

報道関係者各位

2022年2月25日
株式会社ワンダーテーブル

オービカ モzzarellaバー
静岡県産イチゴ”紅ほっぺ“と2種水牛モzzarellaチーズの
カプレーゼセット 4月上旬までオンライン限定販売



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zzarellaバー(以下、オービカ)の公式オンラインショップにて、季節のフルーツと合わせたカプレーゼセットを限定販売しています。4月上旬までは春らしいイチゴ”紅ほっぺ“との組み合わせです。

オービカ モzzarellaバーの公式オンラインショップでは、水牛ミルク100%のフレッシュモzzarellaチーズをもっと美味しく楽しんでいただけるよう、季節のフルーツと合わせた限定カプレーゼセットを販売しています。4月上旬までは静岡県産イチゴ”紅ほっぺ“をご用意します。”紅ほっぺ“はしっかりした歯ごたえで、コクのある味わいが特徴です。詰め合わせのフランボワーズビネガーで和えたイチゴとモzzarellaチーズを盛り付け、カプレーゼとしてお召し上がりください。2種類のモzzarellaチーズは、ミルクの甘みを感じられるスタンダードな「クラシカ」と薫製したスモーキーな「アップミカータ」で、それぞれ特徴の違う味をお楽しみいただけます。季節商品のため、4月上旬頃までの販売となります。

【季節限定商品】モzzarellaチーズ & 季節フルーツのカプレーゼ セット

商品価格 3,800円(税込、送料別)

販売期間 2月25日(金)~4月上旬

購入サイト <https://obica.jp/products/seasonal-products>

※のし対応、ギフト対応可

【商品内容】

水牛モzzarellaチーズ

〈クラシカ〉 80g×1

〈アップミカータ〉 80g×1

静岡県産イチゴ“紅ほっぺ” 1パック(24粒)

オリーブオイル 20g

フランボワーズビネガー 10g

イタリア産ピスタチオ 3g



【美味しいお召し上がり方】

1. モzzarellaチーズをお召し上がりの 30 分くらい前に常温に出しておきます。モzzarellaチーズの食べごろの温度は 18℃前後です。
2. イチゴのヘタをはずし、半分にカットします。
3. イチゴとフランボワーズビネガー&オリーブオイルを和えて、モzzarellaチーズと一緒に皿に盛りつけます。最後にイタリア産ピスタチオをかけて完成です。

■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zzarella”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zzarella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zzarellaチーズを提供しています。鮮度の高いモzzarella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zzarella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 86 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」、シュラスコ料理専門店「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>



<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/

■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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com