

報道関係者各位

2021年4月1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 オンラインショップの販売を軸にした公式サイトへ リニューアル



2021年4月1日（木）、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、モッツアレラチーズ専門店「オービカ モッツアレラバー（以下、オービカ）」の公式サイトをフルリニューアルし、オンラインショップの販売を強化します。

### 企画背景

オービカでは、2020年7月より、オンラインショップをオープンさせ、ご自宅でもレストランの味を気軽に楽しんでいただけるように商品開発と販売を行ってきました。お店を利用したことのある方はもちろん、はじめてオービカを知る方にまで広く認知され、販売数も徐々に増えてきました。

ニューノーマルな時代の到来により、レストランの利用方法も、店内だけでなくご自宅で楽しむスタイルも定着しはじめました。

こうした背景を踏まえ、これまで以上にオービカの商品を様々なシーンでご利用いただくため、オンラインショップの販売を軸にした公式サイトへリニューアルすることにしました。

リニューアル時には、期間限定でオービカのシグネチャー商品を特別価格で販売し、また月替わりのアイテムや季節により旬の商品を販売するなど、お客様に飽きさせないサイト運営を行っていきます。

**■オンラインショップ**

期間限定 サイトリニューアル記念 1,000 円 OFF

4/1(木)~4/30(金)


**OBICA シグニチャーセット**

5,000 円 ⇒ 4,000 円(税込・送料別)

- ピッツァ タルトゥーフォ(トリュフピッツァ) 1 枚
- トラディショナル ラザニア 1 個
- トラディショナル ティラミス 2 個

OBICA HOME の人気商品 3 種の詰合せです。ピッツァ タルトゥーフォ(トリュフピッツァ)は濃厚なマッシュルームペーストに、水牛モッツアレラチーズを乗せ、香り高いウンブリア産トリュフをトッピングした贅沢なピッツァです。そして、水牛モッツアレラチーズを堪能できるラザニアと、オービカ創始者 シルヴィオ・ウルシー二のマンマによるレシピをアレンジしたティラミスのお得なセットです。


**モッツアレラ 2 種&フルーツマト、  
バジルペーストのカプレーゼセット**

5,000 円 ⇒ 4,000 円(税込・送料別)

- 水牛モッツアレラチーズ(クラシカ) 80g × 2 個
- 水牛モッツアレラチーズ(アッフミカータ) 80g × 2 個
- 長野県産フルーツマト 400g
- オービカバジルペースト 50g

モッツアレラチーズはミルクの甘みを感じられるスタンダードな「クラシカ」と、薫で燻製したスモーキーな「アッフミカータ」。フルーツマトは糖度8度以上で果汁が多く、柔らかいタイプです。よく冷やしたフルーツマトと、常温に戻したモッツアレラチーズに、ガーリックを一切使用せず、グラナパダーノチーズがたっぷり入ったコクが強いバジルペーストをかけてお召し上がりください。トマトのカットよりも、モッツアレラチーズを大きめにカットして頂くと、バランスよく召し上がれます。

### ■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もスタートしました。DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズの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。

オフィシャルサイト <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 44 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経営しています。

2020 年秋より、ワンダーテーブルのオンラインサイト「ワンダーテーブルショップ」を開設しています。

※URL: <https://wondertable-shop.myshopify.co>

## ■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)