

報道関係者各位

2021年4月23日
株式会社ワンダーテーブル

【オービカ モッツァレラバー】 自社飼育和牛 いわて山形村短角牛 と水牛モッツァレラの 『プレミアム級ラザニア』発売



2021年4月28日(水)から、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)にて、自社で飼育した希少和牛『いわて山形村短角牛』と水牛ミルク100%モッツァレラチーズを使用したプレミアム級ラザニアを販売します。

■企画背景～食のサステナビリティの取り組み

オービカを運営する株式会社ワンダーテーブルでは、食のサステナビリティの取り組みの一つとして、国内流通において最も希少なプレミアム和牛『いわて山形村短角牛』の子牛を飼育し、各レストランにて提供する取り組みを行っています。『いわて山形村短角牛』は和牛の一種で和牛全体の0.5%しか流通されない最も希少な牛です。自然放牧によって健康的に育てるため、圧倒的な生産量の黒毛和牛より労力や費用が掛かることから、最近では飼育を諦める生産者が後を経ちません。

当社では、この素晴らしい日本の伝統和牛の生産者に委託飼育し、実際に使用することで、生産者を後世にも継承させていきたいと考えています。

その取り組みとして、2015年から『いわて山形村短角牛』を仔牛から飼育し、飼料や月齢の肉質の検証を行っています。



一般的には月齢 24～30 ヶ月で屠畜しますが当社では 18 ヶ月に定め、柔らかい肉質を実現しています。主にビールの搾り粕やトウモロコシを飼料に加えることで、ジューシーで噛むごとに赤身の美味しさが広がるように仕上げています。

オービカでは、この『いわて山形村短角牛』の特徴を活かした商品開発を行い、この度、プレミアムなラザニアを完成させました。ラザニアに使用するミートソースの肉は、食感と旨みを楽しんでいただくため適度な粗さに挽いています。また、水牛ミルク 100% のカンパーニャ産のモッツアレラチーズをふんだんに使用し、全体をまろやかでコクのある味わいに整えています。この商品を通じて『いわて山形村短角牛』の認知が少しでも広まり、生産者支援の輪へつながっていくことを願っています。

販売開始日

2021 年 4 月 28 日(水)

販売価格

・オンラインショップ 2 個セット 3,400 円(税込、送料別)

<https://obica.jp/products/tankakugyu-lasagna>

・店内アラカルトメニュー 2,000 円(税込)

※店内販売は 5 月を予定しています。

■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。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をスタートし、2021年4月1日にはオンライン販売を軸にした公式サイトへフルリニューアルしました。公式サイトで販売するモッツアレラチーズは、DOP認証を受けたオービカ専用の特殊サイズのモッツアレラチーズで、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。



公式サイト <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43店舗、海外83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、ニューヨーク料理「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。

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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com