

報道関係者各位

2020年10月23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8弾
日本初入荷 石の容器で作られたストーンワイン「イン ペトラ」
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8弾を、2020年11月1日(日)～11月30日(月)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、石の容器で作られたストーンワイン「イン ペトラ」を特別価格で提供します。もちろん、Go To Eat キャンペーンも同時にご利用いただけます。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ZZ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「フェツラーリ」の「フェツラーリ・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LA JARA (ラジャラ) より2020年日本初入荷の辛ロスプマンテを特別価格で提供、第7弾は5000円

以上ご利用で、サン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼントしました。

そして今回の第8弾では、11月1日(日)~11月30日(月)、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、日本初入荷のストーンワイン「In Petra(イン ペトラ)」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8弾
開催期間	2020年11月1日(日)~11月30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	In Petra(イン ペトラ)赤・白 グラス900円 ボトル5,000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。

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 In Petra(イン ペトラ)は、グラス1,300円 ボトル7,000円で提供しています。
- ・グルメサイトの席のみ予約は対象となります (Go To Eat ポイントが付与されます)。

■In Petra(イン ペトラ) ～石づくりのワイン～

Petra ペトラは、ラテン語で「ピエトラ 石」を意味します。

イン ペトラは古代の伝統的な製法を再現した石製のタンクで作られたワインです。ブドウ畑はアブルッツォ州ペスカーラ県の小さな町ピエトラニコ(昔はペトラ イニクアと呼ばれた)に位置し、特産の石をくり抜いた容器はかつては広く普及していました。



石の発酵槽を現代に復活させ、古典的な醸造方法でつくられたイン ペトラ ビアンコは、木のような香ばしい熟成香で優しい酸と塩味や苦味を感じるような複雑な味わいです。イン ペトラ ロッソは、ダークチェリーの香り、ほど良い酸とミネラルやスパイスのニュアンス、なめらかなタンニンを感じられます。今回、日本初の限定入荷となります。

■Go To Eat キャンペーン 掲載サイト

ポイントを貯めて使って、お得にご利用ください

六本木ヒルズ店 <https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13058961/>

東京ミッドタウン店 <https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13153635/>

西新宿店 <https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13245073/>

高輪店 <https://tabelog.com/tokyo/A1314/A131403/13218181/>

横浜店 <https://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140101/14055393/>

梅田店 <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27094727/>

■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 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