

報道関係者各位

2020年8月9日  
株式会社ワンダーテーブル

【オンラインショップ OBICA HOME】  
オービカ モッツアレラバーで人気の  
ピッツァ・ラザニア・ティラミス 販売開始



2020年8月5日(水)、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）の公式オンラインショップ「OBICA HOME」にて、オービカで人気のピッツァ タルトゥーフォ、トラディショナル ラザニア、トラディショナル ティラミスの販売を開始しました。

「OBICA HOME」では、水牛ミルク100%のフレッシュモッツアレラチーズやモッツアレラチーズを使ったオリジナルの冷蔵商品など、モッツアレラチーズに特化したアイテムを販売しています。8月5日(水)より、オービカで人気の3つの商品の販売を開始しました。いずれもお店で提供する味を再現できるように、何度も試作を繰り返した力作です。

**ピッツァ タルトーフォ（トリュフピッツァ）2枚 [送料無料] 4,500円税別**

水牛モッツァレラチーズとウンブリア産のトリュフをトッピングした香り高いピッツァです。生地は古代ローマ時代からの伝統レシピ“ピンサ”を使用。ピアツェンツァ産の小麦粉、低温48時間発酵、2段階熟成のこだわり製法で、サクサクと軽い食感を実現しています。

※20cm×25cm 150g×2枚

※賞味期限：ラベルに記載



**トラディショナル ラザニア 280g×2個 [送料無料] 4,200円税別**

水牛モッツァレラチーズを堪能できるラザニア。水牛モッツァレラチーズの風味を活かすため、ニンニクや玉ねぎを使用しないオリジナルのミートソースに、クリーミーなベシヤメルソース、さらに水牛モッツァレラチーズをたっぷり使用しています。

※賞味期限：到着後2日以内にお召し上がりください。



**トラディショナル ティラミス 20g x 4 個[送料無料] 4,000 円税別**

オービカ創始者 シルヴィオ・ウルシーニのマンマによるレシピをアレンジしたティラミス。ロンバルディア産マスカルポーネ 100%を使用し、甘さを抑えた少しほろ苦い味わいが特徴です。別添えのココアクッキーを容器から出し、マスカルポーネクリームに乗せて、風味と触感をお楽しみください。

※クッキーココアパウダー 8g x 4 個付き

※賞味期限：到着後 3 日以内にお召し上がりください。



■ご注文方法

OBICA HOME <https://obicamozzarellabar.myshopify.com>

お支払い VISA、Master、AMEX

注意事項

- ・ご注文受付から最短 2 日・最長 5 日後に発送します。
- ・冷凍便にてお届けいたします。
- ・日本国内のみ配送可（沖縄本島を除く、離島への配送は行っておりません。）
- ・配送先が複数になる場合は、都度の注文・お支払をお願いいたします。

※テイクアウト・デリバリー（Uber Eats）の販売も行っております。

詳細はオフィシャルサイトをご覧ください。 <http://obica.jp/>

### ■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、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。

※URL：<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。

### ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)