



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 人気のパスタメニュー4種のソースをテイクアウト販売

開始：2020年6月15日（月）カプリチオーザ国内一部店舗にて

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、創業当時の看板メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめ、「揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ」、「渡り蟹のトマトクリームソーススパゲティ」、「漁師風スパゲティ ペスカトーレ」、計4種のパスタソース（いずれもWサイズ2~3人前、1,500円・税抜）を6月15日（月）より日本国内の一部店舗にてテイクアウト販売します。

このたび「カプリチオーザ」で、“本格的なイタリア料理でご自宅での時間を充実したものにしたい！”との想いから展開中の「おうちでカプリ」第2弾[※]としてテイクアウト販売するパスタソースは、ご自宅でお好みのパスタに和えたり、好きな具材を追加してアレンジを楽しんだり、簡単にお店の味を再現いただくことができます。

ホームメイドで楽しむ「カプリチオーザ体験」が、ご自宅での食事の時間を、美味しい笑顔に包まれた、充実したひと時にランクアップします。

※第1弾ではミールキットを5月に販売

また、期間をあわせ、テイクアウト商品（単品）を全品10%オフにて提供します。ぜひ、この機会にテイクアウトで楽しむ「カプリチオーザ」を体験ください。



◆「カプリチオーザ」パスタソース テイクアウト販売 概要

発売日：2020年6月15日（月）（販売期間については店舗により異なります。）

- アイテム：・「トマトとニンニクソース」1,500円
・「揚げ茄子とほうれん草のミートソース」1,550円
・「渡り蟹のトマトクリームソース」1,620円
・「漁師風スパゲティ ペスカトーレソース」1,590円

※いずれも2~3人前となるWサイズ、価格は税抜となります。

※期間を合わせ、ソースと合わせて楽しめるパスタ（乾麺、2~3人前）を200円・税抜で別売りします。

店舗：「カプリチオーザ」国内店舗

※一部店舗では実施していません。

また営業時間の変更をしている場合もございますので、ご来店の際は、実施の有無を含め、ホームページ内の店舗一覧にご覧いただけます各店舗までお問合せください。

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

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

Instagram：https://www.instagram.com/capricciosa_official/

Twitter：<https://twitter.com/capricciosa1978>

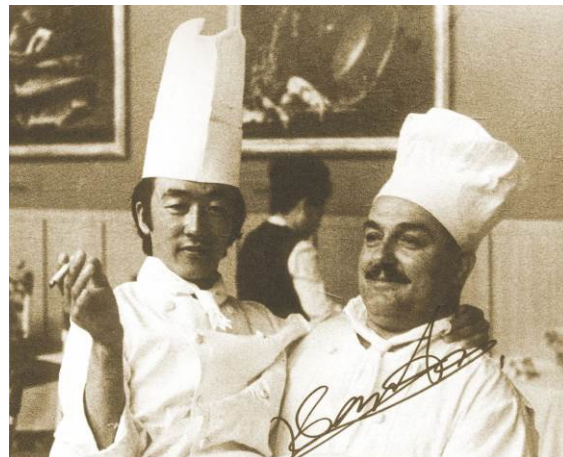
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

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。



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