

報道関係者各位

2022年9月5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 注目の秋フルーツや旬食材を楽しむ新メニュー



2022年9月5日(月)より、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、旬のフルーツや秋の注目食材を存分に楽しめる新メニュー「Early Autumn Menu」を期間限定で提供します。

今秋、オービカでは、旬のフルーツや秋の素材をぜいたくに使った新メニュー「Early Autumn Menu」を期間限定で提供します。ご用意するお料理は3種類。糖度20度にもなる甘さと濃厚な味わいが特徴の高級葡萄”ナガノパープル”を贅沢に使った ナガノパープル カプレーゼ、強い甘味と程よい酸味が特徴の無花果“とよみつ姫”を敷き詰めた ピッツァ フィーキ、国産希少きのこ”黒舞茸”を使用したアンチョビバター風味のリングイーネです。また、お料理に合うドリンクも数種類ご用意します。フルーツとヴェルモットを使った爽やかなカクテルの スプリッツァー(リモーネ スプリッツァー、フィーキ スプリッツァー)や水の都ヴェネツィアで有名なヴェネト地方のワインを取り揃えました。メニューの提供期間は、食材の調達状況にあわせ終了とさせていただきます。秋の味覚をオービカで存分にお楽しみください。

Early Autumn Menu

提供期間 9月5日(月)~10月中旬

提供店舗 六本木ヒルズ店、高輪店、西新宿店、横浜店、梅田店

秋の素材を楽しめるフードメニュー



ナガノパープル カプレーゼ full 3,000円 / half 1,900円
(プーリア産ブッラータ 赤ワインビネガー)



ピッツァ フィーキ 3,300円
(イチジク ゴルゴンゾーラ 胡桃 水牛モッツァレラ ハチミツ)



リングイーネ 国産きのこのスモーク アンチョビバターソース 2,100円
(黒舞茸 どんこ椎茸 柳マツタケ)

フルーツとヴェルモットのスプリッツァー

リモーネ スプリッツァー 900 円

(リモンチェッロ ヴェルモット ビアンコ ソーダ シチリア産オーガニックレモン)

フィーキ スプリッツァー 900 円

(コントラット ビター ヴェルモット ロッソ クランベリージュース オーガニックस्पマンテ イチジク ローズマリー)



水の都ヴェネツィアで有名なヴェネト地方のワイン

ミオル プロセッコ DOC ロゼ グラス 1,400 円/ボトル 7,000 円

カンポフィオリン グラス 1,500 円/ボトル 8,000 円

コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ グラス 2,900 円(※)/ボトル 16,000 円

※表示価格はすべて税込です

※赤ワインのアマローネのグラス販売は六本木ヒルズ店のみ

■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。(※1)

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/>

※1 オービカモッツアレラバーのフランチャイズ本部(イタリア)を日本で契約しているのは当社のみです

■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 43 店舗、海外 85 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DELI」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」、シラスコ専門店「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。

<わざわざ食べにきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



<WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計 5 軒のデリバリー専門店の掲載しています。"出前館"の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.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