

報道関係者各位

2021年1月14日  
株式会社ワンダーテーブル

## 緊急事態宣言の発令を見据えた 予測対策を実施 オービカ モッツァレラバー



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]は、モッツァレラチーズ専門店 オービカ モッツァレラバー(以下、オービカ)にて、2度目の緊急事態宣言の発令を見据え、事前に集客と利用促進の対策準備を行ってきました。この度、政府により発令された時短要請に応じ、2021年1月8日(金)より20時までの営業を行います。準備してきた対策の効果にぜひご注目ください。

### ■企画背景

昨年4月よりオービカ六本木ヒルズ店では、新型コロナウイルスの感染拡大防止策を講じながら店内営業を行っています。政府のメッセージである Stay Home にあわせ、お客様の自宅でも安心してレストランの味を楽しんでいただけるよう、テイクアウトやデリバリー、オンラインショップの商品開発を推し進めてきました。具体的な施策としては、2020年4月より、毎月イタリア&日本応援キャンペーン「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」を開催。応援して下さるゲストの方々のご利用もあり、今月まで計10回開催しています。デリバリーに関しては、Uber や menu などといったデリバリーアプリに加え、2020年12月22日、新たに日本交通株式会社によるデリバリーサービスを導入しました。近隣だけでなく23区内の幅広いお客様にも



ご利用いただけるよう対策を講じました。

公式オンラインショップでは、これまで購入いただいたお客様に再度利用いただくためにクーポンを発行し、巣籠需要の囲い込みを図っていきます。

今後も状況を予測しながら追加施策を打ち出し、利用者の促進を打ち出していきます。

## ■主な施策内容

### 1) イタリア&日本応援キャンペーン「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」を開催

2021年1月11日～2月28日

第10弾 プーリア産ブッラータを特別価格で提供

店内：カプレーゼ カルダ ローストトマト ブッラータ 100g 1,000円(税別)

テイクアウト：ブッラータ 100g 1,000円(税別)

実施店舗 全店

### 2) キッズフレンドリー企画

2021年1月4日～2月28日

ご予約のお客様限定 キッズプレート半額サービス、

キッズプレートご注文時 キッズドリンク飲み放題

実施店舗 六本木ヒルズ店、高輪店、西新宿店、横浜店

### 3) テイクアウト

2021年1月1日～2月28日

New Year キャンペーンとして、パンナコッタ×2個もしくはで OBICA オリジナルパッケージ入りカンパーニャ産水牛モッツアレラ 80g プレゼント

実施店舗 全店

2020年12月28日～2021年2月28日

自社テイクアウト専用サイト 10%オフキャンペーン 10%オフキャンペーン

実施店舗：六本木ヒルズ、高輪、西新宿

<https://toreta-takeout.jp/obica-roppongi-hills>

<https://toreta-takeout.jp/obica-takanawa>

<https://toreta-takeout.jp/obica-nishishinjuku>

### 4) デリバリー

2020年12月22日～ 日本交通株式会社のデリバリーサービスを導入

実施店舗 六本木ヒルズ店

### 5) 公式オンラインショップ「OBICA HOME」

2021年1月末～ 新商品 初回限定お試しセット販売(予定)

### ■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「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ア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 44 店舗、海外 81 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。

2020 年秋より、ワンダーテーブルのオンラインサイト「ワンダーテーブルショップ」を開設しています。

※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)