

CRISP SALAD WORKS x ナチュラルローソン

初のコラボレーションサラダを6月28日(火)から発売

店舗では味わうことのできない特別なサラダで、世の中をもっとグリーンに。

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、6月28日（火）より、株式会社ローソン(本社：東京都品川区、代表取締役社長 竹増 貞信、以下「ローソン」)が運営する首都圏のナチュラルローソン店舗（134店舗：2022年5月末現在）で、ローソンと共同開発したCRISP GREEN EDITION第一弾「SPICY KALE BAIMAI(スパイシー・ケール・バイマイ)」を発売します。



CRISP GREEN EDITION（クリस्प・グリーンエディション）について

CRISPは、野菜たっぷり、より健康的でグリーンな生活を世の中に広げていきたいと考えています。今回初めてCRISPの店舗で提供をするサラダではなく、お店では味わうことのできない特別なサラダシリーズをナチュラルローソンで展開します。自分や家族の健康を気にしている方や、日々仕事やプライベートを頑張っている方の自分へのご褒美として、お近くのナチュラルローソンで手軽にご購入いただけます。

SPICY KALE BAIMAI(スパイシー・ケール・バイマイ) について

「ピリッと刺激的、パクチー香るアジアアメリカンなサラダ」をコンセプトに、CRISPの店舗にはないケールをベースとし、赤キャベツ、ブロッコリー、にんじん、チキン、そしてナッツとパクチーをトッピングした香り広がるサラダです。ピリ辛のシラチャードレッシングは店舗と同じレシピを参考にしたオリジナルで、CRISPと同じく混ぜて食べることで、食材の一体感が楽しめます。



SPICY KALE BAIMAI (スパイシー・ケール・バイマイ) (税込 700円)

発売日：6月28日 (火)

販売店舗：首都圏(一都三県)の「ナチュラルローソン」134店舗

*CRISP SALAD WORKSの店舗での取り扱いはありません。

<https://crisp.co.jp/stories/20220622>

CRISPのお店でまだサラダを食べたことのないお客様でも気軽に手に取っていただくことで、初めて食べたお客様に「CRISPのサラダは美味しくお腹いっぱいになるサラダ」と体験してもらうことで、CRISP SALAD WORKSにも行くきっかけになります。これからも店舗でのサラダ販売に限らず、世の中に野菜たっぷりであり健康的でグリーンな生活を広めていきます。

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・大阪を中心に19店舗を展開し、年間70万人以上のお客様に利用されてい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 坂井 pr@crisp.co.jp