

報道関係者各位

2019年4月10日
株式会社ワンダーテーブル

2019年4月24日(水)・25日(木)
オービカ モッツァレラバー 日本誕生10周年記念
究極のマルゲリータ“Pizza Anniversario”



2019年5月7日(火)～5月31日(金)、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、「オービカ モッツァレラバー (以下、オービカ)」の日本誕生10周年を記念し、オービカ全店にて、一つひとつの素材にこだわった究極のマルゲリータ“Pizza Anniversario”をご用意します。

究極のマルゲリータ “Pizza Anniversario”

何が究極なのかというと、ピッツァに使用する全ての食材一つひとつにこだわっている点です。まず小麦粉はエミリアロマーニャ州ピアツェンツァ産モリーノ ダラジョバンナの小麦を使用。塩はシチリア州トラパニ産で、人の手で採取された天然海塩。オリーブオイルは、シチリア州トラパニ県のベリーチェ渓谷で手摘み収穫されるノチェッラーラ デル ベリーチェ種を100%使用して作られたオリーブオイルです。さらにトマトはカンパーニャ州ナポリ産のサンマルツァーノトマト DOP。認証機関のチェックを受け、1缶ずつシリアルナンバーが印字されている香りが濃く深い旨みのトマトを使用します。極めつけのチーズは、看板アイテムである水牛ミルク100%使用した本物のモッツァレラチーズとカセルダ産のカチョカヴァッロ、24ヶ月熟成のパルミジャーノレジャーノ、濃厚なクリーミーな味わいのストラッチャテッラの4種を使用します。



◇提供期間 2019年5月7日（火）～5月31日（金）

◇価格 ¥3,000 税別

◇提供店舗 オービカ全5店舗

◇究極の食材

- ・水牛モッツァレラチーズ DOP（カンパーニャ州カセルダ産）
- ・カチョカヴァッロ（カンパーニャ州カセルダ産）
- ・パルミジャーノレジャーノ DOP 24ヶ月熟成（ロンバルディア州プレシア産）
- ・ストラッチャテッラ（プーリア州産）
- ・サンマルツァーノトマト DOP（カンパーニャ州ナポリ産）
- ・モリーノ ダラジョバンナの小麦（エミリアロマーニャ州ピアツェンツァ産）
- ・SIKELIA 天海塩（シチリア州トラパニ産）
- ・EXバージンオリーブオイル（シチリア州トラパニ産）

■国内初の伝統レシピのピッツァ

オービカでは、国内で初めて、古代ローマ時代から作られている伝統レシピの『ピンサ』をベースとしたオリジナルピッツァを提供しています。「石臼で挽いた厳選小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」などのこだわりの製法で作られ、形は楕円形（オーバル）で見た目もユニーク。ローマやナポリピッツァとは異なる、サクサクとした軽い食感が特徴です。今回の究極のマルゲリータ “Pizza Anniverisario” でも、同じ製法を用いてお作りします。



■オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高い、本場カンパーニャから空輸した水牛ミルクを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、モッツアレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obicà”（オービカ）を語源とし、お客様をいつでも「さあ、どうぞ」と、迎え入れる気持ちを表わしています。

2004年イタリアのローマにオープンし、現在、イタリア国内に10店舗、ロンドンに5店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドでお客さまからの支持を得ています。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、大阪の梅田にオープンしました。2018年4月に高輪店が加わり、計5店舗を営業しています。



六本木ヒルズ店(移転1周年)
東京ミッドタウン店
横浜店
梅田店
高輪店(オープン1周年)

<http://obica.jp/hills/>

<http://obica.jp/midtown/>

<http://obica.jp/yokohama/>

<http://obica.jp/umeda/>

<http://obica.jp/takanawa/>

■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。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型作った逸品です。ミルク本来の甘さと適度な塩分に加え、弾力のある歯ごたえとジューシーさが特徴です。また、最高の状態で召し上がっていただけるように、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。



【取材のお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原 真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com