



## 大地が生んだ恵みの食材をふんだんに使ったスペシャルメニューで秋を満喫 『大地の恵み 秋の収穫祭』

期間：2019年9月11日（水）～11月17日（日） カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」は、創業者・本多征昭の生誕の地である北海道産の食材をはじめ、秋の味覚が味わえる料理4品をご紹介します。メニューキャンペーン『大地の恵み 秋の収穫祭』を、9月11日（水）から11月17日（日）の期間、開催します。



「カプリチョーザ」創業者である本多征昭は、北海道・札幌の郊外にある当別町の出身。北海道の豊かな自然と大地の恵みの中で育ったことが、本多が料理に一生を捧げることになった起源のひとつともいえます。『大地の恵み 秋の収穫祭』では、その「カプリチョーザ」のルーツをテーマに、秋の季節感もたっぶりな「炙りホエー豚 舞茸フリット添え」（780円）、「低糖質タリアテッレ ポルチーニ香るカルボナーラ」（1,280円）、「北の大地の恵みピッツァ」（1,420円）を期間限定のスペシャルメニューとして販売するほか、定番デザートとして絶大な人気を誇る「カボチャのタルト」（490円、一部店舗では価格が異なります）をお勧めします。 ※価格はすべて税抜

### ◆ カプリチョーザ『大地の恵み 秋の収穫祭』実施概要

期間：2019年9月11日（水）～11月17日（日）

メニュー：「炙りホエー豚 舞茸フリット添え」780円

「低糖質タリアテッレ ポルチーニ香るカルボナーラ」1,280円

「北の大地の恵みピッツァ」1,420円

「カボチャのタルト」490円（一部店舗では価格が異なります）

※価格はすべて税抜

店舗：「カプリチョーザ」国内店舗（一部店舗除く）

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/capricciosa.restaurant>

Instagram：[https://www.instagram.com/capricciosa\\_official/](https://www.instagram.com/capricciosa_official/)

Twitter：<https://twitter.com/capricciosa1978>



【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## カプリチオーザ『大地の恵み 秋の収穫祭』メニューのご紹介

※価格はいずれも税抜

### ◆炙りホエー豚 舞茸フリット添え



790 円

秋に旬を迎えるキノコの中でも、味・香り・食感ともに人気の舞茸のフリットとともに、トリュフ塩をつけて楽しんでいただく炙りホエー豚の一皿。

ホエー豚は、チーズをつくる時に出るホエーを与えて育てた、柔らかい肉質が特徴のブランド豚です。この肩ロースを低温調理し、表面を軽く炙って香ばしく仕上げました。

### ◆低糖質タリアテッレ ポルチーニ香るカルボナーラ 1,280 円



イタリアを代表する秋の味覚・ポルチーニの香りと、ベーコンの旨みが楽しめるカルボナーラ。

糖質 55%オフ、食物繊維が 9 倍（乾燥パスタ比較）の弾力のある“タリアテッレ”を用いてヘルシーに仕上げました。

アクセントの豆乳スライス、くるみと一緒に召し上がり下さい。

### ◆北の大地の恵みピッツァ



1,420 円

北海道の大地で収穫された甘味の強いコーンとフライしたジャガイモ“きたあかり”、そしてホエー豚のソーセージを贅沢にトッピングしたピッツァです。

素材本来の甘みや旨味をシンプルに味わう、お子様にもおすすめの一品です。

### ◆カボチャのタルト



490 円 ※レギュラーメニュー、一部店舗では価格が異なります。

香ばしく焼き上げたカプリチオーザ定番のタルト。

カボチャの程好い甘味と、ホイップクリームのなめらかな食感が見事にマッチした、全国でも不動の人気のデザートです。

【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

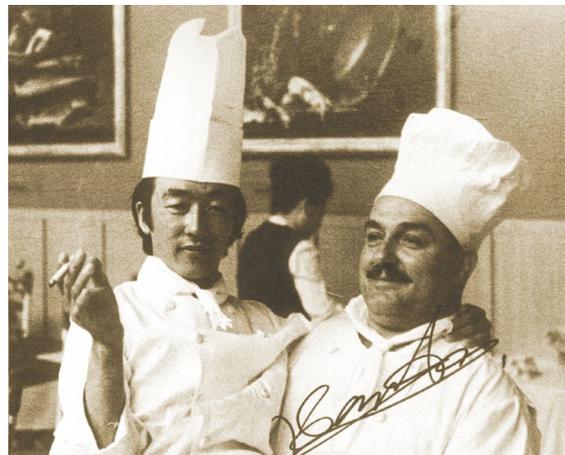
担当： 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## 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。2018年に創業40周年を迎えました。現在では日本、グアム、サイパン、台湾、ベトナムに100店舗以上を展開し、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！

ニンニクのスパゲティというと、オリーブオイルと唐辛子を使ったアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノが代表的ですが、カプリチオーザではトマトソースがベース。他では味わえない濃厚なその味に、虜となった常連さんが後を絶ちません。



【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)