



カプリチオーザがこだわりの食材をイタリアから調達 「本場イタリア食材を味わおう！」キャンペーン ～ ポルチーニ茸、パルミジャーノ・レッジャーノ フェア ～

2014年10月1日(水)～12月7日(日) カプリチオーザ国内全店で開催



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、イタリアの産地を訪ねて、生産者との交流を深めながら選んだ“本場イタリア食材”をテーマにした「本場イタリア食材を味わおう！」キャンペーンを国内全店で開催中です。

このキャンペーンは、1年を4期に分けて、各期ごとにテーマとするイタリア食材を設定し、その食材を活かした期間限定メニューを通じてイタリアの豊かな食文化をお楽しみいただけるキャンペーンです。これまでに、第1弾(5/12～7/21)ではサルデーニャ島のカラスミとパルマ産の生ハムを、第2弾(8/1～9/23)では、カンパーニア州から毎週空輸する水牛モッツアレラチーズ、プーリア州のドライトマト、シチリアのブラッドオレンジをテーマにしたメニューをご提供しました。

このたび第3弾となる、10月1日(水)から12月7日(日)の間中は、イタリアの代表的な秋食材のポルチーニ茸を使ったパスタ2品と、イタリアの“チーズの王様”、パルミジャーノ・レッジャーノを使ったドルチェをご提供します。

また、これらメニューをご注文の方には抽選で「ペアお食事券」を年間計1,000名様にプレゼントします。さらに、スマートフォンや携帯電話からアクセス出来るカプリチオーザのポイントシステム「カプリモ」からのご応募により、抽選で「本場を体験！南イタリア食の旅」を年間計10組20名様にプレゼントします。

カプリチオーザ「本場イタリア食材を味わおう！」キャンペーン【第3弾】 ～ ポルチーニ茸、パルミジャーノ・レッジャーノ フェア～ 概要

実施期間：2014年10月1日(水)～12月7日(日) 各店舗営業時間内

メニュー：ポルチーニ茸を使ったパスタ2品、パルミジャーノ・レッジャーノを使ったドルチェ1品 ★詳細は別紙をご覧ください

販売店舗：カプリチオーザ国内全店 <http://www.capricciosa.com/>

プレゼント：①「カプリチオーザ ペアお食事券」

キャンペーンメニューご注文の方に応募用紙を進呈し、抽選で年間計1,000名様にプレゼント

②「本場を体験！南イタリア食の旅」

スマートフォンや携帯電話からアクセス出来るカプリチオーザのポイントシステム「カプリモ」内の
応募フォームからご応募いただき、抽選で年間計10組20名様にプレゼント

※当選者発表 ①：賞品の発送をもってかえさせていただきます ②：当選者に直接ご連絡を差し上げます

【ポルチーニ茸 使用メニュー】



<パスタ>

パッケリ ポルチーニ茸のクリーミーグレイビーソース

価格：1,280円（税別）

芳醇な香りのイタリア産ポルチーニ茸を使い、パンチェッタ（豚肉の塩漬け）の旨味を加えたコクのあるクリーミーなグレイビーソースを、ナポリ定番の大きな筒状パスタ“パッケリ”と和えました。仕上げにイタリアチーズの王様、パルミジャーノ・レッジャーノをたっぷりと振って仕上げます。



<パスタ>

パッケリ ポルチーニ茸と赤ワインのミートソース

価格：1,280円（税別）

芳醇な香りのイタリア産ポルチーニ茸のコクと旨みをベースに、挽肉や甘味のあるバイクドワイン、バルサミコ酢を加えて仕上げたミートソースを、ナポリ定番の大きな筒状パスタ“パッケリ”と和えました。たっぷりのパルミジャーノ・レッジャーノと、香ばしくローストしたアーモンドを散らして仕上げます。

【本場イタリア食材】

◆ポルチーニ茸（Funghi Porcini /フンギ・ポルチーニ）

ポルチーニ茸は、トリュフ、松茸と並ぶ世界三大キノコのひとつとされ、高級食材ながらイタリアでは最もポピュラーなキノコであり、イタリア料理に欠くことのできない味覚と香りの代表的食材として親しまれています。乾燥品は醤油のような独特の強い香りがあり、旨味成分もたくさん含まれています。生で食べるとナッツのような風味を味わえることから、旬の時期には、新鮮で状態の良い物をスライスして生で食べられています。

カプリチオーザでは、品質の高いボスコマル社（Boscomar）のポルチーニ茸を使用しています。



【パルミジャーノ・レッジャーノ使用メニュー】



<ドルチェ>

パルミジャーノ・レッジャーノとスイートポテトのケーキ

価格：500円（税別）

イタリアの“チーズの王様”パルミジャーノ・レッジャーノを混ぜ込んで焼き上げた自家製のスイートポテトケーキに、2種類のマロンクリームでモンブラン仕立てにして、香ばしく焼いたパルミジャーノ・レッジャーノを飾り、マロンアイスを添えました。チーズの程良い塩味と旨み、さつまいもの上品な甘さ、冷たいマロンアイスが絶妙に合わさったこの秋一番のおすすめデザートです。

【本場イタリア食材】

◆ パルミジャーノ・レッジャーノ (Parmigiano Reggiano)

パルミジャーノ・レッジャーノはイタリア北部エミリア・ロマーニャ州のパルマ、レッジョ・エミリア、モデナで、牛乳を原料に作られる超硬質のチーズです。長期熟成による豊かな風味と旨みからイタリアのチーズの王様と呼ばれています。

カプリチオーザでは、生産地におけるリーダー的存在のアンティカ・フォルマジリア社のパルミジャーノ・レッジャーノを使用しています。

**PARMIGIANO
REGGIANO**



< 読者・リスナー ペア食事券プレゼントのご案内 >

カプリチオーザ「本場イタリア食材を味わおう！」キャンペーンの開催を記念して、全国のカプリチオーザでご利用いただけるペアお食事券(4,000円相当)を貴媒体の読者様プレゼントとしてご提供いたします。

※プレゼント数、締切り日、および応募受付先につきましては、下記の広報担当までお問い合わせ下さい。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:玉城 j-tamaki@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階

TEL:03-3470-5307 / FAX:03-3479-0256