カスタムサラダ専門店 クリスプサラダワークス
冬限定サラダ「冬ベジグリル＆冬キノコ」が登場！

ジャパニーズソイビネグレットの香ばしさが、冬野菜とキノコの旨みを引き立てる

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）は、冬限定のシーズナルメニューを、2026年12月2日（水）からクリスプサラダワークスの全店舗で販売します。

冬のシーズナルメニュー：根菜とキノコを豪快にグリルした、冬だけの一皿



紅くるり大根にレンコン、ジャガイモ。冬に食べたくなる根菜をグリルでしっかり香ばしく仕上げ、ミックスマッシュルームと舞茸を合わせました。仕上げにかけるのは、香ばしい醤油とガーリック、ピリッとした黒胡椒が効いた季節限定の和風ドレッシング「ジャパニーズソイビネグレット」。根菜の甘みとキノコの旨みを、さっぱりとまとめ上げます。今年の冬も、クリスプではヘルシーでおいしくてお腹いっぱいになる季節限定のサラダやトッピングをお届けします。



ジャパニーズソイビネグレット

毎年定番の冬限定和風ドレッシング。芳醇な醤油と香ばしく効かせたガーリックをベースに、ピリッとした黒胡椒のアクセントを加え、コクと奥行きのある味わいに仕上げました。
洋風ドレッシングとはひと味違う和の香りが、サラダ全体をきりっと引き締めてくれます。



冬ベジグリル＆冬キノコ
寒くなったら野菜も衣替え。紅くるり大根やレンコン、
ジャガイモに、マッシュルームと舞茸まで冬仕様で集合。
香ばしさ、甘み、みずみずしさを、ジャパニーズソイビネグレットがさっぱりひとまとめ。
冬ベジグリル＆冬キノコ、名前の通り冬のおいしさ盛りだくさんです。

クリスプサラダワークス crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリスプサラダワークスは、「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69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