



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 人気メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」 ミールキット販売

開始：2020年5月18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」の出来立ての味をご自宅でもお楽しみいただけるミールキット3種（1,600円・税抜〜）を、5月18日（月）より日本国内の一部店舗でテイクアウト販売します。



依然ステイホームが推奨されている中、ご自宅でも出来たての「カプリチオーザ」の味わいを楽しんでいただきたい。そんな想いで用意したミールキットは3種類。乾麺をアルデンテに茹でた後、ソースを和えて召し上げて頂く本格派の「ホームメイドキット」（2名様分／1,600円・税抜 ※上右画像）、これにカプリチオーザのオリジナルドレッシングを付け、通常価格よりお得になっている「ドレッシング付きキット」（2名様分／1,900円・税抜）、ご自宅でお好みのパスタに和えたり、お好きな具材を追加してアレンジが楽しめる「トマトとニンニクソース（単品）」（2〜3名様分／1,500円・税抜）。いずれも簡単にお店の味をご自宅で楽しんで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。

### ◆ カプリチオーザ「トマトとニンニクのスパゲティ」ミールキット販売 概要

発売日：2020年5月18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：  
・「ホームメイドキット」（2名様分 トマトとニンニクソース、ミートソース、パスタ130g×2）1,600円（税抜）  
・「ドレッシング付きキット」（2名様分「ホームメイドキット」+オリジナルドレッシング1本）1,900円（税抜）  
・「トマトとニンニクソース」（単品、2〜3名様分）1,500円（税抜）

店舗：「カプリチオーザ」国内店舗

※一部店舗では実施しておりません。

また営業時間の変更、臨時休業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/](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)

## 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)