

## クリップサラダワークス × サンキスト®

### いつものサラダに「サンキストレモン」をトッピング！

ドレッシングの枠を超えトッピングとして楽しむ、新しいサラダの体験を提案

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）が運営する「クリップサラダワークス」は、世界最大級の柑橘ブランド「サンキスト」を手掛けるサンキスト・グロウーズ（本社：アメリカカリフォルニア州）とコラボレーションし、「サンキストレモン」をトッピングとして主役にした限定メニューを販売します。

CRISP SALAD WORKS × Sunkist®

# TOPPED WITH SUNSHINE!!

なんと、贅沢にレモンをダブルでトッピング！  
レモンが2倍、満足度も2倍！

SUNKIST & ARE REGISTERED TRADEMARKS OF SUNKIST GROWERS, LLC., U.S.A. ©2026. ALL RIGHTS RESERVED.

#### 「かける」から「食べる」へ。サンキストレモンがもたらす新しいサラダの楽しみ方

これまでクリップでは、ドレッシングの仕上げとしてレモンを直接絞る「レモンスクイーズ」が、サラダの味を引き締める定番として多くのお客様に親しまれてきました。今回のサンキストとのコラボレーションでは、その一歩先を行く、レモンそのものをトッピングとして具材と一緒に楽しむという新たなスタイルを提案します。

太陽の恵みをたっぷり受けたカリフォルニア産の高品質な「サンキストレモン」を、新鮮な野菜やシグネチャーメニューと組み合わせることで、爽やかな酸味と食感が加わり、初夏の季節にぴったりなだけのコラボサラダです。

- ・販売期間 2026年5月6日（水） - 6月2日（火）
- ・販売店舗 クリップサラダワークス 全店舗



**ローストポテト・シーザー + Sunkist レモン (税込 1,189円～)**

ローストポテト・シーザーに、なんとSunkist レモンを贅沢にダブルでトッピング！  
濃厚なチーズとポテトのコクに、レモンの爽やかな酸味が加わるだけで、驚くほど軽やかに  
なっちゃうんですよ。気づいたらスプーンが止まらない、まさに超爽快系シーザー。 (\*グルテンを含む)



**カル・メックス + Sunkist レモン (税込 1,790円～)**

カルメックスにレモン、これほんとガチで美味しくてビビります。Sunkist レモンを  
贅沢にダブルでぎゅっと絞ると、あのワカモレっぽい味わいが一気に引き締まるんですよ。  
爽やかさもコクもどっちも楽しめる、まさに超爽快系メキシカン。 (\*グルテンを含む)

**サンキスト® について <https://jp.sunkist.com/>**

サンキスト・グローブズは1893年に設立された世界最大の柑橘類生産出荷協同組合です。アメリカ・カリフォルニア州とアリゾナ州の生産農家で構成され、その多くが何代にもわたる家族経営の農園です。栽培方法をはじめ様々な価値を継承し、その品質、おいしさの証としてサンキストブランドは確立されました。

---

## クリスピーサラダワークス [crisp.co.jp](http://crisp.co.jp)

2014年に東京で創業したクリスピーサラダワークスは、「熱狂的なファンをつくる」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/神奈川/大阪に55店舗を展開し、年間190万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  
[pr@crisp.co.jp](mailto:pr@crisp.co.jp)