

報道関係者各位

2021年7月30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】 スローフードな通販 Pasta セットの完成



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、食品添加物を使わず、伝統的な食材やその土地ならではの素材を活かした食べ物を大切にする「スローフード」の考えを取り入れた商品を提供しています。お店の看板商品であるモッツアレラチーズもその代表格ともいえます。そして、この度、その考えと想いが詰まった通販 Pasta セットを新たに開発したのでお知らせいたします。

■企画背景

ミートソースで使用する肉は、食のサステナビリティの取り組みとして岩手県で委託飼育している伝統和牛「いわて山形村短角牛」を100%使用。ステーキやしゃぶしゃぶ等では使われない端肉を余すことなく使用しフードロスを実現しています。

パスタのリガトーニには、イタリア産デュラムセモリナ粉と天然ミネラルが溶け込んだ岩清水のみを使用しています。パスタマシンは金型も含め全てイタリア製です。長いイタリアの歴史の中で培われた調理技術でパスタを成形することに拘りました。そして、トッピングで用意するモッツアレラチーズは、カンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用し、伝統的な製法で職人が一つずつ引きちぎって形作った逸品です。召し上がる際に、モッツアレラチーズをパスタに絡めると、とろりとした食感を楽しめます。

本商品を食べさせていただくことは、サステイナブルな取り組みの参加やスローフードへと繋がり、長い目で見たときに環境にも良い影響になると考えています。
身体に文化に環境にやさしい商品です。ぜひご注目ください。

■商品情報

商品名 パスタセット「水牛モzzarellaといわて山形村短角牛ミートソースのリガトーニ(×2食)」

価格 3,300 円(税込・送料別)

販売開始日 2021年7月30日(金)

購入先 <https://obica.jp/products/rigatoni>



—パスタセット内容—

リガトーニ 100g×2 200g

ミートソース 150g×2 300g

モzzarellaチーズ 80g

グラナパダーノチーズ 20g

※お好みで揚げ茄子など季節の野菜を加えると、さらに美味しく召し上がれます。



■いわて山形村短角牛

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」は日本短角種という4種類ある和牛品種の一つで、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。



■オービカのモッツァレラチーズ

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ァレラチーズをお楽しみいただけます。モッツァ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ァレラ・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モッツァレラ・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82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」、シュラスコ料理専門店「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10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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com