

クリップサラダワークスが新トッピング「ビーフステーキ」を使った冬限定サラダを12月4日に発売

2024年の冬は、心も身体も温まる野菜スープやホットドリンクも同時発売。

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）は冬季限定のシズナルメニューを、2024年12月4日（水）からクリップサラダワークスの全店舗で販売します。（ホットドリンク・スープは一部店舗を除く）



冬のシズナルサラダの注目は「ビーフステーキ」

2024年冬のシズナルサラダは、「ビーフステーキボウル」。注目の新トッピングビーフステーキと醤油が香ばしい新ドレッシングのジャパニーズソイビネグレットが食欲をそそる、冬の主食ボウルです。さらに、昨年からアップデートした大人気冬サラダ「ウィンターチキン+ブリュッセル」や、従来からのサーモンボウルに栄養たっぷりの芽キャベツが加わった「ホワイト・サーモンボウル」もラインナップ。

そのほかにも冬シーズンは、2024年12月15日に迎えるクリップサラダワークス10周年を記念したサラダをはじめ全12種類のサラダやプロテインプレートが発売を予定しています。

寒い冬にぴったり、心も身体も温まる野菜スープやホットドリンクも販売！

「冬にサラダだけだと身体が冷えてしまう」などのお客様の声に応えるため、温かい野菜スープとホットドリンクをイートイン限定で販売します。野菜スープは店舗で扱うケール、ブロッコリー、セロリ、玉ねぎなどの野菜にチキンの旨味を加えた「野菜スープ（緑）」と、にんじん、トマト、セロリ、玉ねぎなどの野菜を使った「野菜スープ（赤）」の2種類。

ホットドリンクは、「ホットティー」と「ホットルイボスティ」の2種類が選べます。

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



ビーフステーキボウル / BEEF STEAK BOWL 1,894円(税込)

これぞ冬の主食ボウル！ファン待望の食べ応えのあるビーフステーキに、クルトンや赤キャベツの食感と醤油が香ばしいジャパニーズソイビネグレットが食欲をそそる、今までにないボウルの誕生です。



ウィンターチキン+ブリュッセル / WINTER CHICKEN + BRUSSELS 1,694円(税込)

昨年も大人気だったグリルドチキンと芽キャベツが主役のサラダを、さらに美味しくリニューアル！トッピングとしてミックスマッシュルームが加わりジャパニーズソイビネグレットで香ばしくパワーアップ。



ホワイト・サーモンボウル / WHITE SALMON BOWL 1,894円(税込)

人気のサーモンボウルに人気の芽キャベツが加わった、冬にしか食べられない主食ボウル。チーズ、サーモンとホワイトソースに付け合わせの芽キャベツとブラックビーンズを味わえる料理をこの1ボウルで。



野菜スープ（緑） / GREEN VEGGIE SOUP 280円(税込)

クリस्पで使われているケール、ブロッコリー、セロリ、玉ねぎなどの野菜にチキンの旨味を加え、ギュッとあたたかいスープにしました。さらっとしていてゴクゴク飲めるので、サラダと一緒にドリンクとしてもピッタリです。

野菜スープ（赤） / RED VEGGIE SOUP 280円(税込)

クリस्पで使われているにんじん、トマト、セロリ、玉ねぎなどの野菜をギュッとあたたかいスープにしました。動物性食材は使わずに、野菜の旨味だけを凝縮させた自慢のスープです。

クリस्पサラダワークス crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリस्पサラダワークスは、「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29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 唐橋 pr@crisp.co.jp