

CRISP SALAD WORKSから、夏の人気サラダが復活！ 「チキントスターダ」「ブリーボーウル」6月5日販売開始

2024年の夏はメキシカンサラダをはじめ、シーズンサラダが続々。

株式会社CRISP(本社:東京都港区、代表取締役:宮野 浩史、以下「CRISP」)は夏季限定のシーズンメニューを、2024年6月5日(水)からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売します。



人気のメキシカンサラダがさらにパワーアップ！

今年の夏のシーズンサラダは、2022年の冬から販売を開始したCRISPのシーズンサラダの中でもお客様からの支持率ナンバーワンの「チキントスターダ」が復活。「ブリーボーウル」はお客様のアンケートを元に改良！ワイルドライス入りで満足感がありつつも、夏でもサッパリと食べられます。ソーストッピング「サワークリーム」に新ドレッシング「ライムマスタードドレッシング」が加わり、さらにおいしくパワーアップしました。

2024年の夏はシーズンサラダが続々登場！

2024年6月5日(水)より、夏のシーズンサラダが続々登場します。第一弾のメキシカンサラダを皮切りに、今後10商品以上の展開を予定しています。これからの季節食欲がなくなったり、カラダづくりをはじめの人にもぴったりのサラダをお届けします。

ニュースレターの登録やアプリをダウンロードして、最新情報をゲット！

URL crisp.co.jp



チキントスターダ / CHICKEN TOSTADA 1,584円 (税込)

トルティーヤをベースにしたメキシコ料理「トスターダ」をイメージした、タコス風サラダ。サルサとメキシカンハニービネグレットの組み合わせは、暑くて食欲がなくなる夏にもピッタリ。追加でアボカドをトッピングするのがオススメ！



ブリトーボウル / BURRITO BOWL 1,584円 (税込)

昨年も大人気！メキシコ料理「ブリトー」をイメージしたお腹いっぱい満足できる、夏のメキシカンボウルが爽やかにリニューアル。サワークリームに新しいライムマスタードドレッシングが加わることでより爽やか、サッパリとボウルでもスプーンが進みます。アボカドを追加すると、さらにマイルド感がアップ！

CRISP SALAD WORKS crisp.co.jp

2014年に東京で創業したCRISP SALAD WORKS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/横浜/大阪に23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