

報道関係者各位

2021年6月29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 イタリア各州の伝統的なデザート詰め合わせ 「OBICA ドルチェセット」新発売



2021年6月29日(火)、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、イタリア各州の伝統的なデザート3種を詰め合わせた新商品「OBICA ドルチェセット」をオンライン販売します。

### ■企画背景

オービカでは公式オンラインショップを運営しています。この度、同ショップにて、イタリア各州の伝統的なデザートを詰め合わせた「OBICA ドルチェセット」を販売します。

シチリア発祥のリコッタチーズクリームを詰めた筒形のドルチェで、映画のゴッドファーザーにも毎回登場し、マフィアも虜にするとされている「カンノーリ シチリアーニ」。カプリ島発祥のチョコレートとアーモンドのケーキで、小麦粉を使用していないグルテンフリーのドルチェ「トルタカプレーゼ(チョコレートケーキ)」。そして、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、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「トラディショナル ティラミス」がセットになっています。ギフト梱包、のしのご希望も承ります。到着日のご指定も可能ですので、贈り物としても最適です。



## ■商品情報

商品名 OBICA ドルチェセット(ティラミス、カンノーリ、チョコレートケーキ)

価格 3,600 円(税込・送料別)

販売開始日 2021 年 6 月 29(火)

購入先 <https://obica.jp/products/dolce-set>



---セット内容---

トラディショナル ティラミス 2 個

カンノーリ シチリアーニ 4 個

トルタカプレーゼ(チョコレートケーキ) 2 個

## ■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9店舗、ロンドンに3店舗、アメリカに2店舗、ポルトガルに1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て経営しています。2021年9月には、創業130年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」を日本初出店する予定です。

オフィシャルサイト <https://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)