

報道関係者各位

2021年11月4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】
旬の次郎柿とフレッシュモッツァレラのカプレーゼセット
11月末までオンライン限定販売



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]では、オービカ モッツァレラバー(以下、オービカ)の公式オンラインショップにて、水牛ミルク 100%のフレッシュモッツァレラチーズをもっと美味しく楽しんでいただけるよう、季節のフルーツと合わせた限定カプレーゼセットを販売しています。11月末までは今が旬の「愛知県産次郎柿」です。

オービカ モッツァレラバーの公式オンラインショップでは、水牛ミルク 100%のフレッシュモッツァレラチーズをもっと美味しく楽しんでいただけるよう、季節のフルーツと合わせた限定カプレーゼセットを販売しています。11月末までは今が旬の「愛知県産次郎柿」をご用意します。歯触りの良い硬い果肉が魅力の「愛知県産次郎柿」は、噛むごとに口の中いっぱいにくわくある甘味が広がります。モッツァレラチーズは、ミルクの甘みを感じられるスタンダードな「クラシカ」と薫で燻製したスモーキーな「アップミカータ」の2種類です。いずれもカンパニーから冷蔵空輸した水牛ミルク 100%のフレッシュモッツァレラチーズです。一緒にお届けするシェリービネガーと合わせるだけで、ご自宅で手軽にカプレーゼを作れます。スパマンテ「フェッラーリ オーガニック」や白ワイン「フレスコ ディ マアジ」によくあいます。(※オンラインにて別途販売しています)。

※ワインの購入サイト

<https://obica.jp/products/select-wine-set>

<https://obica.jp/products/limited-time-wine-set>

【季節限定】

2種水牛モzzarellaチーズ & 愛知県産次郎柿のカプレーゼ セット

3,800 円(税込、送料別)※のし対応、ギフト対応不可

購入サイト <https://obica.jp/products/seasonal-products>

【商品内容】

水牛モzzarellaチーズ

〈クラシカ〉80g×1

〈アップミカータ〉80g×1

愛知県産次郎柿 2個

オリーブオイル 20g & シェリービネガー 10g



【美味しいお召し上がり方】

1. モzzarellaチーズをお召し上がりの 30 分くらい前に常温に出しておきます。モzzarellaチーズの食べごろの温度は 18℃前後です。
2. 柿の皮をむいて、一口大の大きさにカットします。
3. 柿と付属のシェリービネガー&オリーブオイルを和えて、モzzarellaチーズと一緒に皿に盛りつけます。
4. お好みですりおろした柿をシェリービネガー&オリーブオイルに混ぜ合わせて、和えていただくとともに美味しくお召し上がりいただけます。

■オービカのモzzarella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zzarellaチーズをお楽しみいただけます。モzzarella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zzarella・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、

モzzarella・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zzarella」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zzarella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zzarellaチーズを提供しています。鮮度の高いモzzarella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zzarella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 9 店舗、ロンドンに 3 店舗、アメリカに 2 店舗、ポルトガルに 1 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をスタートし、2021 年 4 月 1 日にはオンライン販売を軸にした公式サイトへフルリニューアルしました。公式サイトで販売するモッツアレラチーズは、DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズのモッツアレラチーズで、他にはない世界で唯一の商品です。普段使いとしてはもちろん、ギフトとしてのご利用にも最適です。



公式サイト <http://obica.jp/>

■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 44 店舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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、ニューヨーク料理「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」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

現在、数量限定で「ワンダーテーブルおせち 2022」を販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達の手掛ける手作りのおせちです。

<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

■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