

クリスピーサラダワークス×ブルサン 初のコラボレーション！

大人気の定番サラダ「クラシック・チキンコブ」が
フランス生まれのフレッシュチーズ「ブルサン」と出会い、さらに美味しくアップデート

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）が運営するカスタムサラダ専門店「クリスピーサラダワークス」は、ベル ジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：Aytekin Yildiz（アイテキンユルドゥズ））とコラボレーションし、大人気の定番サラダ「クラシック・チキンコブ」に「ブルサン ガーリック&ハーブ」をトッピングした特別メニューを、2025年9月17日（水）より数量限定で販売します。



今回のコラボレーション商品は、クリスピーサラダワークスで大人気の「クラシック・チキンコブ」と、フランス生まれのフレッシュチーズ「ブルサン ガーリック&ハーブ」を組み合わせた数量限定の特別なサラダです。クリスピーサラダワークスの「クラシック・チキンコブ」に「ブルサン ガーリック&ハーブ」が加わることで、バターミルクランチドレッシングのクリーミーな風味と、フレッシュなチーズの濃厚かつ洗練された味わいやガーリックとハーブの豊かな香りが絶妙に調和し、コブサラダとしての満足感が一層高まるサラダに仕上がりました。

- ・商品名 : クラシック・チキンコブ with ブルサン ガーリック&ハーブ
- ・価格 : 1,494円～
- ・販売開始日 : 2025年9月17日（水）
- ・トッピング : ブルサン ガーリック&ハーブ（120円）
- ・備考 : 売り切れ次第終了となります

コラボレーション商品



クラシック・チキンコブ

オリジナルチキンのタンパク質、ボイルドエッグのまるやかさ、自家製クルトンのザクザク感、ロメインレタスのシャキシャキ食感が絶妙にマッチする王道サラダです。クリーミーなバターミルクランチドレッシングが全体をまとめ、食感と味の満足感が高い一品。



ブルサン ガーリック&ハーブ <https://www.bel-japon.com/boursin/product/>

豊かなガーリックの風味とハーブの香りが、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランスで合わさり、濃厚かつ洗練された味に仕上がっています。ブルサンの原点でもあるフレーバーです。

背景：フードロス削減への取り組み

ベルジャポンの環境への取り組みやブルサンを「美味しくてフレッシュな状態のチーズをお客様に食べてほしい」「家庭でもロスが出てしまう可能性を少しでも減らしたい」という思いに共感し、今回クリスピーではこのコラボレーションを「EARTH-FRIENDLYキャンペーン」と位置付けて商品の発売を行います。

クリスピーでは環境に今後もさまざまな企業や生産者と連携しながら、お客様に喜んでいただけるにも関わらずさまざまな理由でロスになってしまう食材を美味しいサラダと組み合わせ提供する取り組みを行っていくことで、フードロス削減に貢献します。

ベルジャポンについて <https://www.bel-japon.com/>

日本のお客様のニーズに迅速にお応えすべくフランス・ベル社の現地法人として2005年に設立。フランス生まれで付加価値の高いベル社商品の提供を通じて、お子様から大人まで、朝食から、スナックなど幅広い食シーンでちょっとおしゃれで贅沢な気分を演出し、常に日本の食卓に新たな価値を提供したいという情熱を持って活動しています。

日本におけるベル社の製品としては、チーズ市場においてもっとも支持されるブランドの一つとして成長した「キリ」は日本で40年以上に渡り親しまれています。そのほか、「ベルキューブ」、お子様のおやつに最適な「キリ&スティック」、そして2008年より仲間入りした「ブルサン」など幅広いラインアップを提供。

クリスピーサラダワークス crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリスピーサラダワークスは、「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40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