

報道関係者各位

2020年12月30日
株式会社ワンダーテーブル

コロナ禍で開始したイタリア&日本応援キャンペーン第10弾 【オービカ モッツァレラバー】 プーリア産ブッラータを特別価格で提供



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、現在開催中の「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」と称したイタリア&日本応援キャンペーンの第10弾を、2021年1月1日(金)~1月31日(日)開催します。

今回は、各オフィシャル SNS に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただくと、「プーリア産ブッラータ」を特別価格でご利用いただけます。店内でのご利用時はカプレーゼとして、テイクアウトではそのまま1個を提供します。沢山の皆様にお客様に本キャンペーンに参加いただき、支援の輪が広がることを願っています。

オービカでは、伝統とこだわりを持つイタリアの地元食材を数多く使用しています。今般の新型コロナウイルス感染症を受け、オービカを支える生産者も、製造と販売を制限され、非常に厳しい状況に立たされています。そこで、イタリア食材を食べてイタリアを応援する、更には日本も応援する。そんな想いを乗せた本キャンペーンを4月から毎月開催しています。キャンペーン名の「Noi siamo Italia Noi siamo Giappone」は、直訳すると”私たちはイタリア 私たちは日本”となりますが、一人一人が強い意志を持って自国を盛り上げていこうというメッセージが込められています。



- 第1弾 お好みのピッツアを半額で販売
- 第2弾 テイクアウト商品を20%オフで販売
- 第3弾 オーガニック オリーブオイルをプレゼント
- 第4弾 「フェッラーリ・オーガニック・ブリュット」を特別価格で提供
- 第5弾 水牛モッツアレラチーズ 80gをプレゼント
- 第6弾 2020年日本初入荷の辛ロスプマンテを特別価格で提供
- 第7弾 サン・ダニエーレ産プロシュットを1皿プレゼント
- 第8弾 日本初入荷のストーンワイン「イン ペトラ」を特別価格で提供
- 第9弾 キャビア&ブッラータを特別価格で提供

今回の第10弾は、1月1日(金)～1月31日(日)、各オフィシャル SNS に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただくと「プーリア産ブッラータ」を特別価格でご利用いただけます。店内でのご利用時はカプレーゼとして、テイクアウトではそのまま1個を提供します。沢山のお客様に本キャンペーンに参加いただき、支援の輪が広がることを願っています。

※URL:<http://obica.jp/>

※一部食材の入手が困難となりメニュー内容を変更して提供しております。

■キャンペーン内容

開催期間：2021年1月11日(月)～2月28日(日)

対象店舗：オービカ モッツアレラバー全店 ※詳しくはオフィシャルサイトをご覧ください。

内容： カプレーゼ カルダ ローストトマト ブッラータ 100g 1,000円、
テイクアウト ブッラータ 100g 1,000円でご提供

その他： オービカ各オフィシャル SNS (Facebook、Instagram) に投稿されているキャンペーンバナーをお店のスタッフにお見せいただいた場合のみキャンペーン価格が適応されます。



注意事項

- ・Uber Eats、Menu、食ベログ takeout でのご利用は対象外です。
- ・東京ミッドタウン店は、テイクアウトのみのご対応です。
- ・表記価格はすべて税別です
- ・通常は、カプレーゼ カルダ ローストトマト ブッラータ 100gは、1,800 円。テイクアウト ブッラータ 100g は、1,700 円で提供しています。

■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81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」、シュラスコ料理専門店「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年秋より、ワンダーテーブルのオンラインサイト「ワンダーテーブルショップ」を開設しています。

※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