

2026年8月21日
株式会社イオンフードスタイル

食品スーパーマーケット初。 『クリस्पサラダワークス』とのコラボレーションサラダを新発売



株式会社イオンフードスタイル（本社：東京都江東区、代表取締役社長：平田 炎）は、2026年8月28日（金）にオープンする「フードスタイル東大島店」において、株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）（以下、CRISP）との初のコラボレーション商品となるオリジナルサラダを販売いたします。

当社は「鮮度・活気・楽しさ・安さを感じる店舗づくり」をコンセプトに、お客さまの豊かで健康的な食生活の実現に貢献することを目的とした商品・サービスの提供に取り組んでいます。また、CRISPは、カスタムサラダ専門店『クリस्पサラダワークス』を運営する企業で、「熱狂的なファンをつくる」をミッションに掲げ、おいしくてヘルシーなお腹いっぱいになるサラダを年間190万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。

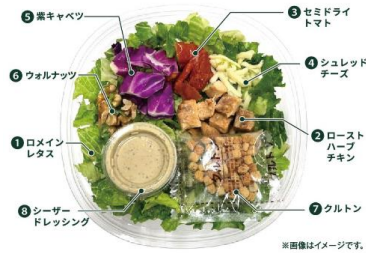
この度、両社の「美味しいサラダを通じて、健康で豊かな食生活に貢献したい」という想いが一致し、コラボレーションが実現いたしました。クリस्पサラダワークスが、食品スーパーマーケットとコラボレーションを行うのは今回が初めてとなります。

今回販売する商品は、近年の健康志向の高まりやライフスタイルの変化により「サラダをメインに食事を済ませたい」「手軽に野菜を摂りたい」といったお客さまの声に応えるため、クリस्पサラダワークス監修のもと、消費者ニーズと栄養バランスの両面から分析し、満足感と健康性を兼ね備え、開発したサラダボウルです。サラダづくりの専門性とノウハウを活かし、こだわりの味わいを実現するとともに、忙しい日常の中でも購入後すぐに食べられる手軽さと、野菜をしっかり摂取できる健康を意識した食事を提案します。

今後も当社は、さまざまなパートナーとの協業を通じて、新たな食の価値を提案してまいります。

■ サラダボウル（全5種）商品概要（以下、全て価格は698円（税込753.84円））

① 『クラシック・チキンシーザーサラダ』

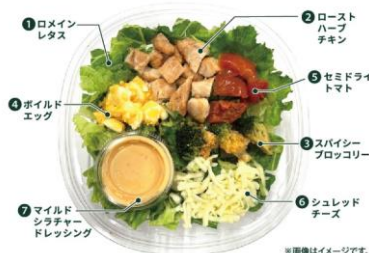


※画像はイメージです。

チーズをトッピングした濃厚な味わいが特徴。

クリスプ自慢の特製シーザードレッシングと香ばしい後がけクルトンが決め手の王道サラダ。

② 『タマゴ&ローストチキンのコブサラダ』

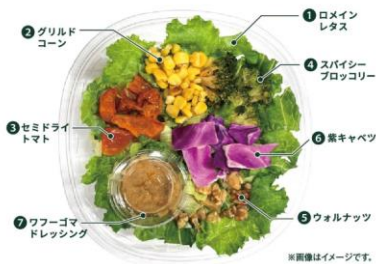


※画像はイメージです。

マイルドシラチャードレッシング^(※1)が決め手のボリュームたっぷりのサラダ。チキンやスパイシーブロッコリー、チーズなど、たんぱく質豊富に仕上げ、食べ応え抜群。

(※1) クリスプサラダワークスオリジナルのクリーミーかつスパイシーなドレッシング

③ 『ワフーゴマのヘルシーサラダ』

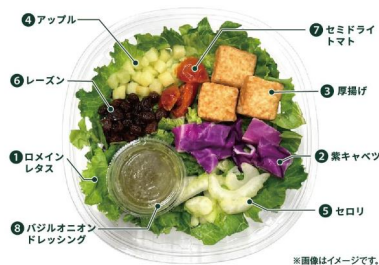


※画像はイメージです。

カリカリ食感のくるみやザクザクとした紫キャベツなど、クリスピーな食感が特徴。お店でも人気のワフー・ゴマドレッシング^(※2)を使用した彩り豊かなサラダ。

(※2) クリスプサラダワークスオリジナルのゴマ風味の和風ドレッシング

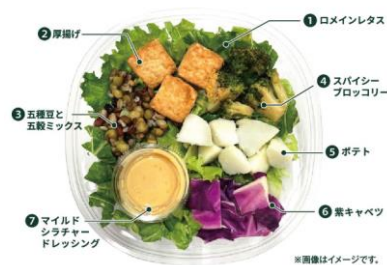
④ 『リンゴ&レーズンのバジルオニオンサラダ』



※画像はイメージです。

リンゴとレーズンを使用したフルーティな味わいが特徴。トマトやフルーツの甘みとバジルオニオンドレッシングの塩気が絶妙にマッチした限定メニュー。

⑤ 『トーフ&ポテトのクリーミーチリサラダ』



※画像はイメージです。

五穀ミックス、トーフやじゃが芋など、和の食材を使用したなじみある味わいが特徴。

五穀ミックスの心地よい食感とクリーミーかつスパイシーなドレッシングで、しっかり満足感を得られるサラダ。

■販売店舗・概要

販売開始日：2026年8月28日（金）「フードスタイル東大島店」にて先行販売
2026年9月9日（水）より順次展開予定

展開店舗数：34店舗（一部取扱いのない店舗・商品もございます）
フードスタイル、マックスバリュ、ダイエー、イオンフードスタイル、
フーディアム、ピーコックストア

■ 会社概要

【株式会社CRISP】

所在地：東京都港区麻布十番4-1-1

代表者：代表取締役 宮野 浩史

事業内容：カスタムサラダ専門店「クリスピーサラダワークス」の運営

URL：<https://crisp.co.jp/>

【株式会社イオンフードスタイル】

所在地：東京都江東区東陽2-2-20

代表者：代表取締役社長 平田 炎

事業内容：スーパーマーケット事業

URL：<https://aeonfoodstyle.com/>

以上