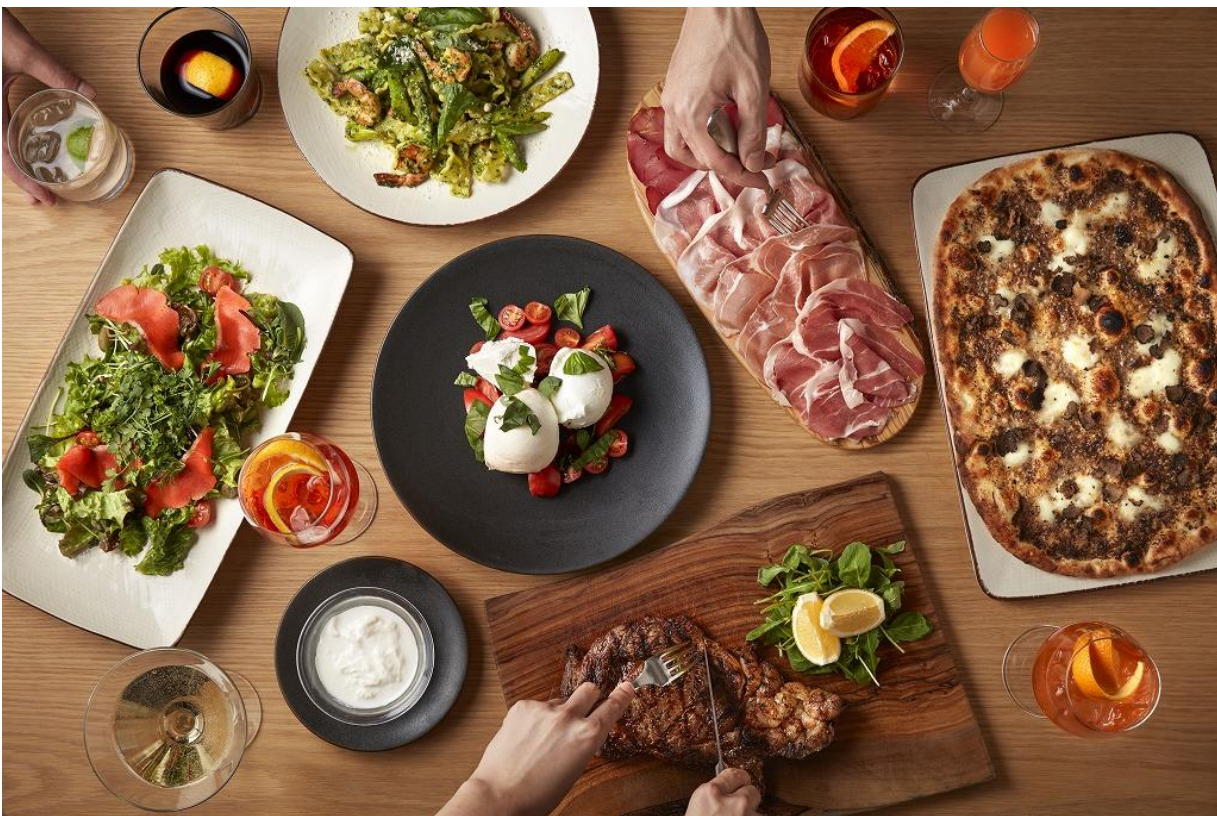


報道関係者各位

2019年9月2日
株式会社ワンダーテーブル

2019年9月1日(日)
ラグビー世界大会に向けテイクアウト本格始動
ホームパーティーに最適な充実プラン
オービカ モッツアレラバー



※写真はイメージです

2019年9月1日(日)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 (以下、当社)〕では、オービカ モッツアレラバー (以下、オービカ) にて、ラグビー世界大会の開催日程に合わせ、テイクアウト商品の販売を本格的にスタートしました。サッカーやラグビーなどの世界大会開催時には、外出を控えて家飲みする傾向があると言われております。また昨今では、中食需要が伸長しており、スーパーやコンビニではなく、レストランの本格的な料理を、自宅で楽しみたい方が増加すると見込んでおります。これらの潜在的なニーズに応えるため、オービカにて、テイクアウト商品のバリエーションを検討し、販売を実施することとしました。なお、アレルギーや多様化する食文化に対応するためパスタはグルテンフリーへ変更できます。2019年9月より販売、2020年には各店の売上構成比10%を目指します。

