

報道関係者各位

2019年7月22日  
株式会社ワンダーテーブル

《お客様がお店のアンバサダー！》  
新商品「イタリア産 30 日熟成カチョカヴァッロ」を  
Instagram で紹介して無料ゲット  
2018年8月1日～30日  
オービカ モッツアレラバー



2019年8月1日（木）～8月31日（土）、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（以下、当社）] は、「オービカ モッツアレラバー（以下、オービカ）※東京ミッドタウン店を除く」にて、各店で毎日先着3組様に「イタリア産 30 日熟成カチョカヴァッロ」を無料で提供するキャンペーンを開催します。一般的に提供されているカチョカヴァッロは、国産で熟成期間の短いものが主流ですが、オービカでは30日以上熟成させたイタリア産カチョカヴァッロを4種類ご用意しています。本キャンペーンで無料提供するカチョカヴァッロは、イタリア産の30日間熟成のもので、ソテーすることで外はカリッと香ばしく、中はチーズがトロリと溶けだします。お客様にはアンバサダーとして、ご自身の Instagram アカウントにて、専用ハッシュタグをつけて当商品を紹介していただきます。

## ■お客様がアンバサダー！

アンバサダーになるには、期間中にご来店いただき注文の時にこちらの**画像**を提示してください。先着3組様に「イタリア産30日熟成カチョカヴァッロ」を無料でご提供します。ご自身のInstagramアカウントで、投稿本文にハッシュタグ「#オービカ熟成カチョ」を付け、紹介文と共に投稿いただきます。

◇キャンペーン名：お客様がアンバサダー！

◇開催期間：2019年8月1日(木)～2019年8月31日(土) デイナータイム※17時～

◇参加資格：お料理を1品以上ご注文、かつ、Instagramアカウントをお持ちのお客様

◇実施店舗

オービカ モッツアレラバー六本木ヒルズ店	<a href="http://obica.jp/hills/">http://obica.jp/hills/</a>
オービカ モッツアレラバー横浜店	<a href="http://obica.jp/yokohama/">http://obica.jp/yokohama/</a>
オービカ モッツアレラバー梅田店	<a href="http://obica.jp/umeda/">http://obica.jp/umeda/</a>
オービカ モッツアレラバー高輪店	<a href="http://obica.jp/takanawa/">http://obica.jp/takanawa/</a>

◇参加方法

- ① 公式Instagramアカウント「@obicajapan」をフォローする。
- ② 期間中にご来店いただき、こちらの**画像**を注文時にご提示してください。
- ③ 毎日各店先着3組お客様に「イタリア産30日熟成カチョカヴァッロ」を1品、無料でご提供いたします。
- ④ ご自身のInstagramアカウントで、ハッシュタグ「#オービカ熟成カチョ」を付けて「イタリア産30日熟成カチョカヴァッロ」を紹介してください。

◇注意事項・問い合わせ：[こちら](#)よりご確認ください

## ■「カチョカヴァッロ」とは

カチョカヴァッロとは、モッツアレラと同じ製法で作られたチーズを紐で吊るして熟成させたものです。「カチョ」＝チーズ、「カヴァッロ」＝馬で、馬の鞍でぶら下げて熟成させていたことから「カチョカヴァッロ」という名前になったとも言われています。

カチョカヴァッロというと、ヒョウタン型のチーズであることはご存知だと思いますが、熟成期間が異なるものが存在すること、またその熟成期間によって味わいが変わることは、あまり知られていないようです。一般的にレストランで提供されているカチョカヴァッロは、国産10日熟成が多いようですが、オービカでは、30日・60日・180日の3つの熟成期間のものと、燻製タイプのものをご用意します。もちろん全てイタリア産です。熟成期間が長ければ長いほど、風



味は濃厚になります。

オービカでは、表面をカリカリにソテーしたカチョカヴァッコとマッシュポテトを一緒にお楽しみください。

- ・カチョカヴァッコ フレスカ 1500 円  
(30 日熟成 雑味のないミルクの優しい味わい)
- ・カチョカヴァッコ セミスタジオナート 1600 円  
(60 日熟成 程良い塩味とミルクのコクが強い味わい)
- ・プロヴォローネ 1700 円  
(180 日熟成からくる旨みと個性的な味わい)
- ・スカモルツァ アッフミカータ 1500 円  
(スモークタイプ 小さいカチョカヴァッコ)

※価格はすべて税別です

### ■オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高い、本場カンパーニャから空輸した水牛ミルクを 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、モッツァレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obica”（オービカ）を語源とし、お客様をいつでも「さあ、どうぞ」と、迎え入れる気持ちを表わしています。

2004 年イタリアのローマにオープンし、現在、イタリア国内に 10 店舗、ロンドンに 5 店舗、アメリカに 5 店舗展開し、ワールドワイドでお客様からの支持を得ています。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、大阪の梅田にオープンしました。2018 年 4 月に高輪店が加わり、計 5 店舗を営業しています。



**OBICA**

六本木ヒルズ店(移転 1 周年)	<a href="http://obica.jp/hills/">http://obica.jp/hills/</a>
東京ミッドタウン店	<a href="http://obica.jp/midtown/">http://obica.jp/midtown/</a>
横浜店	<a href="http://obica.jp/yokohama/">http://obica.jp/yokohama/</a>
梅田店	<a href="http://obica.jp/umeda/">http://obica.jp/umeda/</a>
高輪店(オープン 1 周年)	<a href="http://obica.jp/takanawa/">http://obica.jp/takanawa/</a>

### ■オービカのモッツァレラチーズ

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ァレラチーズをお楽しみいただけます。水牛ミルクを 100%使用し、伝統的な製法で、職人が一つずつ引きちぎって型作った逸品です。ミルク本来の甘さと適度な塩分に加え、弾力のある歯ごたえとジューシーさが特徴です。また、最高の状態で召し上がっていただけるように、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。

### ■国内初の伝統レシピのピッツァ

オービカでは、国内で初めて、古代ローマ時代から作られている伝統レシピの『ピンサ』をベースとしたオリジナルピッツァを提供しています。「石臼で挽いた厳選小麦粉」「低温 48 時間発酵」「2 段階熟成」などのこだわりの製法で作られ、形は楕円形（オーバル）で見た目もユニーク。ローマやナポリピッツァとは異なるサクサクとした軽い食感が特徴です。



### ■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内 51 店舗、海外 74 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題「鍋ぞう」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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラバー「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL: <http://www.wondertable.com/>

#### 【取材のお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原 真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com