



---

イタリア料理 カプリチオーザ  
Trattoria d' Italia Capricciosa  
フランチャイズ加盟のご案内

---

# フランチャイズ加盟店募集 ご挨拶



株式会社WDI

代表取締役

清水 謙

私たちWDIグループは、日本における外食産業の黎明期であった1972年に第1号店を出店して以来、50年以上にわたり「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、「本物の味」「個性と品格のある空間」「心のこもったサービス」を提供する28を超えるブランドを6ヶ国で約160店舗展開しております。

その中でも「カプリチオーザ」は、1985年に展開を開始して以来、本場イタリア仕込みの味わいをカジュアルに楽しめるレストランとして幅広い層からご愛顧をいただき、長年にわたってWDIグループの事業展開のひとつの柱となっています。

「カプリチオーザ」がこれまで大事にしてきた食文化感、本物志向、ホスピタリティにご共感いただける方、「カプリチオーザ」ビジネスに熱意をもって取り組んでいただける方、一緒に「カプリチオーザ」ブランドを創り上げて頂ける方を募集いたします。

# 「カプリチョーザ」の特性

## ■ 長年にわたる幅広い層からの支持

1978年創業以来、「美味しく」「量が多く」「十分な品揃え」「お値打ち」ということから、10代後半から60代、お一人様からお子様連れのファミリーまで幅広い層からご支持をいただいています。お客様に価値を感じていただけることにこだわり続けていることが評価され、日々の繁盛を支えています。

## ■ 本場イタリア食材にこだわりながらも低原価率

差別化の決め手となる独特のコクと甘さを持つオリジナル・トマトソース。その材料である品質の高いトマト、そして乾麺のパスタをイタリアから直輸入しています。マネの出来ない美味しさと高いクォリティの商品をお手頃価格で提供しながら、スケールメリットにより低い原価率を実現しています。

## ■ 取り分けて食べる楽しさ

ボリュームたっぷりの料理は、インパクトの強さによる話題性、お値打ち感、中華や鍋料理同様に皆で取り分けて食べる楽しさを提供。一方店側にとっては一括の調理・提供・消費・クリーンアップとなるため高い作業効率を実現出来ます。

## ■ 二等立地への出店も可能なブランド力

ブランド認知度、差別化された商品力、幅広い客層、独自の立地診断ノウハウにより、一等地に限定されない出店が可能となります。地代家賃を抑えることが出来、早期投資回収、安定的な収益確保につながります。

# カプリチョーザFC加盟条件 ほか

## ■ 居抜き物件大歓迎

初期投資抑制、低投資での開業で早期回収、適正な利回り確保

### 出店条件（ベーシックライン）

タイプ	<u>ビルイン、複合商業施設内、ロードサイド、居抜き</u>
店舗面積	30坪以上（ロードサイドは敷地面積240坪）
駐車場	ロードサイドは20台以上を推奨
借賃料	総額100万円程度 ※契約条件にて変動
<u>物件保証金</u>	相場価格に準ずる
必要人数	売上想定規模に応じて、社員2名～4名 アルバイト20名程度
内装工事費	約6,000万円～（設備、イス、テーブル含む） ※上記スケルトンからの場合、施設条件により変動
厨房・備品	約800万円～

# カプリチャーザ出店条件 (ベーシックライン)

## ■ 加盟促進キャンペーン

2025年4月～2028年3月末までの3ヶ年の期間での新規加盟・開店にて  
開店月からの1年間、ロイヤルティ2%減免

### 加盟条件 ほか

加盟前提条件	法人組織である事。複数店展開を視野に入れた長期ビジョンに基づき、その実現に情熱を注げる方。
<u>フランチャイズ加盟金</u>	300万円（消費税別） 2店舗目以降は200万円（消費税別）
<u>加盟保証金</u>	50万円（消費税別） 2店舗目以降は免除
店舗設計料	100万円（消費税別） 2店舗目以降は50万円（消費税別）
ロイヤルティ	1店舗目以上4店舗目以下の開店店舗は、総売上高の6% 5店舗目以上9店舗目以下の開店店舗は、総売上高の5% 10店舗目以上の開店店舗は、総売上高の4% <small>(*) 開店等により店舗数が減少する場合は、開店額が繰り上がります</small>
契約期間	5年
契約更新	契約満了6ヵ月前までに双方異存がなければ、5年ごとに再契約

