カスタムサラダ専門店 クリスプサラダワークスの秋到来 秋の味覚を楽しめる「オータムチキンコブ」「オータム ハーベスト」を今年も販売!

秋限定トッピングはミックスマッシュルームやパンプキン、ローストスイートポテトが登場

株式会社CRISP(本社:東京都港区、代表取締役:宮野 浩史)は、秋限定のシーズナルメニューを、2025年9月3日(水)からクリスプサラダワークスの全店舗で販売します。

秋のシーズナルメニュー:甘酸っぱいドレッシングが秋の味覚を引き立てる!



昨年クリスプで販売した秋サラダで1番・2番人気だった「オータムチキンコブ」「オータムハーベスト」が、今年も秋の期間限定で登場します。どちらのサラダも、ミックスマッシュルームやパンプキン、ローストスイートポテトなどの秋の味覚がふんだんに入っているだけでなく、クランベリーとメープルの甘酸っぱい秋限定ドレッシングとの相性も抜群です。今年の秋もクリスプではヘルシーでおいしくてお腹いっぱいになる季節限定のサラダやトッピングをお届けします。



オータムチキンコブ

クランベリーとメープルの甘酸っぱいドレッシングが主役。

ローストパンプキンやマッシュルーム、ボイルドエッグにウォルナッツの香ばしさが重なって、 秋らしいコブサラダに仕上がりました。昨年大人気だったこのサラダ、今年もリバイバルで登場です。



オータムハーベスト

彩りも味わいも秋らしさ満載のサラダ。

甘酸っぱいクランベリーメープルビネグレットが、ローストスイートポテトやホワイトチーズの コクとぴったりマッチ。マッシュルームやウォルナッツの風味も加わって、秋のシーズンにぴったり。

クリスプサラダワークス crisp.co.ip

2014年に東京で創業したクリスプサラダワークスは、「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39店舗を展開し、年間160万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 pr@crisp.co.jp