

# カスタムサラダ専門店 CRISP SALAD WORKSが 神奈川初出店となる店舗をNEWoMan横浜に 9月8日（木）オープン

神奈川のみなさん、はじめまして！CRISP SALAD WORKSです！

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、神奈川初出店となる「CRISP SALAD WORKS(クリスパ・サラダワークス) NEWoMan横浜店」を9月8日（木）にオープンします。また本日8月18日(木)から9月1日(木)までの期間、出店フロアであるNEWoMan横浜8Fにて抽選で100名にサラダをプレゼントする、SNSと連動したキャンペーンポスターを掲示中です。

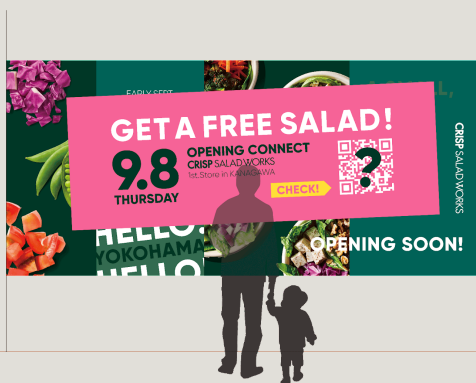


CRISP SALAD WORKSは、東京・大阪を中心に18店舗を展開するカスタムサラダ専門店です。CRISPのサラダはダイエットのための代替メニューやサイドメニューとしてではなく「好きだから食べる」「美味しいから食べる」メインディッシュになるサラダをコンセプトに、細かく刻んだ食材を「スプーンで食べられるカスタムサラダ」というスタイルで、1食で1日に必要な野菜350gを摂取することができます。NEWoMan横浜店はCRISPのブランドカラーをイメージしたグリーンのセラミックタイルに、チェリー材をふんだんに使ったあたたかくも洗練された外観と、中央に大きく配置したテーブルが店内のコミュニケーションの中心としてお客さまをお迎えします。

CRISPではサラダの美味しさだけでなく、自社開発のキャッシュレスセルフレジ「CRISP KIOSK」やモバイルアプリ「CRISP APP」での店頭・オンライン両方におけるテクノロジーの力を取り入れた快適な飲食体験を通し、お客様の一人ひとりとのつながりを大切にしていきます。そして”誰もがカンタンに、健康的で野菜たっぷりの毎日を過ごす”というグリーンな生活を、横浜エリアでも広めていきます。



## NEWoMan横浜8Fに巨大キャンペーンポスターが出現中



キャンペーン	GET A FREE SALAD! キャンペーン
応募期間	8/18 (木) - 9/1(木)
掲示場所	NEWoMan横浜8F
応募方法	ポスターに印刷されているQRコードを読み込み、応募方法に沿ってTwitterもしくはInstagramに投稿
プレゼント	サラダが無料となるプロモーションコードを100名様にプレゼント
当選発表	後日各DMでお知らせ



## シグネチャーサラダ (既存メニュー全12種類)

## WARM BOWLS



**CHICKEN TACO BOWL** ¥1,295  
チキンタコボウル  
ロメインレタス、チキン、トマト、シラントロ、アボカドを合わせたチキンタコスのような味わい。ドレッシングは雑穀米と相性の良いキャロットチリビネグレットで、ピリッと甘いボウル。



**FARM BOWL** ¥1,395  
ファームボウル  
ガーリックとオイルでグリルしたコーンと、キャロットをベースにしたドレッシングが甘い。ジューシーなチキンとチェダーチーズ、雑穀米も入り、食欲をそそられるボウル。



**CREAMY PUNCH BOWL** ¥1,495  
クリーミーパンチボウル  
このボウルでしか味わえない、こってり濃厚なクリーミーランチドレッシングがインパクト大。自家製クルトン、コーン、チキンやアボカドと雑穀米を合わせて、お腹も心も満たせるボウル。



**MAVERICK** ¥1,595  
マーベリック  
バルサミコ酢を使ったドレッシングが雑穀米によく絡み、アップルが甘酸っぱくてフルーティ。ホワイトチーズやウォルナッツも香りが高く、濃厚で食感も楽しめるボウル。



**TOFU BOWL** ¥1,195  
トーフボウル  
ロースト豆腐とブラックビーンズ、胡麻ベースで作られたレモンタヒニドレッシングがクリーミー。アーモンドの香りがアクセになる、ヴィーガンの人にも安心して食べられるボウル。

## SALADS



**THE CAL-MEX** ¥1,367  
カル・メックス  
アボカドを1/2個その場でくり抜き、トマト、レッドオニオンと甘酸っぱいドレッシングを合わせた、メキシカン風の"ワカモレ"を思わせるサラダ。



**CLASSIC CHICKEN CAESAR** ¥1,295  
クラシックチキンシーザー  
従来のレシピからロメインレタスを追加し、ボリュームアップしてリニューアル。ジューシーに焼き上げたチキンと、自家製クルトン、バルメザンの香りを楽しめる定番サラダ。



**GREEN AVOCADO CAESAR** ¥1,295  
グリーンアボカドシーザー  
クラシック・チキンシーザーのチキンをアボカドにチェンジ。アボカドの濃厚な味わいと自家製クルトンのサクサクな食感がマッチした、グリーン豊かなシーザーサラダ。



**SOUTHWESTERN COBB** ¥1,595  
サウスウェスタンコブ  
従来のダウンタウン・コブからリニューアル。特製マリネートソースに漬け込んでから焼き上げたチキン、歯ごたえのあるクルトンを合わせ、カルフォルニア南部を彷彿とさせるコブサラダ。



**THE HIPSTER** ¥1,495  
ヒップスター  
アップルやセロリの爽やかな香りに、ジューシーなチキンや甘酸っぱいレーズン、ホワイトビネガーと玉ねぎがベースのさっぱりとしたドレッシングで組み合わせた、清潔感のあるサラダ。



**SPICY BAIMAI** ¥1,348  
スパイシーバマイ  
従来のレシピから赤キャベツがなくなり、よりキャロットの存在感を高めるようにリニューアル。スパイシーパロッキョリヤシラントロのアクセントが効いたアジア風のサラダ。



**EARTHY NUTTY CRUNCHY** ¥1,195  
アースィ ナッツィ クランチー  
従来のENCにほうれん草を加え、コーンをアーモンドに変更してリニューアル。たっぷりの野菜にナッツの香りがより際立つように。ヴィーガンの人にもオススメの爽やかなサラダ。

店舗名	CRISP SALAD WORKS NEWoMan横浜店
住所	神奈川県横浜市西区南幸1-1-1 NEWoMan横浜 8F
客席	10席
営業時間	11:00-22:00
URL	<a href="http://crisp.co.jp">crisp.co.jp</a>

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・大阪を中心に18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 坂井 [pr@crisp.co.jp](mailto:pr@crisp.co.jp)