# カプリチョーザ出店条件 (ベーシックライン)

標準月商	約800万円～1,000万円
平均客単価	約1,800円
標準料飲原価率	26.50%
標準人件費率	30.00%
標準開業資金	ビルイン 約5,400万円 商業施設 約5,300万円
加盟推奨業者	飲食店経営の業態転換、異業種の加盟も可

※売上・利益等を保証するのではないことを予めご了承ください。

# カプリチョーザ本部のサポート

## ■ 出店立地の助言と診断協力

FCシステムをご理解頂くと同時に既存店を多くご視察いただいたうえ、適した物件の確保が可能な状況の際にご相談ください。助言と立地診断をさせていただきます。

## ■ 開業時のサポート

収支計画や開店スケジュール策定、店舗基本設計、設計施工業者や取引先のご紹介、食材発注や人材採用への助言、広告や販売促進などのサポートとともにご相談に応じます。

## ■ 開業時トレーニング・サポート

キーとなるスタッフ（貴社社員）の調理・接客サービスの本部研修と既存店舗での現実の営業に則した実践的トレーニングを行います。アルバイト採用と計画的トレーニングの助言により開店に向けてリードいたします。

## ■ 本部スーパーバイザーによる巡回指導

QSCレベル維持や営業政策上の助言、お客様アンケートによる報告と課題を抽出して、貴社内の指導や待遇見直しなどのご相談に応じます。

## ■ 人材スキルアップのサポート

店長／調理長の育成をバックアップ。  
特に調理担当者は本部研修センターにてレベルに合わせた技術研修を行います。

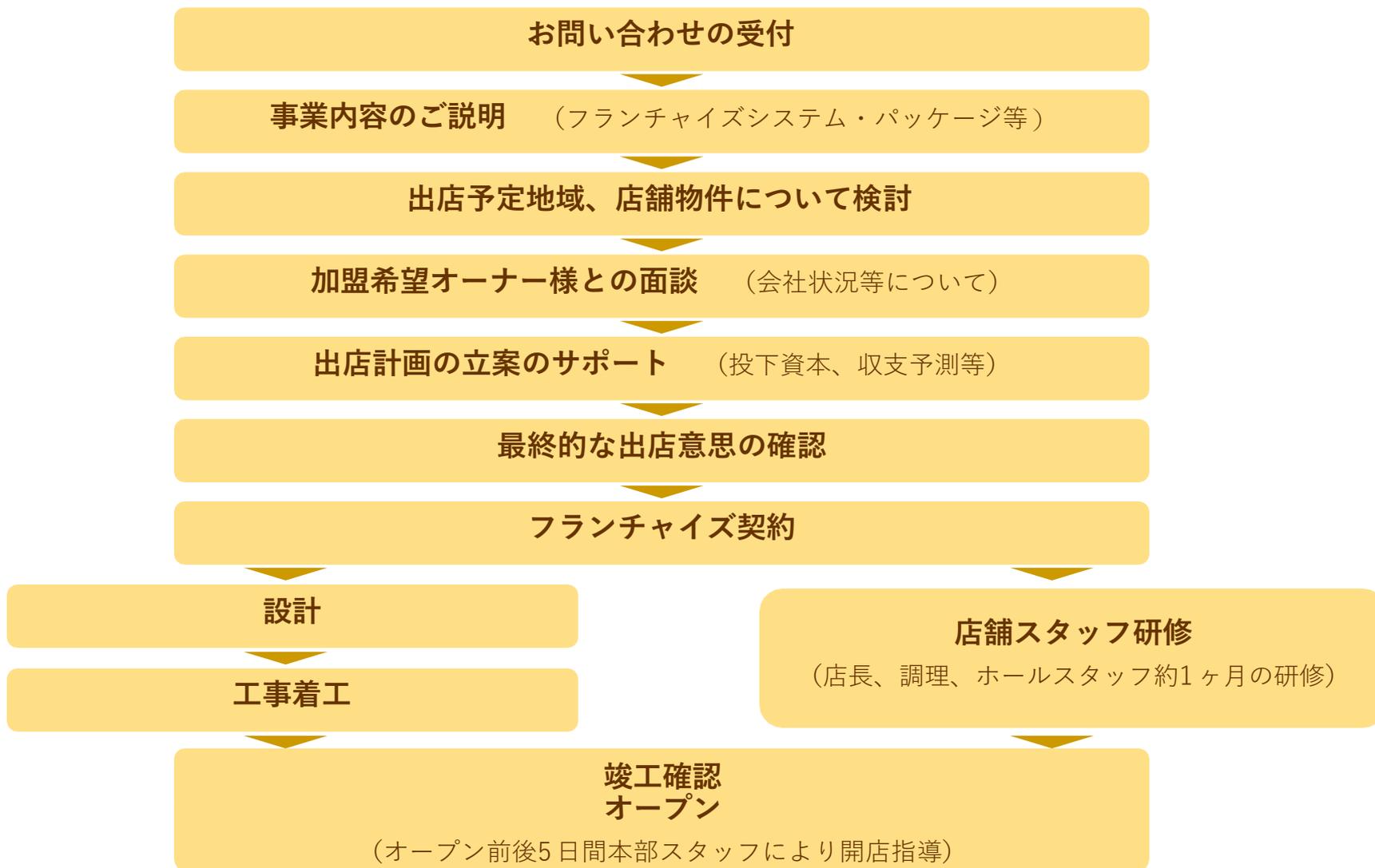
