

報道関係者各位

2020年11月26日  
株式会社ワンダーテーブル

飲食店も福袋にチャレンジ  
日本初モッツァレラチーズ商品専門サイト  
OBICA HOME



2020年12月1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]では、オービカ モッツァレラバー(以下、オービカ)の公式オンラインショップ「OBICA HOME」にて、2種類の福袋を限定販売します。通常オンライン販売をしていないピッツァや年始初輸入のフレッシュモッツァレラチーズなど、福袋のためにご用意する特別な商品を詰め合わせ、お年玉価格でご用意します。

■企画背景

今年の年末年始は 新型コロナウイルス感染症の影響により、自宅で過ごすことを選択する方が増えると予想されます。年明けのおうち時間がより豊かな時間となるよう、オービカの公式オンラインショップ「OBICA HOME」では、初めてのチャレンジとなる「福袋」を数量限定で販売します。福袋には、サルディーニャ産カラスミを使用したピッツァやヴェネト産キャビア、カンパーニャから2021年初空輸する水牛ミルク100%のフレッシュモッツァレラチーズなど、希少な商品を詰め合わせています。年明けは、ご家族や大切な方とオービカのお料理を囲んで、特別なおうち時間をお過ごしください。

■商品内容

【限定 10 個】お正月限定福袋(13,000 円相当)

販売価格 10,000 円(税別・送料込)

発送時期 2020 年 12 月 28 日(月)～30 日(水)、2021 年 1 月 4 日(月)～6 日(水)

配送方法 冷凍便でお届けします

オリジナルピッツァ 4 種、水牛モッツアレラチーズを使用したトラディショナルラザニア、ロンバルディア産マスカルポーネ 100%のトラディショナルティラミスセットをご用意します。

ピッツァ ボツタルガは、通常販売していない福袋のために特別に用意するピッツァです。ブロッコリースライスとアンチョビ、水牛モッツアレラを乗せています。焼き上げにサルディーニャ産のカラスミをかけてお召し上がりください。



写真はイメージです

- ピッツァ 4 種(タルトゥーフォ、クワトロ ロッソ、セッテ フォルマッジ、ボツタルガ)
- トラディショナル ラザニア 2 個
- トラディショナル ティラミス 2 個

**【限定 5 個】年始初輸入フレッシュモッツアレラ福袋(12,500 円相当)**

販売価格 10,000 円(税別・送料込)

発送期間 2021 年 1 月 4 日(月)~1 月 6 日(水) ※輸入状況で変更する可能性があります

配送方法 冷蔵便でお届けします

年始初カンパーニャから空輸する水牛ミルク 100%のフレッシュモッツアレラチーズに、ヴェネト産キャビア、パルマ産とサンダニエーレ産生ハム、オーガニックオリーブオイルなどを合わせて召し上がれます。

モッツアレラチーズは、伝統的な製法で職人が一つずつ引きちぎって形作った逸品です。DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズで、他にはない世界で唯一のオリジナル商品です。



写真はイメージです

- 水牛モッツアレラチーズ(クラシカ 80g 、 アップミカータ 80g 、 トレッチャ 100g)
- イタリア産生ハム 2 種 (パルマ産プロシュットスライス 18 ヶ月熟成 28g、サンダニエーレ産プロシュットスライス 14 ヶ月熟成 30g)
- ヴェネト産キャビア 20g
- プーリア産セミドライトマト 280g
- オーガニック オリーブオイル (ソル レオーネ ビオ オーガニック EXV オリーブオイル) 229g



## 予約方法

予約 URL <https://obicamozzarellabar.myshopify.com>

受付期間 2020年12月1日(火)～12月25日(金)

※配送先が複数になる場合は、都度の注文・お支払をお願いいたします。

※日本国内のみ配送可(沖縄本島を除く、離島への配送は行っておりません。)

## ■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 10 店舗、ロンドンに 3 店舗、アメリカに 3 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「OBICA HOME」を開設しました。「OBICA HOME」では、オリジナルのDOP認証フレッシュモッツァレラチーズを販売しています。DOP認証を受けたオービカ専用の特殊サイズで、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。



オフィシャルサイト <http://obica.jp/>

OBICA HOME <https://obicamozzarellabar.myshopify.com>

### ■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47店舗、海外80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「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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルパッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

2020年は年末対策として「ワンダーテーブルおせち」の販売にもチャレンジしています。

※URL: <https://wondertable-shop.myshopify.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)