



カジュアルイタリアン「カプリチーザ」 「エコマーク」を取得

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチーザ」は、「マルイファミリー溝口店」にて、公益財団法人日本環境協会エコマーク事務局（東京都中央区、以下エコマーク事務局）によるエコマーク「飲食店」の認定を受けました。



ECOMARK
CERTIFIED RESTAURANTS
エコマーク認定店舗



食材をえらび、
むだなく運ぶ



エコな備品・
設備をつかう



フードロスを
減らす



エコな
店舗運営



省エネ・節水



お客様との
エコ活動



エコマークは、「生産」から「廃棄」にわたるライフサイクル全体を通して、環境への負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた製品やサービスにつけられる環境ラベルです。

飲食店でエコマークの認定を取得するには、定められた認定基準を満たすことが要件となっており、省エネ・節水などの基本的な環境対策に加えて、食材への環境配慮、食品ロス削減に向けた食べ残しが減るような啓発や運動などの消費者の理解を深める取り組みが評価基準とされています。

これらの基準に対し、「カプリチーザ マルイファミリー溝口店」はエコマーク「飲食店」6つの評価カテゴリーをすべてクリア、カプリチーザブランドとして初となる認定を受けました。

カプリチーザを運営する株式会社 WDI は、創業当初より「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念として、世界の様々な国と地域で育まれた"食文化"を担い、伝道師の役割を果たすことを使命としています。これからも世界各地でひとつでも多くの「しあわせが出逢うテーブル。」をつくり続けていくため、我々の使命をサステナビリティな取り組みへとつなげていくのが、WDI の「サステナビリティ経営」です。カプリチーザはもとより、日本を含め 5 ヶ国で展開する 25 以上のブランド全体の取り組むべきテーマとして「環境」、「食材」、「人財」の 3 つを掲げ、これらに基づいたアクションを推進することで、サステナビリティ経営の質を高めています。この度のエコマーク認定は、「環境」項目での取り組み成果となります。

WDI、およびカプリチーザは、売り手よし、買い手よし、世間よしの三方よしに、「未来よし」を加えた「四方よし」の実現を目指し、今後も環境に配慮した活動を推進してまいります。

【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

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。2023年に創業45周年を迎えました。現在では日本、グアム、ベトナムに約100店舗を展開し、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”、“揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風”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。



【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