



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」創業40周年記念

シェフとネコが「カプリチョーザ」の3つのこだわりを語るイラスト動画Web公開

2018 年 12 月 26 日 (水) 公式ウェブサイト、公式 YouTube チャンネル

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」は創業 40 周年記念スペシャルムービー第 2 弾として、創業当時からの「イタリア食材」、「手作り」、「ホスピタリティ」に対するこだわりを伝える動画を 12 月 26 日(水)にカプリチョーザ公式サイトに公開し、あわせて公式 YouTube チャンネルにも掲載します。





動画内容

カプリチョーザの3つのこだわり(イタリア食材、手作り、ホスピタリティ)について、イラストで描かれた創業シェフとテンションの高いネコによるテンポの良い掛け合いを通じてユーモラスにご紹介するものです。イラストは雑誌、広告などを中心にイラスト、グラフィックデザイン、写真などを駆使した様々なプロジェクトを手掛ける遠山晃司氏によるもので、手描きによる味わいのあるイラストが楽しい雰囲気を作り上げています。

カプリチョーザ 40 周年記念スペシャルムービー「3 つのこだわり篇 |

公開日: 2018年12月26日(水)

公開先: カプリチョーザ公式サイト

http://capricciosa.com

カプリチョーザ公式 YouTube チャンネル

https://www.youtube.com/channel/UC_sDxZz1xcwp0_pjcwtqZFQ



【 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

◆ イラスト 遠山晃司

イラストレーター/デザイナー

FARMONTE Inc. クリエイティブ・ディレクター

Parsons School of Design, NY 卒業。2010年に拠点を NY より東京へ移し、現在は広告や雑誌を中心に活動。イラストレーションや写真、グラフィックデザインなど、様々な手法を用いた作品を世に送り出している。

www.farmonte.com www.kojitoyama.com

◆ カプリチョーザ創業 40 周年

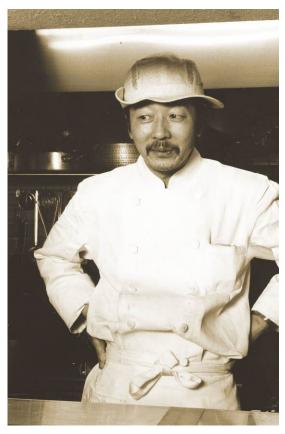
イタリア料理 カプリチョーザは今年創業 40 周年を迎えました。

その誕生は 1978 年、渋谷の片隅のわずか 6 坪から始まった小さなレストランでした。 そこで出される本場の味、 圧倒的なボリュームは溢れるほどのお客様を呼びました。 創業者・本多征昭は若くしてイタリアに魅せられ海を渡り、 単身ローマへ。 国立エナルクホテルで料理の腕を磨き、その努力が認められ 1970 年大阪万博イタリア館の料理人 として凱旋帰国。

帰国後、カプリチョーザが誕生します。本多は、お客様が喜ぶ顔を見るために毎日調理場に立ち続けました。 しかし、1988年に病に倒れ、この世を去りました。 創業者亡き後も、その想いは受け継がれ、全国にカプリチョー ザは広まり、多くのお客様に「美味しい笑顔」をお届けしています。 現在では日本、グアム、サイパン、中国、台湾、ベトナムに約 120 店を展開し、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