



40<sup>TH</sup>

2018年5月  
株式会社WDI

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

## 『ごちそう収穫祭』キャンペーン

第2弾 2018年6月6日（水）～8月31日（金） 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『カプリチョーザ』は今年2018年7月に創業40周年を迎えます。これを記念して3月から1年間にわたり、「ごちそう収穫祭」キャンペーンを開催しています。

「ごちそう収穫祭」では、創業以来人気の定番スパゲティの新たな魅力が楽しめるトッピングアイテムと、これまでにない“ごちそう食材”を使った新作パスタメニューをご提供します。



その第2弾として6月6日から8月31日の期間中は、定番の「トマトとニンニクのスパゲティ」にモッツアレラチーズをくわえた“ごちそうバージョン”の「モッツアレラとトマトとニンニクのスパゲティ」を用意。そして、クリーミーなフレッシュチーズ“ブッラータ”とジェノベーゼのバジル風味がマッチした“ごちそうパスタ”「ブッラータをのせたリングイネ ジェノベーゼソース」を販売します。

### カプリチョーザ『ごちそう収穫祭』キャンペーン 第2弾 概要

- ◆期間：2018年6月6日（水）～8月31日（金）
- ◆商品：①「モッツアレラとトマトとニンニクのスパゲティ」（1,140円／上写真左）  
モッツアレラトッピング（150円）の無い「トマトとニンニクのスパゲティ」は990円になります。
- ②「ブッラータをのせたリングイネ ジェノベーゼソース」（1,480円／上写真右）  
※価格はいずれも税抜。価格は店舗により異なります。
- ◆販売：カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

【 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

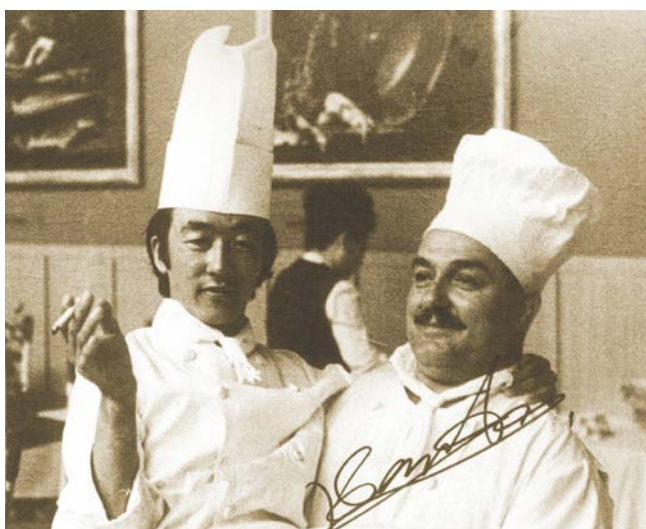
担当：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ◆ カプリチオーザ創業 40 周年

カプリチオーザはお陰様で今年創業 40 周年を迎えます。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、カプリチオーザが誕生します。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、全国にカプリチオーザは広まり、より多くのお客様に「美味しい笑顔」をお届けすることができました。現在では日本、 Guam、サイパン、中国、台湾、ベトナムに 120 店を展開し、年間 1,200 万人以上の方々にご利用いただいています。

## ◆ カプリチオーザ公式サイト

<http://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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)