

[プレスリリース]

2014年11月25日

# カスタムチョップサラダ専門店 「CRISP SALAD WORKS（クリスピ・サラダワークス）」 12月15日（月）麻布十番にオープン！

CRISP SALAD WORKS



HARVEST TIME HAS COME.

カスタムチョップサラダ専門店「CRISP SALAD WORKS（クリスピ・サラダワークス）」が  
1号店を12月15日、麻布十番にオープン！

ニューヨークやロサンゼルスなどアメリカの都市部では、自分の好きなトッピングを選べるボリュームいっぱいのカスタムサラダはすでに文化として確立されていますが、日本ではまだニッチな業態。クリスピでは、「ヘルシーなだけじゃない」、おいしくてお腹いっぱい食べられる、アメリカ発のカジュアルでスマートなサラダを提供します。

フレッシュな食材、安心素材で手作り。本当においしいサラダをカジュアルに

クリスピが目指すのは、「丁寧に手作りした本物の味を、カジュアルに提供する」ということ。合成保存料、着色料は一切不使用なのはもちろんのこと、できるだけ作り置きをせずに、ほぼ全ての食材を店舗で毎日調理しています。野菜は畑から届いたものを全て店でカットし、ドレッシングはもちろん、自家製ハムも店舗で毎日手作りをします。冷凍品を電子レンジで温めて提供するような商品はありません（そもそもクリスピのお店には電子レンジがありません）。

ドレッシングではなく、肉や野菜・穀物の本来の味を楽しむ。

体に優しい、おいしくてお腹いっぱいになれるサラダ

クリスピのサラダは、スタッフがお客様と会話をしながら、30種類以上あるトッピングからお客様のお好みのサラダを組み立てていきます。お好みのベース（ロメインレタス・ほうれん草・ワイルドライス）を決めたら、トッピング（生野菜や数種類のチーズはもちろん、自家製クルトンやナッツ・豆類、温かいグリルチキンや雑穀米もあります）を選び、最後にスタッフがメッザルーナ（Mezzaluna）と呼ばれる半月状の特殊なナイフでお客様のお好みの大きさにサラダをチョップし、食材を繋ぐためのドレッシングと軽く和えて提供します。チョップすることで、ひとくちに全ての食材の味が混ざり合い、単純に「野菜を食べる」という感覚ではなく、サラダをひとつの完成した料理としてお楽しみいただけるのが特徴です。お持ち帰りはもちろん、お一人でのお食事、友達との憩いの場としてもフレキシブルにご利用ください。仕掛け人は、東京の欧米人に最も愛される店・本格ブリトーを東京に広めた「フリホーレス」の創業者、クリスピ代表取締役社長の宮野浩史。日米の飲食マーケットに精通する宮野が提案する新スタイルのカスタムサラダレストランにご期待ください！

#### <主なメニュー>

- ・シグネチャーサラダ 940円～1,240円
- ・カスタムサラダ 860円～
- ・自家製レモネード（お替り自由） 390円
- ・ビール各種、サングリア 680円

#### <店舗情報>

**CRISP SALAD WORKS（クリスピ・サラダワークス）麻布十番店**

東京都港区三田1-10-10 三田グリーンハイツ1階 TEL: 03-6435-4386

営業時間： 11:00 - 22:00 定休日：不定休

席数・坪数： 30席（29坪） 客単価：1,500円

アクセス： 東京メトロ南北線・都営大江戸線麻布十番駅徒歩2分（3番出口）

#### <会社概要>

**株式会社クリスピ**

東京都港区三田1-10-10（CRISP 麻布十番店）

代表取締役社長 宮野 浩史

※画像データが必要な方は下記までお問い合わせください。

**この件に関する一般・報道関係者様からのお問い合わせ先：**

株式会社クリスピ TEL: 03-4405-7216

HP: [www.crisp.co.jp](http://www.crisp.co.jp) メール: [voice@crisp.co.jp](mailto:voice@crisp.co.jp)

写真：Wild Rice + Multi-Grain & Grilled Chicken（ワイルドライス+雑穀米）& グリルドチキン



写真：Guacamole Green (¥1,080)



写真：Harvest Bowl (¥990)

CRISP SALAD WORKS



写真：Home Made Mint Lemonade (¥390) / Home Made Sangria (¥680)



CRISP SALAD WORKS



CRISP SALAD WORKS