、環境問題や社会問題にも本気で取り組もうとしています。CRISPの熱狂的ファンの皆さまからの声としても多くあった、プラスチック容器のボウルのフタを今回のメニュー変更と合わせ、再生可能なペーパー仕様のフタへと変更することにしました。



CRISPはこれからもお客さま一人ひとりとのつながりも大切に、健康的で野菜たっぷりのサラダがメインディッシュになるカルチャーと地球のことも考えた活動を広げていきます。

CRISP SALAD WORKS 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、東京を中心に年間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、サラダのサブサービス「CRISP REPLENISH」、レジ会計不要のサラダストア「CRISP STATION」を展開しています。

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