

報道関係者各位

2020年6月26日
株式会社ワンダーテーブル

【オービカ モッツアレラバー】
イタリア&日本 応援キャンペーン第4弾
イタリア発の泡の王様「フェッラーリ」の希少スパマンテ
特別価格で提供



株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長秋元 巳智雄]は、オービカ モッツアレラバー(以下、オービカ)にて、現在開催中の「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」と称したイタリア&日本応援キャンペーンの第4弾を、2020年7月1日(水)~7月31日(金)開催します。

今回は、日本で唯一オービカだけが取り扱う「フェッラーリ・オーガニック・ブリュット」を、各オフィシャル SNS に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただくと、特別価格で提供します。

オービカでは、伝統とこだわりを持つイタリアの地元食材を数多く使用しています。今般の新型コロナウイルス感染症を受け、オービカを支える生産者も、製造と販売を制限され、非常に厳しい状況に立たされています。

そこで、イタリア食材を食べてイタリアを応援する、更には日本も応援する。そんな想いを乗せた本キャンペーンを開催しています。キャンペーン名の「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」は、直訳すると”私たちはイタリア 私たちは日本”となりますが、一人一人が強い意志を持って自国を盛り上げていこうというメッセージが込められています。

第1弾では、お好みのピッツアを半額で販売しました。第2弾では、テイクアウト商品を20%オフで販売し、第3弾では、お会計総額5000円(税別)以上でオーガニック オリーブオイルをプレゼントしました。そして、今回の第4弾では、7月1日(水)~7月31日(金)、イタリア発の泡の王様と呼ばれている「フェッラーリ」の「フェッラーリ・オーガニック・ブリュット(以下、フェッラーリ・オーガニック)を、オービカの各オフィシャル SNS に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただくと、特別価格で提供します。国内の飲食店でフェッラーリ・オーガニックを扱うのは、オービカだけです。



Noi siamo Italia
Noi siamo Giappone

OBICÀ※URL: <http://obica.jp/>

※一部食材の入手が困難となりメニュー内容を変更して提供しております。

■キャンペーン内容

- キャンペーン名: Noi siamo Italia Noi siamo Giappone イタリア&日本応援キャンペーン 第4弾
開催期間: 2020年7月1日(水)~7月31日(金)
対象店舗: オービカ モッツアレラバー全店 ※詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。
内容: フェッラーリ・オーガニック グラス1,000円 ボトル6,000円でご提供
その他: オービカ各オフィシャル SNS (Facebook、Instagram) に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただいた場合のみキャンペーン価格が適応されます。

■フェッラーリとは

フェッラーリ社は、フランスからイタリアに初めてシャルドネを持ち込み、それをを用いて初めてスプマンテを造ったスプマンテのパイオニアです。その起源は1902年、創設者であるジュリオ・フェッラーリがイタリアのトレンティーノで、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵による製法「メッド・クラシコ(クラシカル・メソッド)」によるスプマンテ造りを始めた時に発します。



1952年、ワイナリーは彼の製品づくりの信条とともに、ルネッリ・ファミリーへと受け継がれました。トレンティーノの優れたブドウ畑から収穫される高品質なブドウと、古い製法のルールに厳格なまでに忠実であること。これら信条を守り続けるフェッラーリは、今ではイタリアを代表する伝統的な製品になっています。

フェッラーリは、スプマンテ事業の参入が難しいとされるフランスでも愛飲されているほか、イタリアの大統領官邸をはじめ、イタリア大使館の公式晩餐会のテーブルで必ず提供されるスプマンテとしても知られています。

■フェッラーリ・オーガニックとは

フェッラーリ・オーガニックは、有機栽培の畑で作られたブドウが完璧なバランスと優れた品質を提供することを示す確かな作品です。

フェッラーリが所有するオーガニック認証畑の中から更に厳選された畑で作られたブドウより生まれたワイン。手摘みで収穫したシャルドネのみを使用した、フェッラーリのオーガニックブランド ブランです。麦わら色で非常にきめ細かな泡で、36ヶ月の瓶内熟成に由来するブリオッシュのような香ばしい香りや果実の成熟感や心地よいイースト香が特徴的。アーモンドを伴うバランスのとれた味わいのキング・オブ・スプマンテです。



■オービカ モッツアレラバーとは



イタリアから週3回空輸するカンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用したフレッシュモッツアレラチーズを気軽に楽しめる、日本初のモッツアレラバーです。

2004年、イタリアのローマにオープンし、現在、イタリア国内に10店舗、ロンドンに4店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドなお客様から支持を得ています。日本では、2008年11月28日、六本木ヒルズに1号店をオープンし、その後、六本木の東京ミッドタウン、横浜、大阪の梅田、高輪、そして2020年3月31日に西新宿店が加わり、計6店舗を展開しています。

最近では、イートイン営業だけでなく、テイクアウトやデリバリーにも力をいれ、近い将来には、通信販売も計画しており、なかなかお店で食事ができないお客様にも、オービカのお料理を味わっていただけるような施策を行っています。

※URL: <http://obica.jp/>

※URL: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000264.000007752.html>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内49店舗、海外76店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL: <http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com