

報道関係者各位

2013年8月27日
株式会社ワンダーテーブル

秋食材“トリュフ”の香りがたまらない 極上のピッツァ

今年5月、東京ミッドタウンにオープンした『Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown (以下、東京ミッドタウン店)』では、現地イタリアでトレンドになっている“ピッツェッタ”を販売しています。“ピッツェッタ”とは、トスカーナ地方で食される薄焼きパンを使用したピッツァです。東京ミッドタウン店の“ピッツェッタ”は、「粗びきの厳選小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」の3つのこだわり製法で作られた生地を使用し、サクサクした軽い食感が実現されています。この“ピッツェッタ”中でも自信を持って提供するのは、“タルトゥーフォ(イタリア語でトリュフ)”です。スライスしたトリュフと水牛ミルク100%で作られた最高級のモッツァレラチーズ、オリジナルのマッシュルームペーストを乗せた、とても豪華な一枚です。一口食べると、トリュフの香りが口いっぱいに広がり、モッツァレラチーズの濃厚な味わいと主張しすぎないマッシュルームの風味が絡みあいます。秋の食材のトリュフを使用した同店の“タルトゥーフォ”を、ぜひ一度お試しください。



タルトゥーフォ

水牛100%モッツァレラチーズ、マッシュルームペースト、トリュフ

価格：2,200円

※テイクアウトを承ります。

※東京ミッドタウン内のみケータリングを承ります。

※六本木ヒルズ店のピッツェッタとは異なります。

■オービカ・モッツアレラバー

オービカは、世界で初めて“モッツアレラバー”としてイタリアのローマで2004年にオープンし、それまでにない新しいスタイルの飲食店として、人々の話題を集めました。その後、NY や London などへ出店し、2008年、六本木ヒルズのけやき坂に、ダイニングシーンとしてご利用いただける「Ristorante Pizzeria」として、2013年、東京ミッドタウンに、国内2号店をテラス席がメインのカジュアルな「il Baretto」としてオープンしました。現在では、世界中で19店舗を展開し、多くのお客さまから支持を得ています。



■モッツアレラチーズ

オービカでは、イタリアから空輸された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。イタリア・カンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用し、伝統的な製法で、職人が一つずつ引きちぎって成形しています。どれも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。

・Classica クラシカ

濃厚な風味と水牛ミルク本来の甘みが楽しめる、スタンダードなモッツアレラチーズです。

・Affumicata アッフミカータ

わらで薫製にしたもので、芳醇な香りと風味を楽しめるモッツアレラチーズです。

・Stracciatella ストラッチャテッラ

ほぐしたモッツアレラチーズを生クリームと和えた、プーリア州伝統のスタイルです。



■Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown(オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店)

業態: モッツアレラバー

URL: <http://www.obika.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/ObikaMozzarellaBarTokyoMidtown>

住所: 東京都港区赤坂9丁目 東京ミッドタウン

TEL: 03-5772-1472

アクセス: 都営大江戸線「六本木駅」8番出口より直結、東京メトロ日比谷線「六本木駅」より直結

営業時間: 8:00～23:00 (ディナー18:00～)

席数: 計61席 テラス席24席(12卓)、店内テーブル席32席(18卓) カウンター5席

想定客単価: ブレックファスト 600円 ランチ 1,000円、ディナー 2,000円

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com