

報道関係者各位

2014年7月3日  
株式会社ワンダーテーブル



2014年8月26日(火)、株式会社ワンダーテーブルは、「Obica Mozzarella Bar, Yokohama(以下、オービカ)」を、横浜の相鉄ジョイナス B2 にオープンします。

オービカは、モzzarellaチーズを気軽にお楽しみいただける、モzzarellaバーです。2004年、イタリアのローマに誕生し、今年で10年を迎えます。現在、イタリア国内に10店舗、ロンドンに4店舗、アメリカに3店舗、中東ドバイにも1店舗を展開し、ワールドワイドなお客さまから支持を得ています。日本では、2008年、六本木ヒルズに1号店、2013年、東京ミッドタウンに2号店をオープンし、どちらもグルメ雑誌やテレビなどで紹介される注目のブランドです。

なお、今回のオープンとブランド誕生10周年を記念し、ロゴマークも装いも新たにデザインしました。読み方は同じですが、スペルとデザインを変え、よりイタリアンレストランとして支持されるお店を目指してまいります。

横浜で新たな歴史を刻むオービカに、ぜひご期待ください。

## ■ メニュー

### 《モッツァレラチーズ》

オービカでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツァレラチーズをメインにお楽しみいただけます。カンパニー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形作った逸品です。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提供温度に徹底的にこだわり、常時 18℃というモッツァレラの風味が一番引き立つ提供温度を追及しています。

### 《その他のお料理》

オービカでは、古代ローマ時代の“ピンサ”というピッツアの起源にあたる生地を使用したオリジナルピッツアもご用意しています。また、プロシュート等のイタリア食材や産地直送のフレッシュベジタブルなど、1号店の六本木ヒルズ店で好評いただいているアイテムを提供します。ご提供する商品は、一部を除きテイクアウトが可能です。

### 《ドリンク》

夜は、月替わりのスプマンテやイタリア各地域の厳選ワインをお楽しみいただけます。



## ■ インテリア

インテリアのテーマは、『ウォーム&スタイリッシュ』。オービカ独特の黒と白を基調とした中に、今回の横浜店では、煉瓦やメープルウッドなどで暖かさを加えています。テーブルを配したメインダイニングの中央には、モッツァレラチーズや新鮮な野菜やハムをディスプレイした大きなバーカウンターを設置し、奥には落ち着いた半個室をご用意します。



## ■ 店名

店名は、イタリア語の“Ecco Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obika”（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。ロゴデザインは、イタリア1号店のオープン10周年を記念し、この横浜店から新しくなります。既存のお店（六本木ヒルズ店と東京ミッドタウン店）に関しては、順次変更していく予定です。

**OBICÀ**  
MOZZARELLA BAR  
PIZZA E CUCINA

## ■ 店舗情報

店名: Obica Mozzarella Bar, Yokohama  
オービカ モッツアレラバー 横浜店

オープン日: 2014年8月26日(火) ※工事状況により変更する場合がございます

住所: 〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸 1-5-1 ジョイナス B2F

TEL: 未定

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

E-Mail: obika-yokohama@wondertable.com

アクセス: 横浜駅

営業時間: 11:00～23:00 (LO22:00)

想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー 4,500円

### 【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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:[mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)