## ■ マーケティング活動

全国キャンペーンの企画ほか、ブランド認知度向上の為の活動を行います。各店での活動の相談にも応じます。

## ■ インセンティブ

全国施策での成績優秀店舗に対する報奨制度、年間成績優秀店に対するイタリア旅行研修を実施しています。

# ご契約までの流れ





---

## 「カプリチョーザ」ブランドのご紹介

---

# Concept コンセプト

「カプリチオーザ Capricciosa」とはイタリア語で“気まぐれ”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。

味・ボリューム・お値打ち感、そして楽しさ…。  
幅広い層からの支持を誇るNo.1 カジュアル・イタリアン！



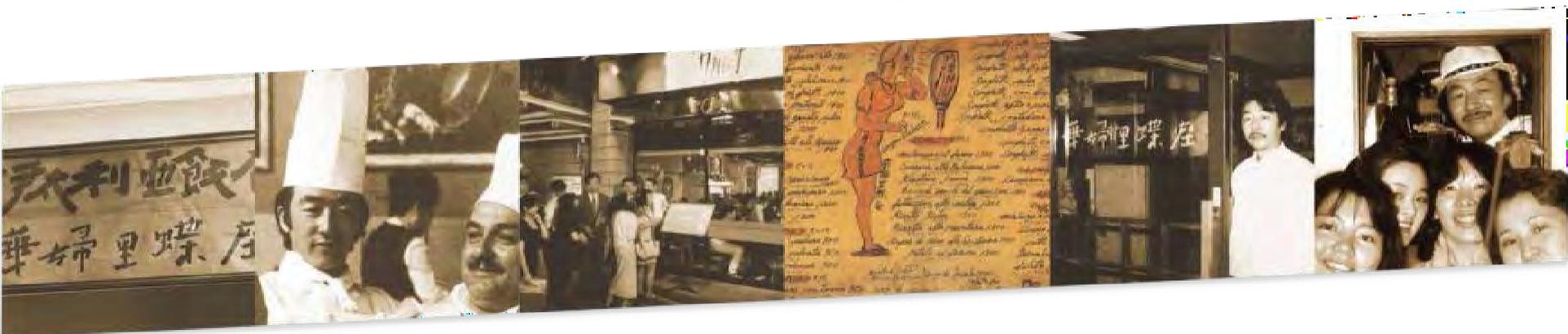
# History 創業ヒストリー

イタリアに魅せられ、1962年単身海を渡った本多征昭は、国立エナルクホテル学校に入学。情熱と努力で腕を磨き、最優秀生として卒業後、ヨーロッパのコンテストで数々の賞を受賞。その功績がイタリア政府に認められ、1970年3月大阪万博のイタリア館シェフを務め、帰国後は実力を発揮して数々のイタリア料理店を手掛けます。

そして1978年、34歳の春、渋谷に6坪のイタリアレストラン「華婦里蝶座」を開店。本場の経験と技術、イタリア直輸入のトマトで仕上げる「手作りの美味しさ」「大盛りを取り分けて食べる楽しさ」「お手頃価格」によって幅広い層の支持を集め、たちまち行列の出来る店となり、4年後により広いスペースを求め現在の場所に移転。1985年株WDI JAPANと提携し、多店舗展開を開始。

