

報道関係者各位

2022年7月19日  
株式会社ワンダーテーブル

## オービカ モッツアレラバー 夏を楽しむ新商品 イタリアンテイストの 低アルコールドリンク「イタリアン ハードセルツァー」



2022年7月19日(火)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]は、オービカ モッツアレラバー (以下、オービカ)にて、イタリアンテイストの低アルコールドリンク「イタリアン ハードセルツァー」4種と、夏の食材を贅沢に使ったメニューを販売します。

今夏、オービカでは、ライトにヘルシーに楽しんでいただける 低アルコールドリンクをご用意します。低カロリーでグルテンフリーの”ハードセルツァー(アルコール入り炭酸水)”をイタリアンテイストに仕上げ提供します。レモンインフューズドウォッカ、シチリア産マンダリンジュースを合わせた”マンダリーノセルツァー”、シチリア産オーガニックレモンとミントが爽やかな”リモーネセルツァー”、モデナ産のオーガニックザクロビネガーのまるやかな酸味とローズマリーが香る”メログラノセルツァー”、そして、ヴェルモットのマルティーニビアンコの白い花のような香りを感じる”ヴェルモットセルツァー”。いずれも暑い季節にピッタリのすっきりとした味わいです。また、旨味が強くや香り豊かな食材を使用した夏らしいお料理もご用意します。メロンとプロシュットを合わせた定番の前菜 ”イタリア マントヴァ産メロン&生ハム”、旬食材のペペロナータと水タコを合わせた”冷製バベッティーニ” など、涼しげなメニューを揃えます。

この夏は、ぜひ、オービカ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。

販売期間:2022年7月19日(火)~8月31日(水)

販売店舗:六本木ヒルズ店、高輪店、西新宿店、横浜店、梅田店

イタリアン ハードセルツァー

マンダリーノセルツァー(レモンインフューズドウォッカ、シチリア産マンダリンジュース、オレンジ、ソーダ)

リモーネセルツァー(リモンチェッロ、ソーダ、シチリア産オーガニックレモン、ミント)

メログラノーセルツァー(ジン、モデナ産オーガニックザクロビネガー、ローズマリー、ソーダ)

ヴェルモットセルツァー(マルティーニビアンコ、トニックウォーター、レモン、バジル)



夏季限定フードメニュー

白桃カプレーゼ プーリア産ブッラータ 1,900円



イタリア マントヴァ産メロン&生ハム 2,000円



ピッツァ メランザーネ ～米ナス リコッタ トマトソース バジル 水牛モzzarella～ 3,000 円



バジリカータ産ドライパプリカとペペロナータ、水タコの冷製パヴェッティーニ 2,100 円



※表示価格はすべて税込みです

#### ■オービカのモzzarella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zzarellaチーズをお楽しみいただけます。モzzarella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zzarella・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モzzarella・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されています。



また“モッツァレラ”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ァ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ァレラチーズを提供しています。鮮度の高いモッツァ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、モッツァ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。(※1)

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ァレラチーズは、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/>



※1 オービカモッツァレラバーのフランチャイズ本部(イタリア)を日本で契約しているのは当社のみです

## ■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」、シラスコ専門店「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)