

報道関係者各位

2020年11月12日
株式会社ワンダーテーブル

【早割特典付き】
コロナ禍対策でクリスマステイクアウト強化
オービカモッツァレラバー



2020年11月12日(木)、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、オービカ モッツァレラバー(以下、オービカ)にて、テイクアウト用クリスマスセットを販売します。4名様用のパーティーセットと2名様用のディナーセットの2種類をご用意します。

■企画背景

今年のクリスマスは新型コロナウイルス感染症の影響により、外食ではなく自宅で過ごすことを選択する方が増えると予想します。

オービカでは、自宅で過ごすクリスマスを非日常的な特別感ある時間となるよう、クリスマス限定テイクアウトセットをご用意しています。自慢の水牛ミルクを使用したモッツァレラチーズや、リッチな食材を使用した特別メニューをお楽しみいただける内容になっています。

また、12月10日(木)までにご予約いただいたお客様には、早割特典として、ボトルワイン1本またはイタリア産オーガニックソーダ2本をプレゼントします。

ご家族や、大切な方と、ご自宅でもオービカのお料理を囲んでクリスマスをお過ごしください。

■商品内容

クリスマスディナーセット(2名様用) 12,000円(税別)

受渡し期間: 12月22日(火)~25日(金)

キャビアやオマール海老など高級食材をふんだんに使ったリッチなクリスマスディナーをご自宅どうぞ



セット内容

- 【Stuzzichino】ヴェネト産キャビアとプーリア産ブッラータ
- 【Antipasto】オマール海老とムール貝、フレーグラのインサラータ
- 【Pasta】フジッローネ 黒キャベツとほろほろ鳥のトマトラグーソース
- 【Secondo】仔羊のグリル カルドンチェッロ茸 ウンブリア産トリュフソース
- 【Dolce】エミリア ロマーニャ産洋梨のコンポート

クリスマスパーティーセット(4名様用) 12,000円(税別)

受渡し期間: 12月18日(金)~25日(金)

オービカを代表するお料理のセットメニュー。ボリュームがありますので、ご家族でのパーティーに最適です



セット内容

- 【Antipasto】2種モッツァレラとパルマ産プロシュット、産直トマト盛り合わせ
水牛モッツァレラのライスコロッケ じゃがいもの揚げニョッキ
- 【Pizza】ピッツァ ハーフ&ハーフ(クラシカ&タルトゥーフォ)
- 【Pasta】トラディショナルラザニア 水牛モッツァレラとバジルのトマトソース
極太パスタ “スキヤッフオーニ”
- 【Second】牛リブローズ 300gのグリル フライドポテト ルッコラ
- 【Dolce】パネットーネ

早期予約特典

12月10日(木)までの事前予約で

ボトルワイン1本またはイタリア産オーガニックソーダ2本をプレゼントいたします

予約方法

お電話もしくはオフィシャルサイトにて承り中 ※前日までの要予約となります

六本木ヒルズ店 <http://obica.jp/hills/>

高輪店 <http://obica.jp/takanawa/>

西新宿店 <http://obica.jp/nishishinjuku/>

横浜店 <http://obica.jp/yokohama/>

梅田店 <http://obica.jp/umeda/>

※「Uber Eats」 「menu」でもお取り扱いがございます (受付状況、金額は店舗により異なります)

※東京ミッドタウン店では、取り扱いがございません

■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 47 店舗、海外 80 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 年は年末対策として「ワンダーテーブルおせち」の販売にもチャレンジしています。

※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