

## CRISP SALAD WORKSから、日常的に 主食として楽しめる新価格帯サラダが発売。

新鮮で栄養たっぷり、350g以上の主食サラダを、あっと驚くような価格で。

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、新鮮で栄養価の高い食事をより多くの人に日常的に提供することを目的に、新価格帯の商品ラインナップを、2023年6月15日（木）からCRISP SALAD WORKSの一部店舗にて期間限定で販売を開始します。



### 健康的で栄養価の高い食事を、より日常に。

CRISPはダイエットの為に代替食でも我慢して食べる食事でもなく、おいしくてお腹いっぱいになる高品質な食事としてのサラダを提供し続けてきました。しかしサラダのイメージは一般的には「サイドメニューとして少し体のことを気遣った時に、コンビニで手に取る」や「前菜としてついでに食べる食事」などのイメージで「一回の食事の選択肢」や「メインディッシュとして食べる」イメージはまだまだ定着していません。そこでCRISPは、健康的で栄養価の高い食事を、ハンバーガーやサンドウィッチのように楽しめる「次世代のファストフード」として日常的に選択していただける、995円（税込）の新価格帯商品を発売します。



マーケットサラダ / MARKET SALAD 995円 (税込)

赤キャベツやキャロットなど色鮮やかで食べ応えのある野菜に、自家製マヨネーズと唐辛子、ガーリックがアクセントのマイルドシラチャードレッシングがよく絡む、お腹いっぱい、満足できるサラダです。



クリスピーエッグボウル / CRISPY EGG BOWL 995円 (税込)

ガリガリの自家製クルトン、濃厚なシーザードレッシングがアクセントになり、ボイルドエッグやブラックビーンズでタンパク質も摂れるボウル。野菜も摂りたいけど、しっかり食事として満足したいって人にもオススメです。

## あっと驚くような価格と、一食分の満足感。

「マーケットサラダ」と「クリスピーエッグボウル」はどちらも一食で350g以上あり、低価格だから満足できない商品ではなく、この価格なら毎日でも食べたいと思ってもらえるようなサラダです。使用されている食材も他の定番商品と何も変わりはありません。今までサラダを主食で食べることに躊躇していた方や、気にはなっていたけどCRISPのサラダをまだ食べたことがないというお客様にぜひ食べてほしい商品です。これからも新鮮で栄養価の高い食事をより多くの人に日常的に提供できるようサービスと商品開発を継続していきます。

販売店舗	麻布十番店/恵比寿店/アークヒルズ店/丸の内 MY PLAZA店/新宿南口店 南町田グランベリーパーク店/虎ノ門ヒルズ店/三軒茶屋店/阪急三番街店 みなとみらい店/丸ビル店(11店舗)
販売期間	2023年6月15日より *終了日未定

---

### CRISP SALAD WORKS [crisp.co.jp](http://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22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 西村 [pr@crisp.co.jp](mailto:pr@crisp.co.jp)