

報道関係者各位

2021年5月24日
株式会社ワンダーテーブル

オービカ モッツアレッラバー 緊急事態宣言延長対策 朝食メニュー提供



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、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレッラバー（以下、オービカ）」の店舗にて、三度目となる緊急事態宣言の延長を予測し、2021年6月1日（木）より、朝食メニューの提供をスタートします。

■きっかけは近隣の外食ニーズの変化

オービカでは、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、テイクアウトやデリバリー、オンラインショップの開設など、様々な施策で売上作りとお客様へ食の体験を提供してきました。店内の営業は、国や行政の要請に応じ、時短営業や酒類の提供も控え、粛々と行ってまいりましたが、三度目となる緊急事態宣言が再度延長されることを予測し、新たな施策として朝食メニューの提供を実施することにしました。コロナ禍で外食のニーズも変化してきています。近隣就業者は朝方へシフトしてきており、近隣住民も外食をするなら夜ではなく朝へとニーズの変化を肌身で感じています。この苦しい状況の中、変化が求められる時期にこそ、新しいオービカの楽しみ方を提案していきたいと考えています。

■朝食メニュー

水牛モッツアレラチーズとイタリアンクロワッサン「コルネッティ」やイタリアンハム、目玉焼きが1プレートになった
ブレックファーストプレート、具沢山のトースト「クロスティーニ」などボリュームのあるものから、スープや
グラノーラなど軽くお召し上がりいただけるものまでご用意します。なお、お食事ご利用時には、ドリンク各種を1
杯 400 円税込でご利用いただけます。1 日の始まりをぜひオービカでお過ごしてください。

◇開始日 2021 年 6 月 1 日 (木)

◇実施店舗 六本木ヒルズ店、高輪店

※高輪店では 5 月 19 日よりトライアルでスタートし、6 月 1 日より本格スタートとなります。

◇朝食メニュー提供時間 8:30～11:00

◇URL <https://obica.jp/blogs/topics/breakfast>

◇朝食メニューの一例



ブレックファーストプレート 1,600 円(税込)

水牛モッツアレラチーズ 40g、コルネッティ、サニーサイドアップ、
イタリアンハム、ミックスリーフ



ストラッチャテッラ クロストーニ 1,200 円(税込)

モッツアレラチーズ“ストラッチャテッラ”、ローストトマト、アンチョビ、
ミックスリーフ



・プロシュット クロストーニ 1,000 円(税込み)

水牛モッツアレラチーズ、パルマ産プロシュット、ミックスリーフ

■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 認定のフレッシュな水牛モッツアレラチーズをお楽しみいただけます。水牛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」認定を受けた水牛モッツアレラチーズを提供しています。鮮度の高い水牛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、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な水牛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ッツアレラチーズは、DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズの水牛モッツアレラチーズで、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。

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com