



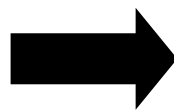
**「カプリチオーザ」は、「家プリチオーザ」へ
ステイホームを応援する期間限定“家”ロゴを発表
「#家プリチオーザ」SNS キャンペーンもスタート**
開始：2020年5月1日（金）～5月31日（日）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、外出自粛が求められる中、“ステイホーム”を応援するため、本格的なイタリア料理で自宅での時間を充実したものにしたいとの思いから、既存の「カプリチオーザ」ロゴマークをアレンジした、期間限定の“家”ロゴマークを開発しました。

これに伴い、「#家プリチオーザ」SNS キャンペーンを5月1日（金）から5月31日（日）までの期間、実施します。Twitterで該当投稿をフォロー＆リツイート、または「#家プリチオーザ」をつけ、カプリチオーザ各店のテイクアウトメニューの写真や自宅でイタリア料理を楽しんでいる写真を投稿いただいた方を対象に、イタリア産パスタ（乾麺2種）とオリジナルドレッシングの詰め合わせを抽選で20名様にプレゼントいたします。



カプリチオーザ ロゴ



期間限定“家”ロゴ

◆ 期間限定「カプリチオーザ」“家”ロゴマーク開発の経緯

緊急事態宣言の中、“ステイホーム”を応援するため、従来の「カプリチオーザ」ロゴマークを、四角形から家形に変更し、「カプリチオーザ」を「家プリチオーザ」に、また、「TRATTORIA（食堂）」を「CASA（家）」としました。

◆ 「#家プリチオーザ」SNS キャンペーン概要

期 間：5月1日（金）～5月31日（日）

応募方法：カプリチオーザ公式 (@capricciosa1978) Twitter をフォローのうえ、リツイート。

または、Twitter、Instagram、Facebookにて、カプリチオーザのテイクアウトメニューを楽しんでいる様子、ご自宅でイタリア料理を調理・食事されている写真などを「#家プリチオーザ」をつけて投稿ください。

賞 品：イタリア産パスタ（乾麺2種）とオリジナルドレッシングの詰め合わせ

当選人数：20名様（応募者の中から抽選）

※ご当選者様には公式 SNS アカウントよりダイレクトメッセージにて当選のご連絡をいたします。

※ご応募の際は、カプリチオーザ オフィシャルホームページ内「ご応募規約」を必ずご確認ください。

Facebook：<https://www.facebook.com/capricciosa.restaurant>

Instagram：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

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、グアム、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。

ホームページ: <http://www.capricciosa.com/>



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、まるやかでコクがあり、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

創業以来、不動のNo.1！

ニンニクのスパゲティというと、オリーブオイルと唐辛子を使ったアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノが代表的ですが、カプリチオーザではトマトソースがベース。他では味わえない濃厚なその味に、虜となった常連さんが後を絶ちません。



【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