

CRISP SALAD WORKSから 秋の味覚が詰まった、期間限定サラダが登場

サーモン、マッシュルーム、かぼちゃなど初のトッピングに色鮮やかなドレッシングも。

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は秋季限定のシーズンメニューを、2023年9月6日（水）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。



秋の味覚が詰まったシーズンサラダは3種類

秋の味覚をたっぷり、食材にあった組み合わせでシーズンサラダをご用意しました。2022年11月から発売を開始した冬のシーズンサラダから四季を一周する今期にお届けするのは、「オータムチキンコブ」「サーモンアボカドシーザー」「サーモンクリームボウル」の3種の秋らしいサラダとボウルです。

プロテイントッピング「グリルドサーモン」が初登場

食欲も増すこの季節、新たなプロテイントッピングとして高タンパクで低糖質、オメガ3脂肪酸も豊富な「グリルドサーモン」が登場します。そのほかにも「ミックスマッシュルーム」や「パンプキン」、色鮮やかなピンクが目を引くドレッシング「クランベリーメープルビネグレット」など秋の味覚をお楽しみいただけます。



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クランベリーメープルビネグレッドの鮮やかな色味とサッパリ感が食欲をそそります。



サーモンアボカドシーザー / SALMON AVOCADO CAESAR 1,695円 (税込)

CRISP王道のシーザーサラダが、この季節限定サーモントッピングでパワーアップ。アボカドとサーモン、シーザードレッシングの組み合わせはまさに王道。さらにサーモンにはビタミンも必須脂肪酸もたっぷりです。



サーモンクリームボウル/ SALMON CREAM BOWL 1,595円 (税込)

サーモン料理をぎゅっと1ボウルに詰め込んだようなワイルドライス入りの主食ボウル。秋の味覚と、トマト、ロースト豆腐をバターミルクランチでクリーミーに仕上げました。

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