

報道関係者各位

2021年12月20日  
株式会社ワンダーテーブル

## 2022年 初売りモッツァレラセット 数量限定販売 日本初モッツァレラチーズ専門店 オービカ モッツァレラバー



2022年1月1日(土)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]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、初売りモッツァレラセットを限定販売します。プーリア州から年始初輸入のブッラータチーズを取り寄せ、初売りならではの特別な商品を詰め合わせて販売します。

### ■企画背景

2022年の正月は今年と変わらず自宅で過ごすことを選択する方が多いと予想します。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、初売りモッツァレラセットを特別価格で販売します。プーリア州から2022年初空輸するブッラータチーズや、カンパーニャ産水牛ミルク100%のフレッシュモッツァレラチーズなど、初売りならではの希少な商品を詰め合わせます。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】2022 年初売りモッツアレラセット

販売価格 9,000 円(税込・送料無料)

販売期間 2022 年 1 月 1 日(土)～1 月 5 日(水)※完売次第、終了となります

発送時期 2022 年 1 月 12 日(水)以降順次発送

カンパーニャ州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、プーリア産ブッラータチーズ、パルマ産とサンダニエーレ産生ハム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。

ブッラータチーズは、モッツアレラチーズを生クリームで和えた“ストラッチャテッラ”をモッツアレラチーズで包み込んでいます。鮮度が重要なため、日本ではとても希少なチーズです。

### セット内容

- モッツアレラチーズ 2 種(クラシカ 80g、アッフミカータ 80g)
- プーリア産ブッラータチーズ 100g×4 個
- セミドライマト 280g
- イタリア産生ハム 2 種 (パルマ産プロシュットスライス 18 ヶ月熟成 28g、サンダニエーレ産プロシュットスライス 14 ヶ月熟成 30g)
- オービカ オリジナルエコバック

ご注文 URL <https://obica.jp/products/hatsu-uri2022>

### 注意事項

- 冷蔵便にてお届けいたします。
- 到着後、2 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認定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。

## <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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)