



40<sup>TH</sup>

2019年1月  
株式会社WDI

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

『いちごフェア』

期間：2019年2月1日（金）～3月17日（日） カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

創業40周年を迎えたカジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、旬を迎える苺を使ったデザートを期間限定でお楽しみいただける『いちごフェア』を2月1日（金）～3月17日（日）に実施します。

『いちごフェア』では、イタリアの伝統デザートのアレンジしながら、苺のフレッシュな甘みと酸味を存分に楽しめる、見た目も華やかなスペシャルデザート3品を提供します。「カプリチオーザ」のオリジナリティがきらりと光るスイーツの数々で、春を先取りしてはいかがでしょうか。これから迎えるバレンタイン、ホワイトデーでのお食事にもおすすめです。



カプリチオーザ『いちごフェア』概要

◆期間：2019年2月1日（金）～3月17日（日）

◆商品：

- ① 「あまおうジェラート ホワイトチョコのアフォガート仕立て」  
（540円／写真上）
- ② 「あまおうジェラート ミルクがけ」  
（350円／写真中央）
- ③ 「いちごのセミフレッド ティラミス風」  
（580円／写真下）

※価格はいずれも税抜

※「あまおうジェラート ミルクがけ」は下記店舗での取り扱いがありません。

江ノ島店／マルイファミリー溝口店／ワカバウォーク店／  
けやきウォーク前橋店／さいたま新都心店

◆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。

<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)

## カプリチオーザ『いちごフェア』メニュー紹介

※価格は税抜

### ① 「あまおうジェラート ホワイトチョコのアフォガート仕立て」

540 円

ひんやりホワイトチョコレートのソースに、グラハムクッキーにのせ、さっぱりスイートなあまおうのジェラートを浮かべました。クッキーを崩して、ザクツとした食感とともに、お召し上がりください。

チョコの濃厚な甘さ、イチゴの爽やかな甘さにクリスピーな食感が加わった、美味しさのトリオをどうぞ。



### ② 「あまおうジェラート ミルクがけ」

350 円

いちごと練乳の最強ペアをジェラートでお楽しみください。贅沢にフレッシュな苺をトッピングしました。

食後の締めにおススメの、ライトなデザートです。



### ③ 「いちごのセミフレッド ティラミス風」

580 円

苺で作ったイタリアのアイスクーキ・セミフレッドに、ティラミスを重ね合わせました。

クリームチーズと共に仕上げたセミフレッドの爽やかながら奥行きのある甘みに、ティラミスの濃厚なマスカルポーネクリームを合わせて、チーズのリッチな風味をお楽しみください。

アイスクリームの冷たさと、クーキのふんわり食感、いいとこどりのイタリア尽くしのデザートです。



【 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



カプリチオーザの“イタリア食材”、“手作り”、“ホスピタリティ”という 3 つのこだわりを、イラストで描かれた創業シェフとテンションの高いネコによるテンポの良い掛け合いを通じてユーモラスに紹介。イラストは雑誌、広告などを中心にイラスト、グラフィックデザイン、写真などを駆使した様々なプロジェクトを手掛ける遠山晃司氏によるもので、手描きによる味わいのあるイラストが楽しい雰囲気を作り上げています。

[https://www.youtube.com/channel/UC\\_sDxZz1xcwp0\\_pjcwqZFQ](https://www.youtube.com/channel/UC_sDxZz1xcwp0_pjcwqZFQ)

## ◆ 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)