

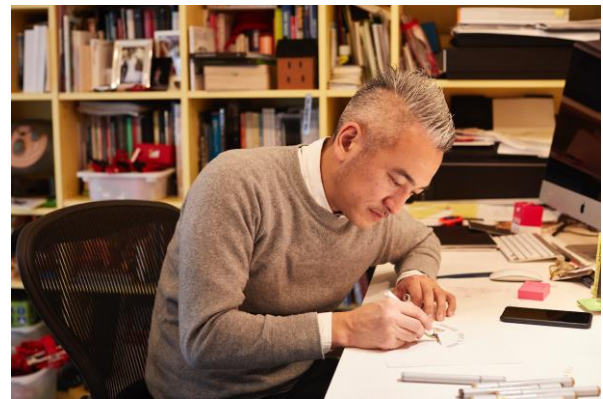


## カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」 人気イラストレーター遠山晃司氏デザイン『カプリチオーザ マイバッグ』販売 期間限定、当該マイバッグ持参でメニュー割引特典も！

販売開始：2020年10月1日（木） カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

割引特典期間：2020年10月1日（木）～11月30日（月）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、人気イラストレーター遠山晃司氏デザインによる、オリジナルエコバッグ「カプリチオーザ マイバッグ」（800円・税抜）を10月1日（木）より販売します。このバッグを持参のうえ、テイクアウトサービスを利用、お持ち帰りいただくお客様を対象に、特典として10月1日（木）～11月30日（月）の期間、お持ち帰りメニューを販売価格から10%割引（すでに割引を実施している場合はその価格からさらに割引）いたします。



7月1日より開始されたレジ袋の有料化に伴い、エコバッグの利用の推進が行われている昨今、ナショナルチェーンのひとつであるカプリチオーザでも、このプラスチックごみ削減という環境問題解消の一助になりたい、そんな思いからこのプロジェクトがスタートしました。そして、この問題に取り組む以上、継続し、愛着を持って利用いただきたい。そこでカプリチオーザでは敢えて“エコバッグ”ではなく、“マイバッグ”という名称としました。これに賛同いただいた遠山晃司氏が、「GOOD FOOD, GOOD LIFE」をテーマに、シンプルな線画でカプリチオーザとお客様のライフスタイルを重ね合わす楽しみを表現。ライフスタイルの三大原則「衣・食・住」を「衣・食・安全」に置き換え、豊かな食事を大切にすることで、より良い社会を創造したい。そんな創業者、本多征昭がボリューム満点のスパゲティを提供してきた思いにも通ずる希望を、このマイバッグから始めていきます。

### ◆ カプリチオーザ『カプリチオーザ マイバッグ』販売概要

販売開始： 2020年10月1日（木）

利用特典： <対象> 当バッグを持参のうえ、テイクアウトサービスを利用、お持ち帰りいただくお客様

<期間> 10月1日（木）～11月30日（月）

<内容> 販売価格から10%割引

※すでに割引を実施している場合はその割引価格からさらに10%割引します。（割引%から10%上乘せ）

※本特典は店頭でのお支払い時のみ有効、Pay Pay、LINE ポケオなどの事前決済は対象外となります。

実施店舗： 「カプリチオーザ」国内店舗（一部店舗除く）

ホームページ： <http://www.capricciosa.com/>

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

Instagram： [https://www.instagram.com/capricciosa\\_official/](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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ◆ 人気イラストレーター 遠山晃司氏

Parsons School of Design, NY 卒業。

2010年に拠点をNYから東京へ移し、現在は広告や雑誌を中心に活動。

イラストレーションや写真、グラフィックデザインなど、様々な手法を用いた作品を世に送り出している。

### <遠山晃司さん デザインへの想い>

使用頻度高く使っていただきたいと思いペンを取りました。

「衣・食・住」の3代原則を「衣・食・安全」に置き換え、メッセージを含みながら、かわいらしいデザイン構成でスケッチを進めて行きました。

カプリチオーザとお客様のライフスタイルを重ね合わす楽しみを、シンプルな線画と「GOOD FOOD, GOOD LIFE」のテキストを組み合わせることで表現しました。

カプリチオーザのマイバックを街で見かけることを、とても楽しみにしている今日この頃です。



## 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、 Guam、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、まろやかでコクがあり、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。

【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)