WDI GROUP
WORLD DINING INSPIRATIONS

【プレスリリース】

イタリア料理 カプリチョーザ TRATTORIA d'ITALIA

2025 年 6 月
株式会社 WDI

**カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」**

「夏のジェノペペ」キャンペーン　冷テーゼと辛アチーノ、どちらを楽しむ？どちらも楽しむ！

**「冷製パスタ　魚介と完熟トマトジェラートのジェノベーゼ」**

**「蛸とドライトマトの夏辛ペペロンチーノ」**

販売期間　：　2025 年 6 月 24 日（火）～8 月 31 日（日）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、夏のメニューキャンペーン「夏のジェノペペ」を 6 月 24 日（火）から 8 月 31 日（日）までの期間、実施します。「夏のジェノペペ」では、期間限定スペシャルメニューとして、「冷製パスタ　魚介と完熟トマトジェラートのジェノベーゼ」と「蛸とドライトマトの夏辛ペペロンチーノ」の 2 品を販売します。

「冷製パスタ　魚介と完熟トマトジェラートのジェノベーゼ」は、楕円型の細いパスタ“メッツェリングイネ”をキリっと冷やし、たっぷりの魚介マリネと共にジェノベーゼソースと絡めた冷製パスタ。トマトジェラートをトッピングした冷製ジェノベーゼは、毎夏登場するカプリチョーザ夏の定番ですが、今年はエビ、ヤリイカ、アサリといった魚介の旨味を加え、さらに美味しく、リッチにバージョンアップしました。完熟トマトのジェラートとの相性が抜群な、夏の逸品をお楽しみください。

また、「蛸とドライトマトの夏辛ペペロンチーノ」は、ドライトマトとニンニク、アンチョビをマリネオイルでじっくりソテーし、白ワインの風味をきかせたソースに蛸を合わせて、夏にぴったりの爽やかな辛さを演出した夏辛スパゲティです。プリっとした弾力の中に詰まった蛸の旨味、大き目カットのジューシーなナス、オリーブの芳醇な香りが絶妙に絡み合います。添えたカラブリア産唐辛子を潰してソースと絡めていただくと、より刺激的な辛みを楽しんでいただけます。ぜひ白ワインと共にどうぞ。

【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

## ■ カプリチョーザ「夏のジェノペペ」キャンペーン スペシャルメニュー 販売概要

◇販 売 期 間： 2025 年 6 月 24 日（火）～8 月 31 日（日）

◇販 売 商 品： ・「冷製パスタ 魚介と完熟トマトジェラートのジェノベーゼ」1,680 円（税込）
・「蛸とドライトマトの夏辛ペペロンチーノ」1,680 円（税込）

◇販 売 店 舗： カプリチョーザ国内店舗

◇ホームページ： https://www.capricciosa.com/

## カプリチョーザについて

「カプリチョーザ／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「カプリチョーザ」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、ベトナム約 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。

## カプリチョーザ代表メニュー

「カプリチョーザ」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、「カプリチョーザ」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！
カプリチョ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