

カスタムサラダ専門店 クリस्पサラダワークスの夏到来！ 大人気「チキントスターダ」&夏定番「ブリトーボウル」 がチキン増量で6月4日に復活！

定番サラダも3年ぶりにリニューアルし、お求めやすい3つの新サラダが仲間入り

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）は、2025年6月4日（水）より、夏季限定のシーズンルメニューを発売するとともに、2022年以来3年ぶりとなる定番メニューのリニューアルとして3つの新しいシグネチャーサラダを発売します。

夏のシーズンルメニュー：人気の2商品がグリルドチキン30g増量でパワーアップ！



2022年冬から開始したシーズンルメニューの中でもトップレベルの人気を誇る「チキントスターダ」と、夏の定番として定着した「ブリトーボウル」が、お客様の期待に応え、グリルドチキンをS・M・Lの各サイズでそれぞれ30g増量した特別バージョンで期間限定復活します。夏に向けてしっかりエネルギーをチャージしたい方や、タンパク質を積極的に摂取したい方にもおすすめのサラダです。



チキントスターダ（チキン30g増量）

夏といえば、やっぱりこの「チキントスターダ」！今年はグリルドチキンを増量し、さらに満足度がアップしました。トルティーヤチップスのカリカリとした食感と、グリルドコーンの香ばしさが食欲をそそり、食べるたびに気分が上がります。チェダーチーズの濃厚なコクと、メキシカンハニービネグレットの甘酸っぱさが絶妙に絡み合い、一度食べたらくせになる味わいです。



ブリトーボウル（チキン30g増量）

「ブリトーをそのままサラダにしたら？」というユニークな発想から生まれた、クリスプ夏の風物詩「ブリトーボウル」。今回特別に増量したグリルドチキンに、ブラックビーンズ、ワイルドライスを組み合わせた味わいは、まさにアメリカ南西部の本格的なテイスト。シャキシャキとしたロメインレタスや、フレッシュなトマト、レッドオニオンが全体のバランスを整え、濃厚なバターミルクランチドレッシングが全ての具材をクリーミーにまとめ上げます。

定番メニューリニューアル：新しい3つのサラダがお求めやすい価格で仲間入り！



2022年以来、3年ぶりとなる定番メニューのリニューアルを実施します。クリスピの新たな顔ぶれとして、クラシック・チキンシーザーに並ぶ王道サラダとなる「クラシック・チキンコブ」、ピリ辛な味わいがクセになる「チキンチリボウル」、そしてバジルとパスタで爽やかに仕上げた「バジル&パスタ」の3種類がお求めやすい価格で登場します。「チキンチリボウル」のトッピングは、お客様アンケートで最も多くの票を集めた「自家製クルトン」と「グリルドコーン」を採用しました。クリスピサラダワークスの新たな定番として、日々のサラダ選びをさらに楽しく彩ります。



クラシック・チキンコブ（単品Sサイズ 1,394円〜）※画像はトリオセット

「サラダで満足できるの？」って思ってる方にこそ試してほしい王道サラダ。グリルドチキンのタンパク質と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、そしてロメインレタスのシャキシャキ食感が絶妙にマッチ。クリーミーなバターミルクランチが全体をまとめて、食感も味も大満足。誰でも楽しめる、まさに間違いない組み合わせ！



チキンチリボウル（単品Sサイズ 1,376円～）※画像はトリオセット

ピリッと辛さを感じるキャロットチリビネグレットに、グリルドチキンやワイルドライスの香ばしさ。ロメインレタスのシャキシャキとクルトンのザクザク食感も重なって、食べごたえは十分。コーンやトマトの甘さが全体をまるやかにまとめてくれて、味も見た目もバランスよく仕上がったボウルなんですよね。



バジル&パスタ（単品Sサイズ 1,098円～）※画像はトリオセット

バジルの香りとオニオンのコクが引き立つドレッシングで、ショートパスタをさっぱり仕上げました。ロメインレタスや赤キャベツのシャキシャキ感と、ブラックビーンズのコク、トマトのジューシーさがガッチャ

ンコ！しっかり食べたいけど、お米だとちょっと重いな...そんな時にぴったりの、やさしさとお腹の満足感が両立したパスタのサラダなんです。

クリスパサラダワークス crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリスパサラダワークスは、「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33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