

クリスピーサラダワークスを運営する株式会社CRISP

新業態の麻辣湯専門店「バイウェイヌードル」を虎ノ門ヒルズに出店

DXオペレーションを麻辣湯に応用し、ビジネスパーソンに「おいしい×ヘルシー」な日常食を提供

カスタムサラダ専門店「クリスピーサラダワークス」を57店舗展開する株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野浩史）は、新業態として麻辣湯（マーラータン）専門店「バイウェイヌードル」を2026年6月に虎ノ門ヒルズステーションタワーに出店します。



1. 新業態「麻辣湯専門店」開業の背景と目的

2014年に創業したCRISPは「日本の外食を、ひっくり返せ。」をパーパスに掲げ、テクノロジーと人の力をかけ合わせた外食産業の変革を目指し、伝統的な「当たり前」とらわれない新しいレストラン体験を追求してきました。フラッグシップブランドのクリスピーサラダワークスは、都市型生活者をターゲットにデジタル活用を軸とした再現性の高い事業モデルを確立し、現在国内57店舗を展開し国内店舗数No.1のサラダ専門店です。

CRISPがクリスピーサラダワークスの運営を通じて開発した独自のDXモデル「クリスピーメソッド」は、外食の店舗運営をDXにより統合的に進化させることで、最高の顧客体験と最高の従業員体験を両立し、収益性の向上とブランドロイヤリティの強化を実現してきました。また、2025年にはアジフライ専門店「トーチョーアジフライ」事業を譲受し、クリスピーメソッドを適用することで業態を超えてDXオペレーションが機能することを実証しました。

CRISPが注力するのは、都心部の大規模オフィスビルで働くワーカーの「日常食」市場です。ビル内フードテナントで占有率が高い業態として定食・食堂、カフェ、麺類、エスニックの4カテゴリーが挙げられます

が、いずれも「健康的で、早く受け取れて、自分に合った一食」という条件を同時に満たす選択肢は限られているのが実情であり、CRISPが事業機会を見出しているのは、まさにこの領域です。

CRISPはすでにトーキョーアジフライで「定食」カテゴリに参入しており、次に挑むのは「エスニック（中華）」、なかでも近年急成長を遂げている麻辣湯です。国内市場は若年層向けの「本場中華スタイル」が中心で、都心オフィスワーカーが日常的に利用できるモダンな麻辣湯専門店はほとんど存在しません。CRISPは、この空白地帯にテクノロジーと本物の味を両立した新しい選択肢を届けます。将来的には同一ビル内にクリスピーサラダワークス、トーキョーアジフライ、バイウェイヌードルを揃えることで、ビジネスパーソンのランチからディナーまで、日常食全般をカバーするマルチブランド戦略を推進していきます。

バイウェイヌードル

忙しい大人が満足できる、ちゃんとおいしい麻辣湯を
モダンで清潔な空間でタイパ高く提供

テクノロジー

CRISPのDX基盤を活かし、モバイルアプリやセルフレジを通じて辛さ・具材・スープをスマートにカスタマイズ

本物感

本場四川の麻辣スープをベースに、旨味・辛味・香りのバランスを日本人の味覚と健康志向に最適化

日常利用

毎日通いたくなる「価格・味・店舗立地」に加え、アプリ注文で行列ゼロ・5分以内受け取りを実現

CRISP共通コンセプト

健康習慣化 × タイムパフォーマンス × パーソナライズ

をテクノロジーと人の力をかけ合わせて実現する

おいしくて新鮮で栄養価の高い食事と、心温まるつながりを日常的な価格で提供

2. 「バイウェイヌードル」の特徴

おいしい麻辣湯を食べていたら、いつの間にか体が整っていた。バイウェイヌードルは、そんな一杯を届ける麻辣湯専門店です。バイウェイ（百味）は中国語で「数えきれないほど多くの味」。10種類以上のスパイスと生薬を使った薬膳スープに、好みの麺とトッピングを自由に組み合わせる。その日の気分や体調に合わせて、毎日違う、あなただけの一杯を提供します。

注文はアプリかセルフレジでさくっと。待ち時間は最短5分。忙しいお昼休みでも、ちゃんとおいしく体にいいものを食べられる場所をつくりたくて、東京のオフィス街から始めました。毎日通っても飽きない味と価格。食べ終わったあとの、あの「なんか調子いいかも」を当たり前にしたい。バイウェイヌードルは、忙しい毎日の中にある、小さな整えの時間です。

項目	内容
ブランド名	バイウェイヌードル
業態	麻辣湯（マーラータン）専門店
開業日	2026年6月24日（火）予定
出店場所	虎ノ門ヒルズ ステーションタワー 7F（東京都港区）
運営会社	株式会社CRISP

※メニューの詳細や価格、店舗イメージ等は、詳細が決まり次第お知らせします。

3. 代表取締役 宮野浩史 コメント

クリブサラダワークスを立ち上げてから10年以上、東京のオフィス街でランチを食べる人たちをずっと見てきました。限られた時間のなかで、おいしくて、できれば体にもいいものを食べたい。でも実際には、その選択肢は思うほど多くない。これは、私自身が一番のユーザーとして感じてきたことです。

サラダ、アジフライ、そして麻辣湯。一見バラバラに見えるかもしれませんが、私たちが取り組んでいることは一貫しています。忙しい毎日のなかで、自分の体と気分にあったちゃんとしたご飯を、待たずにおいしく食べられる場所をつくる。それを支えるのが、クリブメソッドというCRISP独自のDXモデルです。アプリやセルフレジで、辛さも具材もスープも自分で選べて、最短5分で受け取れる。食べ終わったあとに「なんか調子いいかも」と感じられる一杯を、東京のオフィス街に届けたい。バイウェイヌードルを通じて、この虎ノ門ヒルズという最高の場所からビジネスパーソンの日常食をもう一段進化させていきます。

株式会社CRISP corp.crisp.co.jp

「日本の外食を、ひっくり返せ。」をパーパスに掲げ、独自のDX基盤「クリブメソッド」を通じて、日本の外食産業をテクノロジーで進化させることを目指す外食企業です。国内店舗数No.1のカスタムサラダ専門店「クリブサラダワークス」、アジフライ専門店「トーキョーアジフライ」、麻辣湯専門店「バイウェイヌードル」（2026年6月開業予定）を展開しています。

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