

報道関係者各位

2020年5月25日
株式会社ワンダーテーブル

【オービカ モツアレラバー】
イタリア&日本 応援キャンペーン第3弾
お会計 5000円でオーガニック オリーブオイル プレゼント



オービカでは、伝統とこだわりを持つイタリアの地元食材を数多く使用しています。今般の新型コロナウイルス感染症を受け、オービカを支える生産者も、製造と販売を制限され、非常に厳しい状況に立たされています。

そこで、イタリア食材を食べてイタリアを応援する、更には日本も応援する。そんな想いを乗せた本キャンペーンを開催しています。キャンペーン名の「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」は、直訳すると”私たちはイタリア 私たちは日本”となりますが、一人一人が強い意志を持って自国を盛り上げていこうというメッセージが込められています。



第1弾では、4月1日(水)～4月30日(木)、お好みのピッツアを半額で販売しました。第2弾では、5月1日(金)～5月31日(日)、ご予約された方に限り、テイクアウト商品を20%オフで販売しています。そして第3弾として、お会計5000円(税別)でオーガニックオリーブオイル「ソル・レオーネビオ」をプレゼントいたします。オリーブオイルは、お店の商品「水牛モッツァレラチーズ」や「小海老ソテー」にかけて食べると、さらに風味が増します。テイクアウトでもご利用いただけますので、ぜひお試しください。

※URL : <http://obica.jp/>

※一部食材の入手が困難となりメニュー内容を変更して提供しております。

■キャンペーン内容

・キャンペーン名

Noi siamo Italia Noi siamo Giappone
イタリア&日本応援キャンペーン 第3弾

・開催期間

2020年6月1日(月)～6月30日(火)

・対象店舗

オービカ モッツァレラバー全店
詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。

・内容

お会計5000円(税別)以上でオーガニックオリーブオイル「ソル・レオーネビオ」を1本プレゼント

・その他

※予約来店の方が対象です。

※Uber Eats、Menu、食べログ takeout でのご利用は対象外です。

※オーガニックオリーブオイル「ソル・レオーネビオ」は、店内で1500円(税別)で販売しております。

■オーガニックオリーブオイル「ソル・レオーネビオ」とは

オリーブの産地として知られる、シチリア島の北西部・トラパーニ産のチェラスオーラ種を使用したD.O.P. 認定のオーガニックオリーブオイルです。イタリア産オリーブオイルの内、D.O.P. またはI.G.P. (地域保護表示) に認定されているものは、わずか数パーセントとされており、その品質に対する厳しさを証明しています。

有機栽培された新鮮なオリーブを収穫後12時間以内に低温圧搾しており、一番搾りの濃厚で香り高い味わいのオイルです。サラダや豆のスープ、野菜や肉、魚料理におすすめ。また、トマトソースやグリル料理にお使い頂くと、風味よく仕上がります。



色 : 黄金色を帯びた緑色

香り : スパイシーでハーブのような香り

味 : アーモンドやグリーントマトを思わせるフルーティーでバランスの良い味わい

■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。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」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