

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」
創業 45 周年「#カプリチオーザ 45 祭」 第 2 弾
自慢のトマトソーススパゲティをはじめ、対象メニュー 3 品の具材・量を 45% 増量！
期間：2023年8月1日（火）～7日（月）

バブル時代のイタメシブームを牽引したカジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は、今年 2023 年 7 月に創業 45 周年を迎えました。この記念すべき 45 周年をお客様とお祝いし、盛り上げる「#カプリチオーザ 45 祭」を開催しています。この第 2 弾企画として、8 月 1 日（火）～7 日（月）1 週間、17 時からのディナータイム限定で、通常価格のまま対象メニュー 3 品の具材・量を 45% 増量し、特別メニューとして販売します。



長きにわたりカプリチオーザをご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちと、カプリチオーザ未経験の方にもカプリチオーザの美味しさ、魅力を知っていただくべく、45 周年ならではの「#カプリチオーザ 45 祭」を企画しました。

8 月にスタートする第 2 弾では、対象メニュー 3 品の具材・量を 45 周年にかけて 45% 増量し、通常価格のまま特別メニューとして販売します。対象になるフードは、カプリチオーザ自慢のトマトソースで仕上げたスパゲティ「トマトとニンニクとモzzarella」と、ピッツァ「マルゲリータ」の 2 品。いずれもトッピングのモzzarellaチーズを 45% 増量し、「トマニンモzzarella」、「マルゲリータ モzzarella」として販売。さらにドリンクでは「グラスワイン」(赤・白)を 45% “以上” 増量で提供します。

「カプリチオーザ」人気メニューをお得に楽しむチャンス！美味しさマシマシメニューをお楽しみください。

■ カプリチオーザ 創業 45 周年「#カプリチオーザ 45 祭」 第 2 弾 開催概要

◇内容：以下 3 品のメニューの具材（トッピング）または量を 45% 増量し、通常価格で販売

- ① スパゲティ「トマトとニンニクとモzzarella」のモzzarellaチーズトッピング → 「トマニンモzzarella」として販売
- ② ピッツァ「マルゲリータ」のモzzarellaチーズ → 「マルゲリータ モzzarella」として販売
- ③ 「グラスワイン」(赤・白) 内容量 ※グラスワインの増量は「45%以上」となります。
※通常販売価格は店舗により異なります。

◇期間：2023年8月1日（火）～7日（月） 17：00～各店ラストオーダー

◇店舗：カプリチオーザ国内店舗 <http://www.capricciosa.com/>

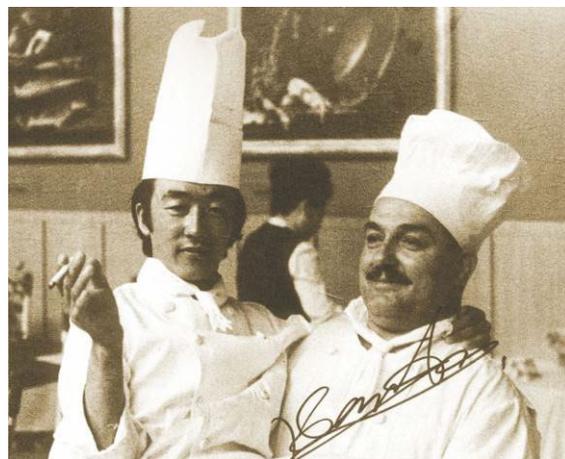
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

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。



トマトとニンニクのスパゲティ

【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