

報道関係者各位

2021年4月28日  
株式会社ワンダーテーブル

## 【オービカ モッツアレラバー】 通販専用オリジナルバーガー 『O'バーガー』発売



2021年4月28日(水)から、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)にて、自社で飼育した希少和牛『いわて山形村短角牛』と水牛ミルク 100%フレッシュモッツアレラチーズの通販専用オリジナルバーガー「O'バーガー」を販売します。

### ■O'バーガー誕生背景

オービカを運営する株式会社ワンダーテーブルでは、食のサステナビリティの取り組みの一つとして、国内流通において最も希少なプレミアム和牛『いわて山形村短角牛』の子牛を飼育し、各レストランにて提供する取り組みを行っています。

『いわて山形村短角牛』は和牛の一種で和牛全体の0.5%しか流通されない最も希少な牛です。自然放牧によって健康的に育てるため、圧倒的な生産量の黒毛和牛より労力や費用が掛かることから、最近では飼育を諦める生産者が後を絶ちません。当社では、この素晴らしい日本の伝統和牛の生産者に委託飼育し、実際に使用することで、生産者を後世にも継承させていきたいと考えています。



その取り組みとして、2015年から『いわて山形村短角牛』を仔牛から飼育し、飼料や月齢の肉質の検証を行っています。一般的には月齢24～30ヶ月で屠畜しますが当社では18ヶ月に定め、柔らかい肉質を実現しています。主にビールの搾り粕やトウモロコシを飼料に加えることで、ジューシーで噛むごとに赤身の美味しさが広がるように仕上げています。

オービカでは、この『いわて山形村短角牛』の特徴を活かした商品開発を行い、2019年よりオリジナルバーガー“O’バーガー”を販売しています。ジューシーな赤身肉の味わいと水牛ミルク100%のフレッシュ・モッツアレラチーズの甘味をダイレクトに楽しめることから、販売当初からランチタイムの人気商品となっています。



そして、この度、ご自宅でも“O’バーガー”を楽しんで頂きたいという想いから、オンラインショップでも販売することにしました。商品には、レストランで食べる“O’バーガー”の味を再現できるアイテムが含まれています。

“O’バーガー”を通じて『いわて山形村短角牛』の認知と理解が少しでも広まり、生産者支援の輪へつなげていきたいと考えています。

- ・販売開始日 2021年4月28日(水)
- ・商品情報 O’バーガー (2個セット) ¥4,000 税込・送料別
- ・URL <https://obica.jp/products/o-burger>
- ・特徴

パテの肉は、食感と旨味を楽しんでいただくため適度な粗さに挽いています。また水牛ミルク100%のカンパーニャ産のモッツアレラチーズは、冷凍せずフレッシュな状態でお届けします。ケチャップやマスタードではなく、アンチョビとバターをペーストにしたオリジナルのアンチョビバターを添えています。自然な塩味と旨味で『いわて山形村短角牛』とモッツアレラの繊細な味をお楽しみください。

#### ■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「モッツァレラ」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ァ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ァレラチーズを提供しています。鮮度の高いモッツァ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、モッツァ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。



オービカではイー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をスタートし、2021 年 4 月 1 日にはオンライン販売を軸にした公式サイトへフルリニューアルしました。公式サイトで販売するモッツァレラチーズは、DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズのモッツァレラチーズで、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。



公式サイト <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 43 店舗、海外 83 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、ニューヨーク料理「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」、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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

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