

報道関係者各位

2021年12月15日
株式会社ワンダーテーブル

モッツアレラチーズ専門店の福袋
オービカ モッツアレラバー
特別商品を詰め合わせ お年玉価格で提供



2021年12月23日(木)から26日(日)まで、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]の「ローストチキンハウス」では、通常はデリバリーアプリでのみ商品を
販売していますが、クリスマスの需要を見越し、テイクアウトでも販売いたします。おうちクリスマスのお供に、
専門店の柔らかくてジューシーな伊達鶏のローストチキンをお楽しみください。

■企画背景

今年の年末年始は 新型コロナウイルス感染症の影響により、昨年同様に自宅で過ごすことを選択する方が
多くいらっしゃる予想します。年明けのおうち時間がより豊かな時間となるよう、オービカの
公式オンラインショップでは、昨年に引き続き「福袋」を数量限定で販売します。昨年の福袋は発売初日に
すべて完売となるほどの人気でした。今年の福袋には、ヴェネト産キャビア、カンパーニャから
2022年初空輸する水牛ミルク100%のフレッシュモッツアレラチーズなど、希少な商品を詰め合わせています。
年明けは、ご家族や大切な方とオービカのお料理を囲んで、特別なおうち時間をお過ごしください。

【数量限定】年始初輸入フレッシュモッツアレラ福袋(12,500円相当)

販売価格 10,000円(税込・送料無料)

発送期間 2022年1月5日(水)~1月7日(金) ※輸入状況で変更する可能性があります

配送方法 冷蔵便でお届けします

年始初カンパニーから空輸する水牛ミルク 100%のフレッシュモッツアレラチーズに、ヴェネト産キャビア、パルマ産とサンダニエーレ産生ハム、オーガニックオリーブオイルなどを合わせて召し上がれます。モッツアレラチーズは、伝統的な製法で職人が一つずつ引きちぎって形作った逸品です。DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズで、他にはない世界で唯一のオリジナル商品です。



- 水牛モッツアレラチーズ(クラシカ 80g 、 アッフミカータ 80g 、 トレッチャ 100g)
- イタリア産生ハム 2 種 (パルマ産プロシュツスライス 18 ヶ月熟成 28g、サンダニエーレ産プロシュツスライス 14 ヶ月熟成 30g)
- ヴェネト産キャビア 20g
- プーリア産セミドライマト 280g
- オーガニック オリーブオイル (ソル レオーネ ビオ オーガニック EXV オリーブオイル) 229g

予約方法

予約 URL <https://obica.jp/collections/all>

受付期間 2021 年 12 月 15 日(水)より完売次第、終了

※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。

※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。)

■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 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。

<ワンダーテーブルおせち 2022>

数量限定でテイクアウトおせちを販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達が手掛ける手作りのおせちです。<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

<LAWRY'S NEW YEAR OSECHI>

全国配送できるロウリーズのおせち。シャンパンやワインとの相性を考えた選りすぐりの肉料理を詰め合わせています。<https://lawrys.jp/products/osechi>

■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