その後本多は病に倒れ、1988年に44歳でこの世を去りました。彼の思いが込められたレシピが受け継がれ、今なお多くの人を惹きつけてやみません。

本多の情熱により誕生した「カプリチョーザ」、現在では日本はもとより海外2ヶ国99店に出店し、年間1,000万人以上にご利用いただくまでに広がっています。



# Home Made 手作りへのこだわり

カプリチョーザはセントラルキッチンを持たず、各店ごとに仕込みから調理、盛り付けまでを極力手作りで  
行っています。手間を惜しんでは、美味しくて、記憶に残る味は作れないとの思いからです。調理スタッフ  
は、レシピとノウハウを頭と体に染み込ませ、ご注文ごと「一品入魂」の気持ちで調理しています。



# Tomato トマトへのこだわり

カプリチオーザの味の要はイタリア産トマトをじっくりと煮込んでつくる甘味とコクのあるトマトソースです。原料のトマトは、イタリアで栽培され、厳選されたものを使用しております。毎年収穫される完熟したトマトは、カプリチオーザが衛生指導する工場で、色や形、大きさなどを検査して、基準を満たしたトマトだけを厳選し、その年のトマトの水分量、糖度、酸味に応じて濃縮度や酸度を調整、最終加工し、日本へ輸入しています。



# Menu 定番メニュー

「カプリチョーザ」の定番メニューはいずれも創業者・本多征昭が生み出したもので、創業以来のレシピを守ってご提供している逸品ばかり。特にイタリア直輸入のトマトを使用した特製のトマトソースは、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、他では味わうことの出来ない自慢のメニューです。



トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動の人気No.1！  
特製のトマトソースを使い  
秘伝の調理法でトマトの旨みと  
ニンニクの香ばしい風味を最大限に  
引き出したカプリチョーザの  
代名詞的な一品。  
他では味わえない濃厚なその味に、  
虜となった常連さんが後を絶ちません。



シチリア風ライスコロッケ、  
ミートソースかけ

日本にライスコロッケを広める  
きっかけとなったとも言える、  
定番のサイドメニュー。  
中からとけ出すチーズ  
がたまらないトマト風味の  
ライスコロッケはソフトボール大。  
熱々の特製ミートソースをかけて  
提供する逸品。



イカとツナのサラダ

特製オリジナルドレッシングで和えた  
イカとツナを、新鮮な葉野菜の上  
のせた創業当時よりの人気のサラダ。  
酸味が特徴の無添加ドレッシングの味  
わいに、病みつきになること  
請け合いです。

# New Menu 新提案メニュー

「カプリチオーザ」では、力強い味わいを基本に定期的にグランドメニューを改定しています。外部機関による市場調査や社内分析に基づいたメニューブラッシュアップによって、顧客への提案をタイムリーに行っています。



# Service ホスピタリティ溢れるサービス

商品と同様に大切にしているのがゲストへの思いやりの心=ホスピタリティと、それを発揮したサービスです。喜んでいただくことを喜べるスタッフは、ゲストだけでなく、スタッフ同士への思いやりや気づかいを忘れずに、心からのおもてなしが発揮できる環境を築いています。



# Exterior ファサード

店舗ごとに立地、入居施設の種類、外部からの視認性、商圈内の客層等を考慮してファサードを設計しています。ランチタイムには清潔感を第一とした温かみのある面持、ディナータイムにはライティングによるスタイリッシュな雰囲気へと、訪れる時間帯とその客層の需要に応える外観を演出します。



# Interior インテリア



店舗ごとに立地、客層、利用形態に合わせた客席レイアウトとインテリアを設計しています。

ランチタイムには、忙しい中での昼食のひと時にほっとできる空間として、あるいは、ゆったりとした午後遅めのランチを楽しめる空間としてもなど、多様なシーンに応えます。

ディナータイムにはライトダウンし、間接照明によって飲めてくつろげる空間を創造。

入居施設側の要望にも柔軟に対応し、地域に根差して長く愛される空間を創造します。

# お問い合わせ先

カプリチオーザのフランチャイズに関するお問い合わせは  
下記までお願いいたします。

株式会社WDI JAPAN カプリチオーザ事業部 フランチャイズ本部

東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9階

TEL : 03-3470-4011 FAX : 03-3402-4499

Eメール : [fc-info@wdi.co.jp](mailto:fc-info@wdi.co.jp)

<http://www.wdi.co.jp>