

報道関係者各位

2018年11月8日  
株式会社ワンダーテーブル

2018年11月19日(月)～12月3日(月)  
オービカ モッツァレラバー  
日本誕生10周年記念  
“本物”をキーワードにした希少料理を提供



2018年11月19日(月)～12月3日(月)、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 (以下、当社)〕は、「オービカ モッツァレラバー (以下、オービカ)」の日本誕生10周年を記念し、オービカ全店にて、“本物”をキーワードにした希少なプランを幾つかご用意します。

**本場モッツァレラマエストロが来日**

カンパーニャ州にある、オービカが使用するモッツァレラチーズ(以下、モッツァレラ)の工場を営むポンティコルヴォ社より、モッツァレラマエストロ(職人)が来日します。ポンティコルヴォ社は、機械による大量生産の工場が増える中、家族経営で、多くの工程を手作業で行うことにこだわっています。12月4日(火)、六本木ヒルズ店にて、職人によるモッツァレラのパフォーマンスや特別メニューの提供を予定しています。



### **最も美味しいとされる 300g モッツァレラ**

そもそもモッツァレラとは、イタリア語の「モッツァーレ」＝「引きちぎる」が語源です。イタリア国内では、水牛ミルクを100%使用し、職人が一つずつ手で引きちぎって（ハンドカット）成型しているものがモッツァレラであり、機械で成型されたものや牛乳を使用したものはモッツァレラではありません。オービカで扱うモッツァレラは、もちろんハンドカットで、さらに、冷凍ではなく週3回32時間以内に冷蔵空輸したフレッシュなモッツァレラです。今回、10周年を記念し、本物のモッツァレラの美味しさをもっと知っていただくため、イタリアではレギュラーサイズの300gをご用意します。カットしたときに出るミルクのジューシーさと弾力ある歯ごたえのバランスが丁度良いのがこのサイズとされています。日本人には少し大きいサイズですが、皆さんでシェアしてご賞味ください。また、普段提供していないDOP・IGP認定の生ハムやサラミ、カンパーニャ産のビオワインも数種類をご用意しますので、モッツァレラに合わせてお楽しみください。



### **牛の先祖トスカーナ産キアニーナ牛のLボーンステーキ**

キアニーナ牛は、イタリア国内でも希少性が高く、日本国内ではさらにレアなイタリアのブランド牛です。大昔から存在するイタリアの在来種で、世界中の牛の祖先と言われています。10周年のイベントでは、キアニーナ牛の中でも、サン・ジョッベ農場で飼育された純粋種のみを使用します。六本木ヒルズ店と高輪店では、1.2kgのLボーンステーキとして提供することで、旨味の詰まった骨まわりと筋まわりをご堪能いただけます。横浜店と梅田店では、タリアータで提供し、お好みに合わせてモデナ産バルサミコ酢とソレント産EXオリーブオイルを付けてお楽しみください。



### **こだわりのコーヒーと老舗チョコレート**

オービカは、誕生当初からスローフードの考え方を大切にし、使用する全ての食材を厳選しています。コーヒーは、カンパーニャ州サレルノで1950年に創立されたトルチェッロ社の豆（イタリアエスプレッソ協会認定）を使っております。苦味と酸味のバランスが良く、後味が良いのが特徴です。10周年のイベント期間中は、コーヒーをご注文いただくと、老舗チョコレート“T” a Milano”を添えて提供する予定です。ミラノ郊外にある工場では、職人がハンドメイドで作ることにこだわったチョコレートです。ジャンドゥーヤ、マンダリン、マロングラッセ、ヘーゼルナッツの4種のいずれかとのマリアージュをお楽しみいただきます。



## ■オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高い、本場カンパーニャから空輸した水牛ミルクを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、モッツアレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obicà”（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。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5店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドでお客様からの支持を得ています。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、大阪の梅田にオープンしました。2018年4月に高輪店が加わり、計5店舗を営業しています。オービカは、数あるチーズ料理専門店の中でも先駆けの存在として注目を集め、グルメ雑誌やテレビなどで紹介される人気ブランドとして好評を得ています。URL: <http://www.obica.jp>

## ■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。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型作った逸品です。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に、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。



## ■画像データ

料理: <http://30d.jp/obica/43> <http://30d.jp/obica/62>

チーズ: <http://30d.jp/obica/25>

### 【取材のお問合せ】

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)