



## カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」

### イタリア全土を旅するメニューフェア 第1弾は南イタリア

### 太陽と海に恵まれた南イタリアの伝統料理とお酒が登場

## 「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」

第1弾メニュー販売期間：2026年5月20日（水）～8月中旬

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」と題し、1年をかけ、イタリア全土を旅するように各地の味覚を巡るメニューフェアを開催します。

5月20日（水）より8月中旬までの期間は、その第1弾として、「南イタリア」をテーマにした伝統料理とお酒をライナップし、お客様をお迎えします。

**南イタリア**

**エビとしらすのポツタルガ・レモンサラダ** (1,230円(税込))  
魚介の旨味とイタリア産のレモンの香りが相乗する爽やかなサラダ。ポツタルガの塩気と相乗するアクセントに。

**カサレッチェ レモン香るタコのプッタネスカ** (1,590円(税込))  
シチリア産の5つ星のバスター「カサレッチェ」オリジナルソースに、カプリ産の新鮮なタコを絡めた、ナポリ名物のトナチーネでアレンジしました。

**イタリアレモンのカッサーダ** (630円(税込))  
チーズやレモンピールを使ったシチリア産のアイスケーキ。南イタリアの伝統的なデザートとして、レモンで爽やかな仕上がりに。

**ソンドウイヤとサルシッチャ、ズッキーニのピッツァ** (1,790円(税込))  
カラブリア州の名産、ソンドウイヤと、ハーブ香るサルシッチャを贅沢に盛り込んだ、伝統的な、ズッキーニのピッツァが南イタリアらしい味わいです。

**フェウディ・デル・ヴェスコヴォ バジリカータ ビアッコ** (3,600円(税込))  
南イタリア・バジリカータ州のフレッシュな白ワイン。力強い酸味と柑橘系が特徴的な味わい。

**リモンチェッロソーダ** (500円(税込))  
レモンの酸味と天然のイタリア産のミネラル「リモンチッソ」をソーダで割ることで、爽やかな味わいになる。

**第1弾「南イタリア」**  
まるでイタリア全土を旅するよう。今年のカプリチョーザは、1年をかけて各地の味覚を巡るフェアを開催。第1弾は、太陽と海に恵まれた南イタリアの伝統料理とお酒をお届けします。  
期間：2026年5/20(水)～8月中旬

イタリアは、半島の18州に、地中海に浮かぶシチリア島とサルデーニャ島を加え、20州で構成されています。そのなかでも、半島南部の6州にシチリア島を含めた7州が南イタリアです。温暖な気候が野菜や果物の栽培に適しているうえ、海沿いの街では漁業が盛んなため、これら地中海の恵みを活かした料理が特徴となっています。そんな南イタリアの伝統料理をテーマに、カプリチョーザならではのこだわりを活かしたアイテムをご用意しました。

「エビとしらすのポツタルガ・レモンサラダ」を前菜に、「ソンドウイヤとサルシッチャ、ズッキーニのピッツァ」、パスタでは「カサレッチェレモン香るタコのプッタネスカ」、そして締めデザート「イタリアレモンのカッサータ」と、フルオーダーで南イタリアの味わいを満喫するのも楽しいフード4品と、お料理と相性ピッタリのカクテル「リモンチェッロソーダ」と白ワイン「フェウディ・デル・ヴェスコヴォバジリカータ ビアッコ」を揃えました。これら商品をお得に味わえる贅沢プラン「南イタリア シェアコース」も提供します。

また、当フェアを盛り上げる企画として SNS 投稿キャンペーンを展開、公式 X (@capricciosa1978)、または公式 Instagram (@capricciosa\_official) をフォローのうえ、ハッシュタグ「#カプリでイタリア旅」をつけて投稿いただいた方の中から抽選で、お食事券 2,000 円分をプレゼントします。フェア対象メニュー画像と合わせての投稿すれば、当選率がアップ！ぜひご参加ください。

## ■ カプリチオーザ「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」開催概要

### ◇ 開催期間：

2026年5月20日（水）～2027年2月中旬

### ◇ 第1弾「南イタリア」メニュー販売期間

2026年5月20日（水）～8月中旬 ※店舗により終了日が異なります。

### ◇ 第1弾「南イタリア」販売メニュー ※価格はすべて税込、商品によっては一部店舗で販売していない場合がございます。

- ・「エビとしらすのポツタルガ・レモンサラダ」1,230円
- ・「ンドウイヤとサルシッチャ、ズッキーニのピッツァ」1,790円
- ・「カサレッチェ レモン香るタコのプッタネスカ」1,590円
- ・「イタリアレモンのカッサータ」630円
- ・「リモンチェッロソーダ」500円
- ・「フェウディ・デル・ヴェスコヴォ バジリカータ ビアンコ」ボトル 3,600円
- ・「南イタリア シェアコース」<sup>(※)</sup> 5,000円

※「エビとしらすのポツタルガ・レモンサラダ」、「ンドウイヤとサルシッチャ、ズッキーニのピッツァ」、「カサレッチェ レモン香るタコのプッタネスカ」各1品にドリンク2杯をセットにした2名様用シェアコース。

### ◇ 開催店舗：

カプリチオーザ国内店舗 ※実施店舗、販売商品についてはオフィシャルホームページをご確認ください。

### ◇ ホームページ：

<https://www.capricciosa.com/>

## ■ 「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」第1弾「南イタリア」販売メニュー

### 「エビとしらすのポツタルガ・レモンサラダ」

シラスやエビなど魚介の旨味とイタリア産のレモンの爽やかさが広がる南イタリア風サラダに、古代ローマ時代から続く地中海の伝統食材でイタリアのからすみ“ポツタルガ”をかけて仕上げました。



### 「ンドウイヤとサルシッチャ、ズッキーニのピッツァ」

カラブリア名物ンドウイヤ（スパイスを効かせたペースト状のサラミ）とハーブ香るサルシッチャをトッピングしました。情熱的な辛味と肉の旨味、ズッキーニやレモンピールの爽やかさが重なる南イタリアらしいピッツァ。



### 「カサレッチェ レモン香るタコのプッタネスカ」

「家庭風」を意味する南イタリア生まれのショートパスタ“カサレッチェ”に、ナポリ名物プッタネスカソースを合わせ、タコとレモンとズッキーニで港町の陽気な味わいをカプリチオーザ風に表現しました。



## 「イタリアレモンのカッサータ」

シチリア伝統"カッサータ"は、チーズやフルーツを使った濃厚ドルチェ。南イタリアの柑橘文化をイメージし、レモンとチーズで爽やかなアイスケーキに仕上げました。



## 「リモンチェットソーダ」 ※左画像

アマルフィ海岸発祥の食後酒で知られているレモンの皮を漬け込んだ“太陽のリキュール”と言われるリモンチェットをソーダで割ってカクテルにしました。甘酸っぱく爽快な香りで食後心地よく締めくくります。



## 「フェウディ・デル・ヴェスコヴォ バジリカータ ピアノ」 ※右画像

南イタリア・バジリカータ州の白ワインです。

レモンや白桃の香りが出るので、魚介料理やレモンなどの酸味のある料理と相性抜群です。

※ボトルのみの販売

## 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”、“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。

【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

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp