



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」から生まれた新業態が東京・下北沢に誕生
「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」 下北沢店
～ テーマはカプリチオーザの看板メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」～
オープン日時：2021年10月1日（金） 11時

カジュアルイタリアンのパイオニアとも言われる「カプリチオーザ」が、新基軸として「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」（通称：「渋スパ」）を開発、10月1日（金）、小田急線、京王井の頭線 下北沢駅より徒歩3分という利便な立地に、第一号となる下北沢店をオープンします。



■ **テーマは1978年に渋谷で生まれたカプリチオーザ不動の人気NO.1メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」**
「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」のテーマは、1978年、カプリチオーザ創業の地である渋谷で生まれ、以来、不動の人気ナンバーワンを誇る人気メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」。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リオ・アリオ・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となっており、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たない、カプリチオーザの代名詞にもなっているメニューです。“かつての若者”が青春時代を思い出し、“いまの若者”には深く心に刺さる「他にはない」おいしさ。このおいしさを突き詰め、こだわり尽くし、深化させ続けていく…。そんな想いを込め、「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」と名付けました。

■ **“懐かしさと新しさが共存する、深化するスパゲティ専門店”**

☆ **あのころの あのままの おいしさ 「渋スパ」 “懐かしさ” ポイント**

カプリチオーザの財産ともいえる人気メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」を「渋スパ 1978」とネーミングを新たに提供。これを基軸に、選べるサイズ、各種トッピングで味とボリュームにバリエーションを加え、展開します。名前は変わっても、イタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースを用いて仕上げる、インパクトのある力強い味わいは変わりません。

☆ **今の時代にフィットした新しい取り組み**

ホスピタリティ溢れるサービスのもと、様々なメニューと共にゆったり楽しむ食のひとは、カプリチオーザ レストランならではの魅力の一つですが、「渋スパ」では、売りとなる「渋スパ 1978」をシンプルに、カジュアルに、クイックに楽しんでいただくべく、オペレーション、店舗レイアウトを構築しました。おひとり様でも利用しやすいカウンターをメインに、少人数グループ利用を想定したテーブルを配置。衛生面にも配慮し、クイックかつスムーズなオーダー提供を実現するため、完全キャッシュレス決済を導入しました。さらに、提供メニューは全てテイクアウト可能とし、テイクアウト限定商品もご用意します。

【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

■ 毎日食べても飽きないおいしさ。バリエーションも豊富な「渋スパ 1978」

☆ 選べる4サイズ

お腹のキャパシティは人それぞれ。ちょっと食べたいときも、ガッツリ食べたいときも、どんなボリュームリクエストにもお応えできるよう、SSサイズ（70g）／Sサイズ（110g）／Mサイズ（140g）／Lサイズ（220g）の4サイズ展開としました。

☆ きまぐれで楽しめるトッピングは4種類

「渋スパ 1978」をベースに、トッピングをプラスし、一味違うスパゲティの味わいを楽しむのはいかがでしょうか。魚介系の旨味とコクが増す「イカスミ」、野菜と共にスパイシーな香りを楽しむ「野菜とカレー」、辛党さんにおすすめの「激辛チョリソ」、パクチーの香りをいかした「アジアンスパイシー」の4種類を用意。その日の気分で、カスタマイズした「渋スパ 1978」をお楽しみいただけます。

☆ ルイボスティーもセット、なんとお替り自由です！

全ての「渋スパ 1978」には、ルイボスティーをセット。心置きなく飲んでいただけるよう、お替り自由としました。別途、アルコール（ビール、グラスワイン赤・白）をはじめ、各種ソフトドリンクもご用意しています。

☆ テイクアウト限定商品も見逃さない！

店内提供メニューは、すべてテイクアウト可能。さらに、テイクアウト限定商品として、焼きそばパンを彷彿させる、ドッグパンにスパゲティをサンドした「渋スパドッグ」、自慢のスパゲティソースをフライドポテトにかけた「渋スパポテト」を販売します。

あこのころの
あのままの
おいしさ



渋スパ1978

選べる4サイズ

SSサイズ(70g) ¥780	Sサイズ(110g) ¥890
Mサイズ(140g) ¥1,090	Lサイズ(220g) ¥1,390

1978年 by 1978
渋谷で生まれたスパゲティ

渋スパ1978 SSサイズ(70g) ¥980	+	イカスミソース Sサイズ(110g) ¥1,090 / Mサイズ(140g) ¥1,290 / Lサイズ(220g) ¥1,590	=	
渋スパ1978 SSサイズ(70g) ¥980	+	野菜とカレー Sサイズ(110g) ¥1,090 / Mサイズ(140g) ¥1,290 / Lサイズ(220g) ¥1,590	=	
渋スパ1978 SSサイズ(70g) ¥980	+	激辛チョリソ Sサイズ(110g) ¥1,090 / Mサイズ(140g) ¥1,290 / Lサイズ(220g) ¥1,590	=	
渋スパ1978 SSサイズ(70g) ¥1,080	+	アジアンスパイシー Sサイズ(110g) ¥1,190 / Mサイズ(140g) ¥1,390 / Lサイズ(220g) ¥1,690	=	

TAKEOUT
全てのメニューを
お持ち帰りができます

テイクアウト限定



渋スパドッグ
¥390



渋スパポテト
¥350

ドリンク

ザ・プレミアムモルツ(瓶)	¥500
グラスワイン メルロー デ アンジェリ (赤/メルロー)	¥430
グラスワイン メルロー デ アンジェリ (白/シャルドネ)	¥430
コカ・コーラ	¥280
コカ・コーラ ゼロ	¥280
ジンジャーエール	¥280
健康果実オレンジ	¥280

※全ての価格は税込価格です。

カプリチオーザから新たに生まれる「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」での体験は、カプリチオーザ・ファンの皆様はもとより、カプリチオーザ未経験の新世代の方々にも、どこか懐かしい、新体験となるはず。ぜひご期待ください。

◆ カプリチオーザ 新業態「1978年渋谷で生まれたスパゲティ」第1号店 オープン概要

店舗名称：1978年渋谷で生まれたスパゲティ 下北沢店

開店日：2021年10月1日

所在地：東京都世田谷区北沢2丁目14番2号 第2東洋興業ビル 2F

電話番号：03-6450-7706

営業時間：11:00~20:00 (LO 19:45) ※当面の間、酒類の提供は自粛させていただきます。

店舗規模：13.489坪 (44.59㎡) / 全15席

客単価：昼夜1,000円

【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、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。



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