

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 気まぐれに楽しむ「トマトとニンニクのスパゲティ」トッピングアレンジ 「トマニン ザ・ベストアレンジ」

期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、看板メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」を全7種のトッピングでアレンジして楽しんでいただく企画「トマニン ザ・ベストアレンジ」を7月1日（月）から9月30日（月）の期間、開催します。
これらトッピングアイテムを組み合わせることで、計127種類ものバリエーションが可能となり、「トマトとニンニクのスパゲティ」、通称「トマニン」の新しい楽しみ方を提案します。



※トッピング一例



カプリチオーザの「トマトとニンニクのスパゲティ」は、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。創業以来、不動のNo.1を誇る、国民的スパゲティといっても過言ではない看板メニューです。

そのままでも美味しい「トマトとニンニクのスパゲティ」ですが、「トマニン ザ・ベストアレンジ」では、「辛さ増し」、「チェリートマト」、「揚げナス」、「オクラ」、「ブッラータ」、「モッツアレラ」、「ニンニクチップ」といった、期間限定アイテムを含む全7種のトッピングをご用意。その日の気分やこだわりで、カプリチオーザ（気まぐれ）にアレンジをお楽しみいただけます。お好みの具材を選んで、自分だけのベストアレンジを発見してください。

■ カプリチオーザ「トマニン ザ・ベストアレンジ」開催概要

- ◇内 容：「トマトとニンニクのスパゲティ」をアレンジして楽しめる7種のトッピングアイテムを提供
 - ・辛さ増し（110円） ・チェリートマト（260円） ・揚げナス（260円） ・オクラ（260円）
 - ・ブッラータ（980円） ・モッツアレラ（260円） ・ニンニクチップ（100円）※トッピング価格は店舗により異なる場合がございます。
- ◇期 間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）
- ◇実施店舗：カプリチオーザ国内店舗
- ◇ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

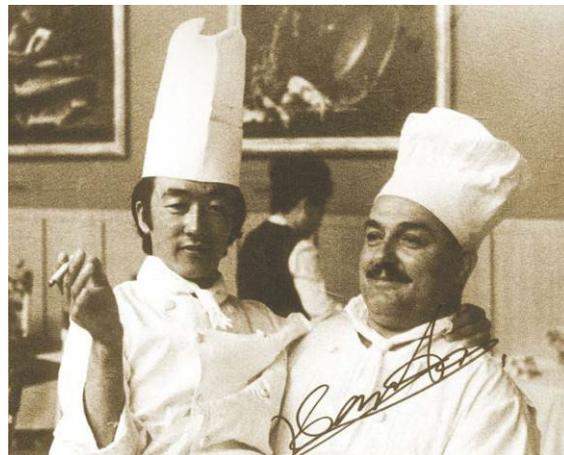
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

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。本年2023年に創業45周年を迎えました。現在では日本、 Guam、台湾、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”、“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