

CRISP SALAD WORKSから 春の行楽シーズンにもぴったりな、春季限定サラダが登場

CRISPのシーズンalサラダ、第二弾。イタリアンサラダから彩り豊かなボウルも

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は冬のシーズンalサラダに続き、春季限定のシーズンalメニューを、2023年3月1日（水）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。さらに人気のサラダやサイドメニューもリニューアルし、春にぴったりのラインナップを充実させます。



冬のシーズンalメニューは累計で5万食を突破

CRISPでは2022年11月より、創業以来初めてシーズンalメニューを販売し2023年2月までで累計5万食以上を提供、お客様からもたくさんの反響をいただきました。冬季の好評を受け、シーズンalメニュー第二弾として行楽シーズンにぴったりなサラダやパートナー（従業員）の裏メニューから生まれたデザートも春季限定で販売開始します。

シャキシャキ感を楽しめるルッコラやローストすることで甘味や旨味を閉じ込めたローストトマト、ケイジャンスパイスでドリンクもすすむケイジャン風味のブラッケンチキンが限定トッピングとして登場。ドレッシングにはシラントロ（パクチー）とパセリに、ライムやハラペーニョなどをミックスしたイタリアン風味のシラントロライムビネグレットも加わりました。爽やかなイタリアンサラダからスパイシーで濃厚なボウルまで春は幅広いラインナップのサラダが楽しめます。

2023年春のシーズンメニュー



シラントロライム・グリーン / CILANTRO LIME GREEN 1,745円 (税込)

爽やかなシラントロライムビネグレットがホワイトチーズ、ローストトマトと相性バッチリ。ルッコラやレッドオニオンの食感も楽しめる、春のイタリアンサラダ。シラントロ（パクチー）がどうしても苦手・・・って人はバジルオニオンドレッシングに変更してみるのもGOOD。



スプリングシーザー / SPRING CAESAR 1,595円 (税込)

ローストトマトの香ばしさやルッコラの食感が加わった、この春だけのシーザーサラダ。スパイスが効いたブラッケンチキンのアクセントが、これからの行楽シーズンにぴったり！ドリンク片手に楽しむのがオススメなサラダ。



ケイジャンチキン+エッグ / CAJUN CHICKEN + EGG 1,745円 (税込)

スパイスとハーブ香るケイジャン風味のブラッケンチキンと、ボイルドエッグがベストコンビネーション。スパイシーなのにマイルド、食感も楽しく、春らしい彩り豊かなワイルドライス入りの満足度が高いボウル。

リニューアルメニュー

ハニースイートポテト / HONEY SWEET POTATO ¥395 (税込)

シナモン香るローストスイートポテトがスイーツとしてリニューアル！そのままでももちろんおいしいんですが、ハチミツにディップすることでより甘さが引き立ち、デザートとしてぴったり。実はパートナーの裏メニューから生まれたんだとか。

FARM BOWL / ファームボウル RENEWAL ¥1,545 (税込)

あまじょっぱくて大人にも子どもにも人気のファームボウルが、更においしくリニューアル。ガーリック風味のグリルドコーンに加えスナップエンドウもローストで香ばしく。チェダーチーズの塩味がマッチしているワイルドライス入りのボウル。

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