



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

## ひんやり夏パスタが登場

### 「冷製パスタ“ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」

開始：2020年7月20日（月）～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、冷たい“涼の刺激”で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」（1,180円・税抜）を7月20日（月）より販売します。

「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。断面が楕円形のリングイニを特製ジェノベーゼソースで和え、ペビーリーフ&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。初めて味わうという方も、その美味しさの虜になってしまうこと間違いなし！今夏はこの「カプリチオーザ」のオリジナル冷製パスタで、暑さを撃退してはいかがでしょうか。



#### カプリチオーザ ひんやり夏パスタ「冷製パスタ“ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」販売概要

- ◆開始：2020年7月20日（月）（一部店舗では実施中。終了日は店舗により異なります）
- ◆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」
- ◆価格：1,180円・税抜
- ◆販売：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。
- ◆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、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

【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)