

報道関係者各位

2021年5月26日  
株式会社ワンダーテーブル

**【オービカモッツァレラバー】**  
父の日ギフトセット  
お酒に合うアイテム詰め合わせ  
オンライン販売



2021年5月31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] では、オービカ モッツァレラバー (以下、オービカ) にて、父の日のプレゼントとして、お酒に合うアイテムを詰め合わせたギフトセットをオンラインにて販売します。

■企画背景

父の日のプレゼントの定番はお酒やビールとされています。オービカでは、そのお酒によく合うアイテムを詰め込んだ「父の日ギフトセット」をご用意します。カンパーニャから空輸した水牛ミルク100%のフレッシュモッツァレラチーズ”クラシカ”と”アップミカータ”、18ヶ月熟成のパルマ産プロシュットと14ヶ月熟成のサンダニエーレ産プロシュット、シチリア産アンチョビ、カラブリア産激辛サラミペースト“ンドゥイヤ”、プーリア産セミドライトマトを楽しめます。今年の父の日は、ワインにもビールにもよく合うオービカの「父の日ギフトセット」とともに、感謝の気持ちを伝えてみませんか。



商品名 Father's Day ギフトセット

価格 6,500 円(税込・送料別)

- ・ミルクの甘みを感じられるスタンダードな「クラシカ」
- ・薫で燻製したスモーキーな「アッフミカータ」
- ・18ヶ月熟成のパルマ産プロシュット
- ・14ヶ月熟成のサンダニエーレ産プロシュット
- ・シチリア産アンチョビ
- ・カラブリア産激辛サラミペースト“ンドウイヤ”
- ・プーリア産セミドライトマト

購入先 <https://obica.jp/products/2021fathers-day>

### ■オービカの水牛モzzarellaチーズ

オービカでは、本場カンパーニャから空輸した DOP 認定のフレッシュな水牛モzzarellaチーズをお楽しみいただけます。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zzarella・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モzzarella・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zzarella”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zzarella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zzarellaチーズを提供しています。鮮度の高い水牛モzzarella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、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zzarella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な水牛モzzarellaチーズを気軽に楽しめる、日本初のモzzarella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水牛モzzarella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zzarella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。

### ■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)