



40TH

2018年9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3弾 2018年9月12日（水）～11月16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、創業40周年を迎えました。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“ごちそうトッピング”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3弾として9月12日から11月16日の期間中は、定番の「揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ」にチーズソースをくわえた“ごちそうバージョン”の「チーズソースと揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ」を用意。そして、トリュフの香りと鴨の旨味、生パスタ“キタツラ”を楽しむ“ごちそうパスタ”「トリュフボールと鴨の生パスタ、クリームソース」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3弾 概要

◆期間：2018年9月12日（水）～11月16日（金）

◆商品：①「チーズソースと揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ」（1,250円／上写真左）
チーズソーストッピング（150円）の無い「揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ」は1,100円になります。

②「トリュフボールと鴨の生パスタ、クリームソース」（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

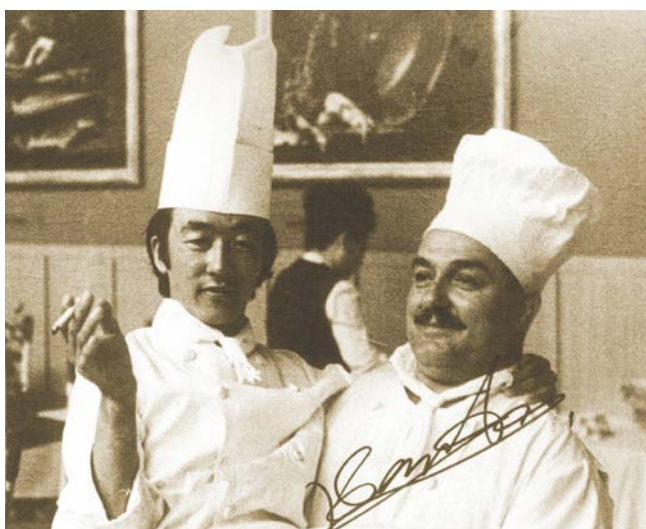
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

◆ 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