

報道関係者各位

2022年7月1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】 夏季限定 "オービカ サマーガーデン" オープン



2022年7月1日(金)～9月4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 六本木ヒルズ店(以下、オービカ)にて、テラス席にて“オービカ サマーガーデン”をオープンします。店内で提供しているアイテムをはじめ、テラス限定のヘルシーメニューをご用意します。

### ■企画背景

オービカでは皆様に夏を満喫いただけるよう、テラス席にて“オービカ サマーガーデン”をオープンします。

青空の下で軽く1杯を楽しみたい方には、ガーデンアンティパスト(水牛モッツァレラ、イタリアメロン&生ハム、大分産生牡蠣)とワンドリンクがセットになった「ガーデンアペリティーボ」がおすすめです。たっぷりとお食事を楽しみたい方には、人気メニューを盛り合わせにした「ガーデンプラッター」や「グリルドプラッター」がおすすめです。



ドリンクはグルテンフリーで低カロリー、低アルコールで話題のハードセルツァーをイタリアンスタイルにアレンジしました。また、オーガニックワインもご用意しております。今年の夏はぜひ“オービカ サマーガーデン”で、体に優しいヘルシーメニューをたっぷりお楽しみください。

開催期間 2022年7月1日(金)～9月4日(日)  
開催店舗 オービカ モッツアレラバー 六本木ヒルズ店



### メニューの一例

ガーデンアペリティーボ 2,400円

ガーデンアンティパスト(水牛モッツアレラチーズ、イタリアメロン&生ハム、大分産生牡蠣) + ワンドリンク



ガーデンプラッター 3,400円

モッツアレラ2種、サルーミ3種、アーティチョークピクルス、フレッシュオリーブ



グリルドプラッター 4,600 円

牛リブロース、サルシッチャ、グリル野菜、フレンチフライ



オイスタープラッター 3,800 円

大分県 大入島産 生牡蠣 8ピース



他にも多数ご用意しております。

※表示価格は税込です

### ■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 84 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/](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)