

報道関係者各位

2020年9月30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7弾  
サン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼント



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7弾を、2020年10月1日(木)～10月31日(土)開催します。

今回は、ディナータイムにイートイン予約または、テイクアウト予約で5000円(税抜)以上ご利用いただくとサン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼントいたします。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、水牛モッツアレラチーズ80gをプレゼント、第6弾は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%辛口スパマンテを特別価格で提供しました。

そして今回の第7弾では、10月1日(木)～10月31日(土)、ディナータイムにイートインご予約または、テイクアウトご予約の際に、「応援企画を見た」とお伝えいただき5000円(税抜)以上ご利用で、サン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼントします。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7弾
- 開催期間  
2020年10月1日(木)～10月31日(土)
- 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  
ディナータイムにイートイン予約または、テイクアウト予約の際、「応援企画を見た」とお伝えいただき5000円(税抜)以上ご利用で、サン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼント
- その他  
オフィシャルサイトからのご予約は、ご要望欄に「応援企画を見た」と記入してください。

#### 注意事項

- ・ランチタイムの店内利用は対象外です。(ディナータイム17:00～)
- ・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。
- ・グルメサイト(一休、オズモール、食べログなど)からのご予約は対象外です。

]

### ■サン・ダニエーレ産プロシュット

イタリアのフリウーリ地方のサン・ダニエーレの 29 社により作られているプロシュットで、生ハムの一つです。DOP（保護指定原産地表示）の一つとなっており、産地保証による品質管理のため、この名称を使用する条件は厳しく運用されています。

イタリアの生ハムといえば世界三大生ハムの一つとされるプロシュット・ディ・パルマが有名ですが、サン・ダニエーレの方が生産数が少なく希少価値が高い生ハムです。



### ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)