

報道関係者各位

2020年7月28日
株式会社ワンダーテーブル

オービカ モッツァレラバー
イタリア&日本 応援キャンペーン第5弾
水牛モッツァレラチーズプレゼント



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、オービカモッツァレラバー(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5弾を、2020年8月1日(土)～8月31日(月)開催します。今回は、店内予約のお客様およびテイクアウト予約のお客様に対し、水牛モッツァレラチーズ80gをプレゼントします。モッツァレラチーズを消費することで、モッツァレラ生産者を支援する企画です。沢山のお客様に本キャンペーンに参加いただき、支援の輪が広がることを願っています。

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。



OBICA

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弾ではオーガニックオリーブオイルをプレゼントしました。第4弾は、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」を特別価格で提供しました。

そして今回の第5弾では、8月1日(土)～8月31日(月)、店内予約のお客様およびテイクアウト予約(税別5,000円以上お買い上げ)のお客様へ、水牛ミルク100%モッツアレラチーズ(クラシカ)80gをプレゼントします。モッツアレラチーズを消費することで、モッツアレラ生産者を支援する企画です。沢山のお客様に本キャンペーンに参加いただき、支援の輪が広がることを願っています。

※クラシカ：ミルクの甘みを感じられるスタンダードなモッツアレラチーズ

※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5弾

開催期間： 2020年8月1日(土)～8月31日(月)

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： 店内予約のお客様および、テイクアウト予約(税別5,000円以上お買い上げ)のお客様へ、水牛ミルク100%モッツアレラチーズ(クラシカ)80gをプレゼント

参加方法： 店内利用・テイクアウト、ともにご予約のお客様限定です。電話で予約の場合は、予約時に「応援企画見た」とお伝え下さい。オフィシャルサイトご利用の場合は備考欄に「応援企画見た」と記入してください。

注意事項

- ・Uber Eats、Menu、食ベログ takeout でのご利用は対象外です。
- ・ランチタイムの店内利用は対象外です。
- ・グルメサイトからのご予約は対象外です。
- ・ご予約は直接店舗へお電話いただくか、オフィシャルサイト(<http://obica.jp/>)をご利用ください。

■オービカのモッツアレラチーズ

オービカでは、本場カンパーニャから空輸したDOP認定のフレッシュモッツアレラチーズをお楽しみいただけます。モッツアレラチーズは使用する原料によって名称が分かれ、水牛ミルクを使用したものをモッツアレラ・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モッツアレラ・ディ・ヴァッカもしくはフィオル・ディ・ラッテと呼びます。一般的に、水牛ミルクを原料とするものの方が良質とされ、乳牛よりも水牛の方が飼育が難しく、乳の量も少ないため希少価値が高いと言われています。



また「モッツァレラ」とは、「引きちぎる」を意味するイタリア語「mozzare」に由来します。機械でカット・成形した商品が大量生産されるなか、職人が一つずつ手でちぎって(ハンドカット)成形するものは希少なモッツァレラチーズといえます。

オービカでは水牛ミルクを100%使用し、ハンドカット形成され、EU法が規定する100%の品質保証を約束する“DOP”認定を受けたモッツァレラチーズを提供しています。鮮度の高いモッツァレラチーズを提供するため、出荷当日の深夜2時に製造し、出来立てを現地空港まで届け、48時間以内に日本のお店に届くサイクルで仕入れています。また、最高の状態で召し上がっていただけるよう提供温度にもこだわり、モッツァレラの風味が一番引き立つ18℃前後で提供しています。

■オービカ モッツァレラバーとは



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ァレラチーズを気軽に楽しめる、日本初のモッツァレラバーです。

2004年、イタリアのローマにオープンし、現在はイタリア国内に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。

オービカ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もご利用いただけます。また、2020年7月よりオンライン販売「OBICA HOME」を開設しました。なかなかお店で食事ができないお客様にも、ご家庭でオービカのお料理をお楽しみいただけます。

オフィシャルサイト <http://obica.jp/>

OBICA HOME <https://obicamozzarellabar.myshopify.com>

■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」、シユラスコ料理専門店「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