

CRISP SALAD WORKSから 冬の食材をたっぷり使った冬季限定サラダが登場

CRISP初のシーズナルメニューで、この冬おいしくグリーンな生活を。

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年の創業以来初めてとなる冬季限定のシーズナルメニューを明日、2022年11月8日（火）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。期間限定の食材としてケールと、冬が旬のカリフラワー、サツマイモが入ったサラダ、またホクホクのサツマイモが楽しめるサイドメニューが新登場。乳製品や動物性の食材を使わず、そら豆をふんだんに使った冬にぴったりのポタージュ風ドレッシングも加わり、この冬に野菜をたっぷり取れるメニューが充実します。



シーズナルメニューではじめてのお客様、CRISPのファンをもっと熱狂的ファンに。

今回、CRISPでは創業以来初めて旬の野菜を活用したシーズナルメニューに挑戦しました。

今年4月にはじまった、既存の食材をアレンジした新メニューではCRISP SALAD WORKSを初めて利用するお客さまも、久しぶりに足を運んでもらえるお客さまも増え大変好評でした。

自社開発のアプリ上で実施をしているアンケートからも多くのお客さまの声に「季節の野菜を取り入れてほしい」との声もあり、旬な野菜を充実させた新しいサラダやサイドメニューを揃えました。すでにCRISPファンだというお客さまはもちろん、初めてのお客さまにも喜んでもらい、私たちのミッションである「CRISPの熱狂的なファン」になってもらいたいという思いをこめて、美味しいサラダをつくりました。

2022年冬のシーズンメニュー



The Winter Harvest / ウィンターハーベスト ¥1,595

冬の収穫をイメージしたサラダ。さつまいものホクホク感にアーモンドのパリパリ感、レモンとスパイスでマリネしたシーズンフレーバーのチキンやレーズンがアクセントになり食べ進めるごとにいろんな食感が楽しめます。シーズンドレッシングのファバソース（そら豆のポタージュ風）が冬野菜の美味しさを引き立たせてくれる、この季節にぴったりのサラダです。



Kale Caesar / ケールシーザー ¥1,295

CRISPのシグネチャーサラダの中でも1番人気のクラシック・チキンシーザーが冬野菜のケールと出会いさらにパワーアップ。より香りや味が感じられるようになったパルメザンチーズとシーザードレッシングがケールによく絡む、この冬限定のシーザーサラダです。最後にライムをひと絞りするのがポイント。



White Cauliflower Bowl / ホワイトカリフラワーボウル ¥1,495

まるで冬の畑に降り積もった雪をイメージしたようなボウル。ワイルドライスとケールをベースに、アップル、サンフラワーシードなどいろんな食感が楽しめる食材の中でも、スチーム調理をしたカリフラワーの甘みをしっかりと感じられます。パルメザンチーズとファバソースが合わさり、冬にお腹いっぱい満足できるボウルです。



Roasted Sweet Potato / ローストスイートポテト ¥395

ホクホクとした食感の鳴門金時をオリーブオイルとシナモンなど複数のスパイスで下味をつけ焼き上げました。一緒に添えられているバターミルクランチにディップすることで、味の変化が楽しめます。サラダと一緒に、また小腹の空いた時のスナックとしてもちょうどいいサイズのサイドメニューです。

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す。現在は、東京・横浜・大阪を中心に19店舗を展開し、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。

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