



## カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 5色のライスコロッケでおうち観戦を楽しもう！ 定番に加え期間限定4種を加えた「チーズ入りライスコロッケ」 テイクアウト限定販売

販売期間：2021年7月20日（火）～9月5日（日） カプリチョーザ国内店舗（一部店舗を除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」では、これから迎える夏休みシーズンからスポーツの秋に向け、開催機会の増えるスポーツの試合やイベントを、ご自宅で楽しむのにもおすすめの、定番の人気メニュー“元祖シチリア風ライスコロッケ、ミートソースがけ”をアレンジした期間限定スペシャルアイテム4種に、定番を加えた全5種の「チーズ入りライスコロッケ」を、7月20日（火）から9月5日（日）の期間、テイクアウト限定で販売します。



カプリチョーザでは、ステイホームを応援する期間限定“家”ロゴマークのもと、ご自宅で充実した食のひと時をお過ごしいただける、テイクアウト限定でのスペシャルメニューを時期に応じて販売しています。

依然、外出の自粛を求められる昨今、スポーツ観戦はご自宅で…という方も多いのではないのでしょうか。このたび、カプリチョーザにてテイクアウト販売する「チーズ入りライスコロッケ」は全5種。ミートソースで和えたご飯の真ん中にとろーりと溶けたチーズを入れた拳大のライスコロッケをベースに、各種スパゲティソースを合体させました。期間限定で登場するのは、「イカスミ」、「ペスカトーレ」、「渡り蟹のトマトクリーム」、「ポルチーニ」の4品。これに定番「ミートソース」を加え、彩も鮮やかな5色のライスコロッケを揃えました。いずれも、味はさることながらボリュームと見た目もインパクト大、写真映えもばっちりです。

これらアイテムをお供に、ご自宅のリビングを臨場感あふれるスタジアムにして、おうち観戦を是非お楽しみください。

### ◆ カプリチョーザ「チーズ入りライスコロッケ」テイクアウト販売概要

期 間：2021年7月20日（火）～9月5日（日）

内 容：各種スパゲティソースを合わせた「チーズ入りライスコロッケ」5種をテイクアウト販売

「イカスミ」890円／「ペスカトーレ」890円／「渡り蟹のトマトクリーム」890円／「ポルチーニ」890円／  
「ミートソース」760円 ※価格はいずれも税込、一部店舗では価格が異なります。  
<< 「ミートソース」を除く4品はテイクアウト限定での販売となります。>>

店 舗：「カプリチョーザ」国内店舗（一部店舗では実施していません）

※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ざい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/>

【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、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。

### ★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動の No.1！

カプリチオーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしっかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、40年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。

※9月23日（木）までの期間は、当メニューの辛さを増量させて、より刺激的にお楽しみいただける「トマトとニンニク 辛さ増し」を提供中。辛さのレベルは1 辛～3 辛まで、お好みのレベルをお選びいただけます。



トマトとニンニクのスパゲティ

【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)