

CRISP SALAD WORKSから「サラダじゃない??」 全く新しい「プロテインプレート」が9月18日(水)発売!

健康的で栄養価の高い食事を「サラダ」だけでなく「プレート」でも。

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）は新商品の「プロテインプレート」3種を、2024年9月18日（水）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。



新「プロテインプレート」ラインナップは3種類

カスタムサラダ専門店「CRISP SALAD WORKS」として、創業以来初めてとなる「プレート」メニューを発売します。新鮮で栄養価の高い食事を、より多くの人に日常的に提供するために、全く新しいプロテインプレートが開発されました。「プレート」メニューは葉物野菜がベースのサラダと異なり、「ボウル」メニューで人気のワイルドライスがベースとなることで、より主食としてもお楽しみいただけます。メインのプロテインはチキン、サーモン、ポークの3種類をご用意し、それぞれのプロテインに合うトッピングとドレッシングで仕上げました。ベジタリアンのお客様にも楽しんでいただけるよう、アボカドへの変更*やサイドのトッピングも、サラダ同様にすべてカスタマイズが可能です。いつものサラダと同じようにスプーンで手軽に食べられます。

お客様のライフスタイルに合わせた、食事の選択肢

「寒い季節はサラダや生野菜だけではない選択肢もほしい。」「しっかりとからだ作りのための食事をしたい。」「昼はヘルシーにサラダを。けど夜はしっかりと食べたい。」など過去のお客様からの声を参考としています。プロテインプレートは、お客様ひとりひとりのライフスタイルに合わせ、健康的で栄養価の高い食事の選択肢としてお楽しみいただけます。

*金額の異なるトッピングへの変更は追加料金がかかります。



チキンプレート / CHICKEN PLATE 1,394円 (税込) タンパク質 約29g



サーモンプレート / SALMON PLATE 1,494円 (税込) タンパク質 約22g



ポークプレート / PORK PLATE 1,494円 (税込) タンパク質 約19g

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24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