



40TH

2018年11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4弾 2018年11月28日(水)～2019年2月15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4弾として11月28日から翌年2月15日の期間中は、定番の「クリームソース カルボナーラ」にスモークチーズを加えた“ごちそうバージョン”の「スモークチーズとベーコンのクリームソース カルボナーラ」を用意。そして、いくらと帆立貝を、濃厚なネギのポタージュソースで楽しむ“ごちそうパスタ”「いくらと帆立貝のリングイネ ポタージュソース」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4弾 概要

- ◆期間：2018年11月28日(水)～2019年2月15日(金)
- ◆商品：①「スモークチーズとベーコンのクリームソース カルボナーラ」(1,310円/上写真左)
スモークチーズトッピング(150円)の無い「ベーコンとクリームソースのカルボナーラ」は1,160円になります。
- ②「いくらと帆立貝のリングイネ ポタージュソース」(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

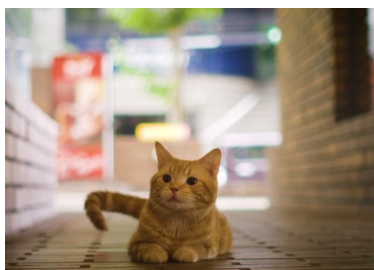
◆ カプリチオーザ創業 40 周年

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、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。



カプリチオーザ オリジナル・ヒストリームービー

創業当時から「カプリチオーザ」をずっと見守ってきた、40 年も生きる、不思議で、まさに「カプリチオーザ（気まぐれ）」な一匹の猫が語る「カプリチオーザ」の歴史とは・・・。

<https://youtu.be/icuHSP6Pp3U>

◆ 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