■ホームパーティーには自宅でオービカの料理を

テイクアウト商品というと、デパ地下、スーパー、コンビニ等で購入することをイメージされると思います。しかし、友人や家族などの少人数でテイクアウトを楽しむには、あまり適していません。デパ地下では、種類が豊富なので選択肢はありますが、出来たてを入手するのは難しいことがあります。スーパーやコンビニも同様ですが、添加物や味の濃さを気にする方には敬遠されがちです。オービカでご用意するテイクアウト商品は、シェフがオーダーを受けてから全て作り立てをご用意します。種類も温菜、冷菜、メイン、ピッツァなど、全 30 種類以上を提供します。また、少人数の集まりに最適な大人 3～5 人分のパーティープランを 4 つご用意します。3 種の水牛モッツアレラチーズの盛り合わせとサラダ、パスタ、ピッツァ等、最大 7 種類の本格イタリアンをお楽しみいただけます。

■テイクアウト商品

◇販売開始日

2019 年 9 月 1 日(日)

◇販売店舗

六本木ヒルズ店

<http://obica.jp/hills/>

東京ミッドタウン店

<http://obica.jp/midtown/>

横浜店

<http://obica.jp/yokohama/>

梅田店

<http://obica.jp/umeda/>

高輪店

<http://obica.jp/takanawa/>



※写真はイメージです

◇テイクアウトメニュー

ライトパーティーセット

水牛モッツアレラ 3 種盛り合わせ・生ハム 4 種盛り合わせ・ワイルドサーモンサラダ・ピッツァ クワトロ ロッソ・トラディショナルラザニア 12,000 円

スタンダードパーティーセット

水牛モッツアレラ 3 種盛り合わせ・生ハム 4 種盛り合わせ・ワイルドサーモンサラダ・クロケット・カリフラワー、小海老、ドライマトのソテー・ピッツァ セツテ フォルマッジ・アスパラガスと小海老のバジルペーストソース フリルパスタ”マファルデ” 15,000 円

オービカパーティーセット

水牛モッツアレラ 3 種盛り合わせ・ブッラータ・生ハム 4 種盛り合わせ・ワイルドサーモンサラダ・ピッツァ タルトゥーフオ・オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース リングパスタ”カラマレット” ・牛リブローズのタリアータ 20,000 円

ベジタリアンパーティーセット

水牛モッツアレラ 3 種盛り合わせ・パルミジャーナ・クロケット・ピッツァ セツテ フォルマッジ・モッツアレラ”ストラッチャテッラ”とバジルのトマトソース 極太パスタ”スキヤッフォーニ”・カリフラワーのステーキ 12,000 円

水牛モッツアレラ 3 種盛り合わせ	3,500 円	生ハム 4 種盛り合わせ	2,300 円
ピッツァ タルトゥーフオ	3,600 円	トラディショナルラザニア	1,850 円

※パスタは、グルテンフリーのペンネに変更できます。(無料)

※他にも多数ご用意しております。

※東京ミッドタウン店で提供するメニューは異なります。

※提供メニューについての詳細は、各店の公式サイトをご覧ください。

※表示価格は全て税別です。

■オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高い、本場カンパーニャから空輸した水牛ミルクを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、モッツアレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obicà”（オービカ）を語源とし、お客様をいつでも「さあ、どうぞ」と、迎え入れる気持ちを表わしています。

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5店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドでお客様からの支持を得ています。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、大阪の梅田にオープンしました。2018年4月に高輪店が加わり、計5店舗を営業しています。



■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。水牛ミルクを100%使用し、伝統的な製法で、職人が一つずつ引きちぎって型作った逸品です。ミルク本来の甘さと適度な塩分に加え、弾力のある歯ごたえとジューシーさが特徴です。また、最高の状態で召し上がっていただけるように、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。



■国内初の伝統レシピのピッツァ

オービカでは、国内で初めて、古代ローマ時代から作られている伝統レシピの『ピンサ』をベースとしたオリジナルピッツァを提供しています。「厳選小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」などのこだわりの製法で作られ、形は楕円形（オーバル）で見た目もユニーク。ローマやナポリピッツァとは異なるサクサクとした軽い食感が特徴です。



■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内 49 店舗、海外 74 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「鍋ぞう」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