

報道関係者各位

2020年11月5日
株式会社ワンダーテーブル

世界で唯一
DOP 認証オリジナルモッツアレラチーズ販売
【オービカ モッツアレラバー】



2020年11月5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〕では、オービカ モッツアレラバー（以下、オービカ）にて、オリジナルのフレッシュモッツアレラチーズを販売します。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。販売開始を記念し、お得なキャンペーンも開催します。普段使いとしてはもちろん、お歳暮やクリスマスギフトとしてのご利用にも期待しています。

■企画背景

オービカでは DOP 認証を受けたフレッシュモッツアレラチーズを提供しています。職人が一つ一つハンドカットして成形した本物のモッツアレラチーズです。オービカではそのモッツアレラチーズの提供量において日本国内 1 位を確保しています(調査期間:2019年1月1日～2020年10月現在に至る)。

春先より新型コロナウイルス感染症の影響により、店内の利用者は減少し、同時に提供量も落ち込みました。しかし、テイクアウトやデリバリーでのモッツアレラの販売は安定して推移しています。7月からは、公式オンラインショップ「OBICA HOME」をオープンさせ、レストランを利用したことがない方々にも楽しんでいただいています。このモッツアレラの需要拡大を受け、オービカの拘りを伝えるきっかけとなるように、オリジナルパッケージでの販売を開始することにしました。DOP はイタリア国内の原産地名保護制度であり、同認証サインを使用する

ことは幾つもの審査基準を満たす必要があります。その厳しい審査を乗り越えた特別な商品をこの度販売いたします。サイズは日本人に合わせたオービカ専用の80gにハンドカット。テイクアウトやデリバリー、公式オンラインショップにてお買い求めいただけます。なお、販売開始を記念し、期間限定でお得なキャンペーンを開催します。普段使いとしてはもちろん、お歳暮やクリスマスギフトとしてのご利用にも期待しています。

■オリジナルモッツアレラ商品



クラシカ

ミルクの甘みを感じられるスタンダードなタイプ

¥1,000（税別） 80g



アッフミカータ

薫で燻製したスモーキーな香りが特徴

¥1,000（税別） 80g

※上記価格はテイクアウトでの販売価格です。

※公式オンラインショップ「OBICA HOME」商品内容はサイトをご覧ください。

■発売記念キャンペーン

<OBICA HOME>モッツアレラ関連商品 10%オフ



水牛モッツアレラ ブッフアラ 2種、イタリア産生ハムプロシュート 2種、オーガニックオリーブオイル、オーガニックバルサミコ酢セット

¥6,000（税別・送料込み） → ¥5,400（税別・送料込み）



イタリア産 水牛モッツァレラチーズ ブッフアラ 2種 (×2) と
フレッシュチーズ ブッラータ (×4) セット
¥7,500 (税別・送料込み) → ¥6,750 (税別・送料込み)



イタリア産 水牛モッツァレラチーズ ブッフアラ 2種 (×1) と
フレッシュチーズ ブッラータ (×4) セット
¥6,000 (税別・送料込み) → ¥5,400 (税別・送料込み)



イタリア産水牛モッツァレラチーズ ブッフアラ 2種 と
イタリア産生ハム プロシュート 2種 セット
¥4,500 (税別・送料込み) → ¥4,050 (税別・送料込み)

<テイクアウト> モッツァレラ個包装セット特別価格販売



クラシカ x2、アフミカータ x2
¥4000 (税抜) → ¥3000 (税抜)



クラシカ x1、アフミカータ x1、ブッラータ x4
¥5000 (税抜) → ¥4500 (税抜)

※販売期間：11月5日（木）～12月15日（火）

※人気商品により品薄になることもございます。

オービカのモッツァレラチーズとは

オービカで提供しているモッツァレラチーズはモッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ DOP です。

モッツァ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ァレラ・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モッツァレラ・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「モッツァレラ」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ァ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ァレラチーズを提供しています。



《モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ DOP の条件》

- ・カンパーニャ、ラツィオ、モリーゼ、プーリア内の指定された場所で製造
- ・ヨーロッパ原種の水牛を使用し、放牧することが必要
- ・冷凍していない

※厳密には、その他にも細かい条件があります

本物の水牛モッツァレラチーズの希少性

水牛ミルクの乳脂肪分は約8%と牛乳の3～3.5%に比べて2倍以上も高いため、水牛ミルクならではの濃厚なミルクの味わいと独特な香りをお楽しみ頂けます。食べた後、口に残る甘みが脂肪分の多さを感じさせてくれます。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。

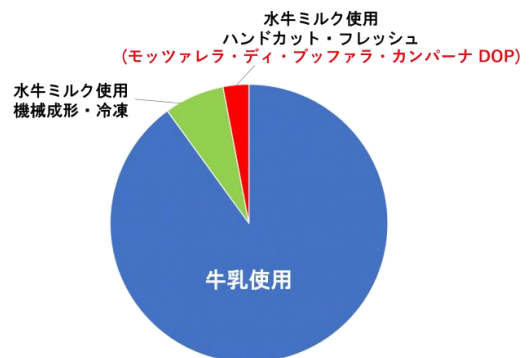
しかし、日本国内で提供されているモッツァレラチーズの

大半が、水牛ミルクではなく牛乳で作られています。

また、水牛ミルクを使用しているモッツァレラチーズでも、機械で成形し冷凍された商品がほとんどです。水牛ミルクを100%

使用し、かつハンドカットで成形され、冷凍をしていないフレッシュなモッツァレラチーズは、とても希少価値の高い商品です。

オービカで提供しているモッツァレラチーズはイタリア産水牛ミルクを100%使用し、かつ職人によるハンドカットで成形し、常にフレッシュなものを提供するため週3回の空輸で仕入れています。冷凍していないためジューシーで、濃厚なミルクの味わいと香りをお楽しみいただけます。



オービカのモzzarellaチーズのこだわり

オービカでは、本場カンパーニャからポンティコルヴォ社の DOP 認定モzzarellaチーズをお楽しみいただけます。

モzzarellaチーズは、2~3 日で風味が落ちてしまうため、常にフレッシュなものを提供できるよう週 3 回空輸で仕入れています。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zzarellaチーズの風味が一番引き立つ 18℃前後で提供しています。



DOP 認定とは

原産地名称保護制度 (PDO: Protected designation of origin) とは、EU 法が規定する、食料品の原産地名認定・保護のための制度です。伝統や地域に根ざした特有の食品などの品質認証のために 1992 年に制定されたものです。対象となる食品としては、ワイン、チーズ、ハム、ソーセージ、オリーブ、ビール、パン、果物、野菜などとなっています。イタリアの DOP (Denominazione di Origine Protetta) はこの EU 法に準拠したイタリア国内の原産地名称保護制度のことです。DOP は特定地域の原産品を規定された製法により生産・加工・調整された製品であることを示します。



カセイフィーチョ ポンティコルボ社

イタリアのカンパニア州ナポリから北に 30 Km ほどのトレブラーニ山の麓に位置する町カゼルタ (モzzarella発祥の地)。ポンティコルヴォ社はこの地で約 40 年間変わらぬ製法でモzzarellaを作り続けています。レンネット以外の添加物や保存料、着色料などは一切使わず、機械による大量生産の工場が増える中、多くの行程を手作業で行っています。オービカでは、そのポンティコルヴォ社のフレッシュモzzarellaを週に 3 回空輸し、常に新鮮なモzzarellaをご提供しています。2015 年にポンティコルヴォ社のモzzarella ディ ブッフ



アラは、美味しさと品質を保証する DOP (原産地名称保護制度) の称号を獲得しました。熟練の技で練り上げられたポンティコルヴォ社のモzzarellaは、しっかりとした弾力とジューシーさを併せ持ち、その鮮度の高さからしっかりと繊維質を感じることもできます。

■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。なかなかお店で食事ができないお客様にも、ご家庭でオービカのお料理をお楽しみいただけます。

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49店舗、海外77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。

※URL: <http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問い合わせ

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