

CRISP SALAD WORKSから ビタミンも栄養もチャージできる、冬季限定サラダが登場

まるごとミカンを使ったドレッシングに、新タンパク質の「粗挽きポーク」も登場！

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は冬季限定のシーズンメニューを、2023年12月6日（水）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。



冬のビタミンと栄養が詰まったサラダやボウルが登場

昨年の冬季から発売を開始したCRISPのシーズンサラダは、1年間で累計約30万食以上提供する人気のサラダカテゴリーに成長しました。そんな2年目の冬のシーズンサラダは、昨年の登場で大人気となり定番トッピングの仲間入りをした「ケール」、冬季限定の「カリフラワー」や「ポテト」といったビタミンACEと呼ばれる抗酸化3大ビタミンが豊富なトッピングと、ミカンをまるごと皮まで使用しクリームチーズと合わせた「ミカンクリームドレッシング」が爽やかに香るサラダや、チキン、サーモンに続く第3のタンパク質として、ハーブで味付けをしジューシーな食感が楽しめる「粗挽きポーク」にザクザク、ホクホク食感のトッピングとピリ辛ドレッシングで仕上げたボウルを用意しました。

秋に大人気だった「グリルドサーモン」が定番化

冬のシーズンサラダだけではなく、9月から発売を開始した「サーモン」トッピングは今までなかったタンパク質の選択肢としてお客様からも継続をしてほしいという声をたくさんいただきました。今回一部商品をリニューアルし、定番のサラダとトッピングとしてシグネチャーメニューに加わります。



ウィンターシトラス&ケール / WINTER CITRUS & KALE 1,595円 (税込)

冬の食材のおいしさとビタミンCなどの栄養素がたっぷり詰まったサラダ。シャキシャキなケールに、クリーミーなミカンドレッシングがよく絡み、ホクホク食感のポテトやカリフラワーで満足度も◎

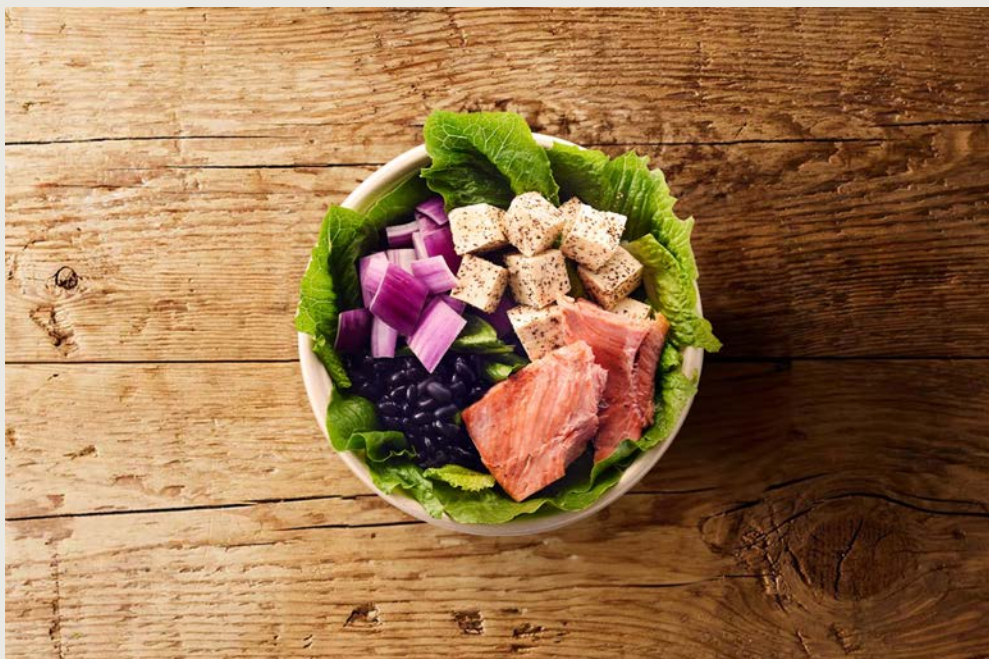


ポークランチボウル / PORK + CRUNCHY BOWL 1,595円 (税込)

これぞ冬の主食ボウル。粗挽きポークのジューシー感に、ホクホク、ガリガリ、食べれば食べるほどいろんな食感が楽しめて、ブロッコリーやマイルドシラチャーのピリ辛感もクセになり、もうスプーンが止まらない!はず。



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



サーモンクリーム / SALMON CREAM 1,495円 (税込)

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