

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

## 「新定番パスタキャンペーン」秋のおすすめメニューが登場

自慢のトマトソースベース秋バージョン、いま注目の大豆ミートを使用したヘルシースパゲティ、どちらを選ぶ？

「秋ナスとキノコのトマトソース木こり風」／「大豆ミートといろいろキノコのペペロンチーノ」

販売期間：2022年9月13日（火）～11月20日（日）

販売店舗：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、2022年度年間キャンペーンとして、「新定番パスタキャンペーン」を開催しています。「新定番パスタキャンペーン」では、1年を4期に分け、季節の食材を使用し、シンプルながらもレストランならではの本格イタリアンの味を楽しめるおすすめパスタメニューを紹介します。

第3期となる9月13日（火）から11月20日（日）までの期間は、秋のおすすめメニューとして、キノコに相性のよいツナと揚げ茄子を合わせたコクのある「秋ナスとキノコのトマトソース木こり風」と、キノコ各種と大豆ミートを使用してヘルシー&栄養満点に仕上げた「大豆ミートといろいろキノコのペペロンチーノ」のスパゲティ2品を販売します。



「新定番パスタキャンペーン」では、これと連動し、対象キャンペーンメニューをご注文、撮影いただいた画像を、カプリチオーザの SNS（Facebook／Instagram）公式アカウントフォローの上、「#カプリの新定番」とともに投稿いただいた方の中から抽選で毎週5組10名様にペアお食事券が当たるプロモーションも実施します。投稿ルールについてはオフィシャルホームページ（<https://capricciosa.com>）よりご確認ください。

### ■ カプリチオーザ「新定番パスタキャンペーン」秋のおすすめメニュー 販売概要

販売期間：2022年9月13日（火）～11月20日（日）

販売商品：・「秋ナスとキノコのトマトソース木こり風」1,280円

・「大豆ミートといろいろキノコのペペロンチーノ」1,280円 ※価格はいずれも税込

販売店舗：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

※実施店舗についてはオフィシャルホームページをご確認ください。 <http://capricciosa.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■ カプリチオーザ「新定番パスタキャンペーン」秋のおすすめメニュー

※価格はいずれも税込

### 「秋ナスとキノコのトマトソース木こり風」

1,280 円

キノコに相性のよいツナと揚げ茄子を合わせ、ジェノベーゼを加えたトマトソースで仕立てたスパゲティ。

しめじやエリンギ、舞茸など、食感も楽しいキノコたちをソテーして、ツナの旨味、ポルチーニの風味と香りが加わってコクを増したトマトソースに合わせました。



### 「大豆ミートといろいろキノコのペペロンチーノ」

1,280 円

シンプルスパゲティの定番・ペペロンチーノを、秋の代表食材であるキノコ各種と大豆ミートを使用し、よりヘルシー＆栄養満点に仕上げました。

健康面だけでなく、サステナブルな観点でも NEXT ミートとして注目の大豆ミートが、ボリューム感を演出しています。



## カプリチオーザについて

「カプリチオーザ／Capricciosa」とは、イタリア語で“きまぐれ”という意味の言葉。

イタリア料理は大勢でワイワイ言いながら食べるのが楽しい。そんな陽気で明るい南イタリアのトラットリア（大衆食堂）タイプのレストラン、それが「カプリチオーザ」です。

1978年渋谷に誕生。2018年に創業40周年を迎えました。現在では日本、 Guam、台湾、ベトナムに約100店舗を展開し、多くのお客様にご利用いただいています。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp