

報道関係者各位

2019年11月22日  
株式会社ワンダーテーブル

**2019年12月2日(月) 日本先行販売  
イタリア発の泡の王様「フェッラーリ」  
オービカ モッツァレラバーにて  
「フェッラーリ・オーガニック」ローンチキャンペーン開催**



2019年12月2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、フェッラーリ・オーガニック・ブリュット（以下、フェッラーリ・オーガニック）の日本先行発売をスタートします。

フェッラーリは、世界各国のセレブたちに愛され、キング・オブ・スプマンテと呼ばれています。国際的な会合でもよく用いられており、大統領官邸や国内外のイタリア大使館の晩餐会などで、必ずサーブされるイタリアを代表するブランドです。そのフェッラーリが満を持して発売するフェッラーリ・オーガニックは、所有するオーガニック認証畑の中から更に厳選された畑で作られたブドウより生まれたワインです。

12月2日(月)～8日(日)には、オービカでの日本先行発売を記念し、全店にてローンチキャンペーンを開催します。オービカのオフィシャル“インスタグラム”又は“フェイスブック”のキャンペーン画面をご来店時にスタッフへお見せいただければ、フェッラーリ・オーガニックを特別価格でお楽しみいただけます。グラスでもボトルでもご用意いたしますので、シーンに合わせてお選びいただけます。

**■フェッラーリ・オーガニック ローンチキャンペーン**

## “Ferrari Organic Launch Campaign”

- ・開催日 2019年12月2日（月）～8日（日）
- ・場所 オービカ モッツアレラバー 全店 (<http://obica.jp>)
- ・価格 グラス1400円→1000円（税別）、ボトル9000円→6000円（税別）
- ・ご利用方法 オービカのオフィシャル“インスタグラム”又は“フェイスブック”の同キャンペーン画面をお見せください。

### ■フェッラーリとは

フェッラーリ社は、フランスからイタリアに初めてシャルドネを持ち込み、それを用いて初めてスプマンテを造ったスプマンテのパイオニアです。その起源は1902年、創設者であるジュリオ・フェッラーリがイタリアのトレンティーノで、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵による製法「メトッド・クラシコ（クラシカル・メソッド）」によるスプマンテ造りを始めた時に発します。



1952年、ワイナリーは彼の製品づくりの信条とともに、ルネッリ・ファミリーへと受け継がれました。トレンティーノの優れたブドウ畑から収穫される高品質なブドウと、古い製法のルールに厳格なまでに忠実であること。これら信条を守り続けるフェッラーリは、今ではイタリアを代表する伝統的な製品になっています。

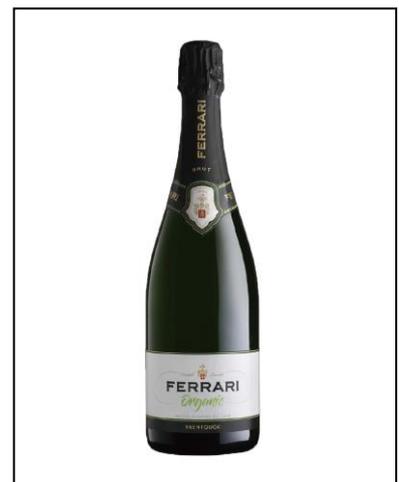
フェッラーリは、スプマンテ事業の参入が難しいとされるフランスでも愛飲されているほか、イタリアの大統領官邸をはじめ、イタリア大使館の公式晩餐会のテーブルで必ず提供されるスプマンテとしても知られています。

### ■フェッラーリ・オーガニックとは

フェッラーリ・オーガニックは、有機栽培の畑で作られたブドウが完璧なバランスと優れた品質を提供することを示す確かな作品です。

フェッラーリが所有するオーガニック認証畑の中から更に厳選された畑で作られたブドウより生まれたワイン。手摘みで収穫したシャルドネのみを使用した、フェッラーリのオーガニックブランドブランです。

まだ日本以外ではオーガニック製品への意欲の高い北欧の一部の国にしか流通しておらず、イタリア本国でも流通していない特別なアイテムです。麦わら色で非常にきめ細かな泡で、36ヶ月の瓶内熟成に由来するブリオッシュのような香ばしい香りと果実の成熟感や心地よいイースト香が特徴的。アーモンドを伴うバランスのとれた味わいのキング・オブ・スプマンテです。



## ■オービカ モッツァレラバーとは

オービカ モッツァレラバーは、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ァレラチーズを気軽に楽しめる、モッツァレラバーです。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4店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドでお客様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。

## ■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49店舗、海外74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、ニューヨークアメリカン「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」、モッツァレラバー「オービカ モッツァレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL:<http://www.wondertable.com/>

## ■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)