

報道関係者各位

2022年2月17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 新商品 水牛モッツァレラの3種フリットセット



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]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%のモッツァレラチーズを使用した「水牛モッツァレラの3種フリットセット」が新登場。

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%のモッツァレラチーズを使用した「水牛モッツァレラの3種フリットセット」が新登場。モッツァレラチーズのフリット(フライ)は店内の人気商品で、お子様をはじめ幅広い層から支持を得ています。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」と薫製したスモーキーな「アッフミカータ」の2種類を使用しています。モッツァレラ クラシカ、生ハムを巻いたモッツァレラ クラシカ、アッフミカータの3種のフリットを用意しました。お好みで別添えにしたピリ辛のトマトサルサソースを付けてお楽しみください。

しっかりとした味わいのスパークリングワイン「フェッラーリオーガニック」や軽めの赤ワインとのペアリングがおすすめです。(※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>

商品名 水牛モzzarellaの3種フリットセット

販売価格 3,600 円(税込、送料別)

販売開始日 2022年2月11日(金)



商品内容

モzzarellaチーズフリット 100g×2個

モzzarellaチーズ&生ハムフリット 100g×2個

燻製モzzarellaチーズフリット 40g×3個

トマトサルサソース 70g×1個

ご注文 URL <https://obica.jp/products/fritto-set>

注意事項

- ・冷凍便にてお届けいたします。
- ・到着後、3日以内にお召し上がりください。
- ・日本国内のみ配送可(沖縄本島を除く、離島への配送は行っておりません。)
- ・配送先が複数になる場合は、都度の注文・お支払をお願いいたします。

■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 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 86 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」、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。

<わざわざ食べにいきたい 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>



■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