

報道関係者各位

2020年7月15日
株式会社ワンダーテーブル

OBICA HOME 日本で唯一 モッツアレラチーズに特化した オンラインショップ 開設



2020年7月20日(月)、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 モッツアレラパー(以下、オービカ)の公式オンラインショップ「OBICA HOME」をオープンします。「OBICA HOME」は、単なるオンラインショップではなく、日本で唯一モッツアレラチーズに特化したオンラインショップです。

■OBICA HOME の特徴

「OBICA HOME」では、日本ではオービカでのみ取り扱う水牛ミルク100%のフレッシュモッツアレラチーズやモッツアレラチーズを使ったオリジナルの冷凍食品など、モッツアレラチーズに特化した商品を販売します。モッツアレラチーズは、カンパーニャ地方の水牛ミルク100%を使用した、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。ミルクの甘みを感じられるスタンダードなモッツアレラチーズやそれを藁で燻製したスモーキーなもの、また生クリームを包んだココのあるタイプなどをご用意します。切りたての生ハムやエクストラ・バージン・オリーブオイル等もセットをご用意し、モッツアレラチーズと合わせてお楽しみいただけます。

■企画背景

オービカでは 2019 年秋より店内営業に加え、テイクアウト販売を一部店舗にて試験的に行っていました。今般の新型コロナウイルス感染症の影響を受け、4 月上旬より約 1 か月間、全店の店内営業を休止しましたが、テイクアウトを実施することで売上を確保してまいりました。6 月 1 日より全店の店内営業が再開しましたが、当面はテイクアウトと店内営業の二本柱で行っていく方針です。しかし、アフターコロナやウィズコロナの新世界では食全般の在り方は大きく変わることが想像できます。家ででの食事の楽しみ方を充実させることが重要であると考え、並行してオンラインショップでの販売も計画しました。販売するにあたり、お店で提供している商品をご家庭で再現できるよう何度も検証を重ね、十分なクオリティへと仕上がったため、この度の公式オンラインショップのオープンに至りました。スタート時は商品アイテムを限定して販売しますが、ピッツァやラザニア、ティラミスなどの人気商品の開発も進めています。

メニューの一例

水牛モzzarellaチーズ 2 種と Burrata セット 6,000 円(税別・送料無料)

オービカ自慢のチーズ 3 種を楽しめるシグネチャーセットです。モzzarellaチーズは、カンパーニャから空輸した水牛ミルク 100% のフレッシュなモzzarellaチーズ。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。ミルクの甘みを感じられるスタンダードな「クラシカ」と薫で燻製したスモーキーな「アップミカータ」の 2 種類を楽しめます。「Burrata」は、モzzarellaを生クリームで和えた「ストラッチャテッラ」をモzzarellaチーズで包み込んでいます。鮮度が重要なため、日本ではとても希少なチーズです。



—内容—

- 水牛モzzarellaチーズ
- 〈クラシカ〉 80g × 2
- 〈アップミカータ〉 80g × 2
- 〈Burrata〉 100g × 2

Obica セット 6,500 円(税別・送料無料)

モッツアレラチーズにイタリア産生ハム、オーガニックオリーブオイル、オーガニックバルサミコ酢を詰め合わせました。モッツアレラ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」と薫で燻製したスモーキーな「アップミカータ」の2種類。モッツアレラチーズと合わせて召し上がられるように、パルマ産とサンダニエーレ産の生ハム、オーガニックのオリーブオイルとバルサミコ酢をセットにしています。どれもEU法が規定する100%の品質保証を約束する“DOP”認定を受けた商品なので、安心してお楽しみいただけます。



—内容—

水牛モッツアレラチーズ

〈クラシカ〉80g・〈アップミカータ〉80g

イタリア産 生ハム

〈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

ソル レオーネ ビオ オーガニック EXV オリーブオイル 229g

アチエート バルサミコ ディ モデナ オーガニック 250g

水牛モッツアレラチーズ 2種とイタリア産生ハム 2種セット 5,000 円(税別・送料無料)

モッツアレラチーズとイタリア産生ハムの詰め合わせです。モッツアレラ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」と薫で燻製したスモーキーな「アップミカータ」の2種類。生ハムは18ヶ月熟成のパルマ産プロシュットと14ヶ月熟成のサンダニエーレ産プロシュットの2種をご用意し、どちらもスライス仕立てをパックしてお届けします。



—内容—

水牛モッツアレラチーズ

〈クラシカ〉80g・〈アップミカータ〉80g

イタリア産 生ハム

〈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

■ご注文方法

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

お支払い VISA、Master、AMEX

注意事項

- ・ご注文受付から最短 2 日・最長 5 日後に発送します。
- ・モッツアレラは到着後、冷蔵で 3 日を目安にお召し上がりください。要冷蔵(10℃以下)
- ・生ハムは到着後、冷蔵で 15 日を目安にお召し上がりください。要冷蔵(7℃以下)
- ・冷蔵便にてお届けいたします。
- ・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。)
- ・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。

※テイクアウト・デリバリー(Uber Eats)の販売も行っております。

詳細はオフィシャルサイトをご覧ください。 <http://obica.jp/>

■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、イタリア国内に 10 店舗、ロンドンに 4 店舗、アメリカに 5 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。

※URL:<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 49 店舗、海外 76 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」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/>

■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