

CRISP SALAD WORKSが カリフォルニアくるみ協会と初コラボ！ “カリフォルニア産くるみフェア”を11月16日から開催

CRISPのサラダがカリフォルニア産くるみで栄養価も美味しさもアップ

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野浩史、以下「CRISP」）はカリフォルニアのくるみ生産農家と加工業者を代表するカリフォルニアくるみ協会（カリフォルニア州フォルサム）との共同企画として、11月16日（木）～12月15日（金）の期間限定で、カリフォルニア産くるみフェアを開催することをお知らせします。



CRISPのサラダに、ひと掴みのくるみをプラス。

CRISP SALAD WORKSでは新鮮で栄養価が高いカスタムサラダを提供しています。トッピング食材の1つであるウォルナッツ（くるみ）は香ばしさや食感がサラダのアクセントとしても人気で、豊富な栄養価もメニューとしての選択肢のポイントでした。くるみは、身体で生成されないオメガ3脂肪酸をはじめ、ポリフェノールや食物繊維、植物性たんぱく質、ビタミン、ミネラル等の栄養を豊富に含んでいます。両社初のコラボレーションとなる、今回の「カリフォルニア産くるみフェア」では、サラダ1つで1日に必要なオメガ3脂肪酸を摂取いただけるようくるみ入りのサラダのトッピング増量プロモーションを実施します。また、期間中にCRISPのサラダやくるみの魅力をより知っていただけるようなコンテンツを発信します。

カリフォルニアくるみ協会の担当者は、「同社との取り組みを通してヘルシーでおいしく、汎用性に優れたくるみをより多様なシーンで消費者の皆様楽しんでいただけることを期待しています。」とコメントしています。

カリフォルニア産くるみフェア対象商品 (一部抜粋)



オータムチキンコブ / AUTUMN CHICKEN COBB 1,595円 (税込)

秋の味覚をたっぷりと詰め込んだ、この季節限定のコブサラダ。カボチャの甘みとミックスマッシュルームの旨味にくるみの食感がアクセント。さらにドレッシングのクランベリーメープルビネグレットにもくるみが隠し味に使用されています。鮮やかな色味とサッパリ感が食欲をそそる秋限定サラダです。

(期間限定 *売り切れ次第終了予定)



マーベリック / MAVERICK 1,695円 (税込)

すっばくてフルーティ。シャキシャキのアップルと香り豊かなくるみやホワイトチーズに、バルサミコ酢のドレッシングがよく絡むワイルドライス入りのボウルです。



ヒップスター / THE HIPSTER 1,595円 (税込)

清涼感があり、フレッシュでさっぱり。みずみずしいアップルやセロリに、ジューシーなチキン、甘酸っぱいレーズン、くるみの食感を合わせたサラダです。

カリフォルニア産くるみフェアキャンペーン概要

期間 2023年11月16日(木)～12月15日(金)

店舗 CRISP SALAD WORKS 全22店舗 (東京・神奈川・大阪)

詳細 CRISP APPから対象商品を注文し、追加でくるみをトッピング。プロモーションコードを入力することで追加のくるみ分が無料に。1サラダで約30gのくるみを摂取することができます。

<https://crisp.co.jp/stories/20231116>

カリフォルニア くるみ協会(California Walnut Commission)とは

1987年設立のカリフォルニア くるみ協会 California Walnut Commission(CWC)は、カリフォルニア州の4,500以上のくるみ生産者と、75社に及ぶ加工・販売業者を代表する機関です。カリフォルニア くるみ協会は、世界の輸出市場の開拓活動に関わり、くるみの健康に関する研究を実施しています。アメリカで生産されるくるみの99%以上は、カリフォルニア州の肥沃な土壌で栽培されており、世界で流通するくるみの50%以上を占めています。

英語 : <https://walnuts.org/>

日本語 : <https://www.californiakurumi.jp/>

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22店舗を展開し、年間150万食以上提供す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