



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 ジェラートをのせた冷製ジェノベーゼと、酸味のきいたアラビアータ 夏限定のスペシャルパスタ2種が登場！

期間：2023年6月27日（火）～8月27日（日）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、夏の暑さを緩和する「冷製パスタ "ジェノベーゼ" 完熟トマトのジェラート添え」と、ピネガーの酸味と唐辛子で、スッキリした辛さを演出した「酸味を効かせたトマトとルッコラのアラビアータ」といったパスタ2種を、6月27日（火）より8月27日（日）までの期間、夏季限定として販売します。



「冷製パスタ "ジェノベーゼ" 完熟トマトのジェラート添え」は、トッピングされたトマトのジェラートが写真映えもバッチリ、例年夏に登場する「カプリチオーザ」夏の風物詩的メニューで、登場を待ち焦がれるファンも多くいる人気の一品。パスタを特製ジェノベーゼソースで和え、ベビーリーフ&完熟トマトのジェラートをトッピングしたひんやりパスタです。

「酸味を効かせたトマトとルッコラのアラビアータ」は、カプリチオーザ自慢のトマトソースだからその旨味とコクをベースに、ピネガーの酸味と唐辛子でスッキリした辛さを演出しました。大きめカットのトマトとルッコラと一緒に召し上がり下さい。刺激的な辛さだけでなく、爽やかな味わいも楽しめる夏スパゲティです。

### ■ カプリチオーザ 夏のスペシャルパスタ 販売概要

- ◇販売期間：2023年6月27日（火）～8月27日（日）
- ◇販売商品：
  - ・「冷製パスタ "ジェノベーゼ" 完熟トマトのジェラート添え」1,350円（税込）
  - ・「酸味を効かせたトマトとルッコラのアラビアータ」1,380円（税込）※店舗により販売商品が異なります。
- ◇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、販売商品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。
- ◇ホームページ：<http://www.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。本年2023年7月に創業45周年を迎えます。現在では日本、グアム、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。



## カプリチオーザ代表メニュー

「カプリチオーザ」のメニューは全店共通のレシピによって調理され、いずれも本場・南イタリアの手作りの美味しさをお楽しみいただける逸品ばかり。特にイタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースは、まろやかでコクがあり、これをベースに作り出される料理の数々は、多くのファンを惹きつけて離さない、「カプリチオーザ」自慢の代表メニューです。

中でも一番人気があるのがスパゲティをはじめとするパスタメニュー。

創業以来の定番商品“トマトとニンニクのスパゲティ”ほか、“カルボナーラ”、“なすとホウレン草のミートソース”など、自慢のメニューをお楽しみいただけます。

### ★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動のNo.1！

カプリチオーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしっかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、40年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。



【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