

報道関係者各位

2020年8月27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6弾
2020年日本初入荷オーガニックワイン「La Jara(ラジャ)」
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6弾を、2020年9月1日(火)～9月30日(水)開催します。今回は、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、2020年日本初入荷のオーガニックワイン「La Jara(ラジャ)シャルドネ スプマンテ ブリュットナチュラル 2018」を特別価格で提供します。

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。



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、第5弾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をプレゼントしました。

そして今回の第6弾では、9月1日(火)～9月30日(水)、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、VENETO州のビオロジック農法を行う
ワイナリー LA JARA (ラジャラ) より2020年日本初入荷となる、シャルドネ種100%辛口スプマンテ
を特別価格で提供します。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。

※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6弾

開催期間: 2020年9月1日(火)～9月30日(水)

対象店舗: オービカ モッツァレラバー全店 ※詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。

内容: La Jara(ラジャ) シャルドネ スプマンテ ブリュットナチュラル 2018
グラス600円 ボトル3,500円でご提供

参加方法: 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。

注意事項: テイクアウト、Uber Eats、Menu、食べログ takeout でのご利用は対象外です。
東京ミッドタウン店は、ボトルのみのご提供です。

- ・表記価格はすべて税別です
- ・通常 La Jara(ラジャ)は、グラス900円 ボトル5,000円で提供しています。

■La Jara(ラジャ) シャルドネ スプマンテ ブリュットナチュール 2018 とは

VENETO 州のビオロジック農法を行うワイナリー LA JARA (ラジャラ) より、オーガニック転換から 20 年を記念して造られた特別キュヴェ。シャルドネ種のみで造った残糖ゼロの辛口スプマンテ。生産量が少ないため、各ボトルにナンバーリングがされています。

格付け： スパークリング ワイン

ぶどう品種： シャルドネ 100%

醸造： 約 6 カ月かけてゆっくり生産する「ロング シャルマ」方式で、残糖ゼロまで発酵させ、軽くフィルターし瓶詰。

味わい： 白い花や白桃などの香り。キリッとドライで爽やかな味わいながら、アロマ豊かで複雑味も感じられる。バランスのよい酸が心地よく口の中を満たしてくれる。



■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「モッツアレラ」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ア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アレラチーズを提供しています。鮮度の高いモッツア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、モッツア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3店舗、アメリカに3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77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