

報道関係者各位

2022年4月18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 美と健康がテーマの期間限定 母の日シェアコース



2022年4月29日(金)～5月8日(日)、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)にて、  
母の日限定コースをご用意します。

### ■企画背景

オービカでは、母の日限定コースとして”お母さまに感謝、いつまでも健康で美しく”をテーマに、  
モッツァレラチーズやオーガニック素材、野菜をふんだんに楽しめるシェアコースをご用意します。  
食後には、お母さまへ感謝のメッセージを添えたプレートに、オービカで人気のトラディショナル ティラミスを含  
むドルチェの盛り合わせをお楽しみいただけます。  
今年の母の日は、ぜひオービカで感謝の気持ちを伝えてみませんか。

Mother's Day Share Course ～母の日シェアコース～

お一人様¥5,000(税込)2名～

提供期間:4月29日(金)～5月8日(日)

提供店舗:六本木ヒルズ店、高輪店、西新宿店、横浜店、梅田店

ご予約はオフィシャルサイトより4月18日(月)受付スタート

## コース内容

- ・モッツアレラ 3 種盛り合わせ
- ・アカンパニメツ 2 種(産直トマト、生ハム)
- ・グリルドチキンサラダ
- ・下記よりお好きなメインディッシュ 2 種チョイス
  - ・カリフラワーステーキ リグーリア風胡桃ソース
  - ・ピッツァ プリマベラ しらす えんどう豆スプラウト スナップえんどう 水牛モッツアレラ
  - ・シチリア産オーガニックレモンとグラナパダーノチーズ、黒胡椒のスパゲッティーニ
- ・メッセージ入り ドルチェ盛り合わせ

### ■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 モッツァレラバーとは

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ァレラチーズを気軽に楽しめる、日本初のモッツァレラバーです。

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ァレラチーズは、DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズのモッツァレラチーズで、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 85 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/](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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

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