

報道関係者各位

2020年9月9日  
株式会社ワンダーテーブル

## 高級ファーストフードへチャレンジ オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店 テイクアウト型に特化したメニューへリニューアル



2020年9月10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〕は、オービカモッツアレラバー東京ミッドタウン店（以下、ミッドタウン店）のメニューをテイクアウト型へリニューアルし、高級ファーストフードへチャレンジします。

### <メニューリニューアルの背景>

2013年、ミッドタウン店は、ランチからティータイム、ディナーまで、一日中様々なシーンで気軽に利用できるモッツアレラバーとしてオープンしました。その後、コアなお客様である周辺就業者や居住者のニーズに応えるため、テイクアウトやデリバリーをスタートし、そのノウハウを構築してまいりました。現在、新型コロナウイルス感染症により、店内の営業は大きな影響を受けていますが、一方でテイクアウトの需要は安定しています。今後の未来を見据え、得意分野であるテイクアウト型に特化したメニューへリニューアルし、新たなチャレンジをしていくこととしました。目論みとしては、単なるイタリアンのテイクアウトではなく、高級ファーストフードのポジショニングに狙いを定め、いまご利用いただいているコアなお客様の層を広げていきます。日常使いを訴求するためサブスクも導入します。オービカの新たなチャレンジにぜひご注目ください。

### <新メニューコンセプト>

ピアツェンツァ産の小麦を使用し、香りがよくクリスピーな食感の自家製フラットブレッド”スキヤッチャータ”をメインに提供します。トッピングはイタリア産厳選食材の全6種類。フラットで食べるピッツアスタイルと手軽に食べられるパニーニスタイルのどちらかをお選びいただけます。おすすめのトッピングはウンブリア。ウンブリア産のトリュフに、特製マッシュルームペースト、フライドエッグに、水牛ミルク100%を使用したモッツアレラチーズを乗せています。ソフトドリンクとワインは、一部を除きイタリア産オーガニックにこだわっています。ドルチェとしてご用意しているジェラートも、ヴェネツィア産の天然素材を使用しています。



### <リニューアル記念>

スキヤッチャータオーダーで、お好きなドリンク1杯プレゼント

対象期間：2020年9月14日(月)～9月22日(火)

※シャンパンからオーガニックジュースまで、ドリンク1杯であればどれでもお選びいただけます。

※Uberやmenuなどアプリでのご利用は対象外です。

※対象店舗はミッドタウン店です。

### スキヤッチャータ メニューの一例

ブッフアラ 1200円(税別)



サンマリノ 1300円(税別)





クワトロフォルマッジ 1300 円(税別)



ウンブリア 1800 円(税別)



### <サブスク>

ミッドタウン店では、日常的にお店をご利用いただけるように、3つのお得なサブスクリプションプランをご用意します。

#### 定額会員コース

月額 3,000 円 コーヒー・紅茶・エスプレッソから 1 日 1 杯無料

月額 4,000 円 シャンパンを除く全ドリンクメニューから 1 日 1 杯無料

月額 5,000 円 全ドリンクメニューから 1 日 1 杯無料

チケット購入はこちらから <https://obica-midtown.favy.jp/>

### ■店舗情報

オービカモツァレラバー 東京ミッドタウン店

<http://obica.jp/midtown/>

東京都港区赤坂 9-7-2 東京ミッドタウン イースト 1F

地下鉄日比谷線 六本木駅 8 番出口 徒歩 1 分

都営大江戸線 六本木駅 8 番出口 徒歩 1 分

電話番号 03-5772-1472

営業時間 11:00～ 21:00(L.O. 20:30)



### ■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されています。



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。なかなかお店で食事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」、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー」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)