

報道関係者各位

2019年12月10日
株式会社ワンダーテーブル

イタリア政府が認める
本物のフレッシュモッツァレラチーズ
国内提供量 No.1
オービカ モッツァレラバー



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] は、オービカモッツァレラバー(以下、オービカ)で提供している、冷凍していないフレッシュモッツァレラチーズの提供量が国内1位になりました。

オービカで提供しているモッツァレラチーズは**モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ DOP**です。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。

《モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ DOP の条件》

- ・カンパーニャ、ラツィオ、モリーゼ、プーリア内の指定された場所で製造
- ・ヨーロッパ原種の水牛を使用し、放牧することが必要
- ・冷凍していない

※厳密には、その他にも細かい条件があります。

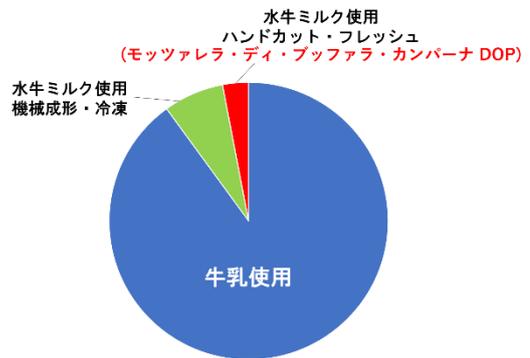
■本物のモッツァレラチーズの希少性

水牛ミルクの乳脂肪分は約8%と牛乳の3~3.5%に比べて2倍以上も高いため、水牛ミルクならではの濃厚なミルクの味わいと独特な香りをお楽しみ頂けます。食べた後、口に残る甘みが脂肪分の多さを感じさせてくれます。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。

しかし、日本国内で提供されているモッツァレラチーズの大半が、水牛ミルクではなく牛乳で作られています。また、水牛ミルクを使用しているモッツァレラチーズでも、機械で成形し冷凍された商品がほとんどです。

水牛ミルクを100%使用し、かつハンドカットで成形され、冷凍をしていないフレッシュなモッツァレラチーズは、とても希少価値の高い商品です。

オービカで提供しているモッツァレラチーズはイタリア産水牛ミルクを100%使用し、かつ職人によるハンドカットで成形し、常にフレッシュなものを提供するため週3回の空輸で仕入れられています。冷凍していないためジューシーで、濃厚なミルクの味わいと香りをお楽しみいただけます。



■オービカのモッツァレラチーズのこだわり

オービカでは、本場カンパーニャからポンティコルヴォ社のDOP認定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、2~3日で風味が落ちてしまうため、常にフレッシュなものを提供できるよう週3回空輸で仕入れられています。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、モッツァレラチーズの風味が一番引き立つ18℃前後で提供しています。



メニュー例

3種モッツアレラ盛り合わせ	80 g 3500 円 ・ 40g 1950 円
クラシカ	80 g 1200 円 ・ 40 g 700 円
アップミカータ	80 g 1200 円 ・ 40 g 700 円
リコッタ	80 g 1200 円 ・ 40 g 700 円
ストラッチャテッラ	80 g 1400 円 ・ 40 g 800 円
ブッラータ	300 g 3700 円 ・ 100 g 1700 円

■DOP 認定とは

原産地名称保護制度（PDO：Protected designation of origin）とは、EU 法が規定する、食料品の原産地名認定・保護のための制度です。伝統や地域に根ざした特有の食品などの品質認証のために 1992 年に制定されたものです。対象となる食品としては、ワイン、チーズ、ハム、ソーセージ、

オリーブ、ビール、パン、果物、野菜などとなっています。イタリアの DOP（Denominazione di Origine Protetta）はこの EU 法に準拠したイタリア国内の原産地名称保護制度のことです。DOP は特定地域の原産品を規定された製法により生産・加工・調整された製品であることを示します。



■カセイフィーチョ ポンティコルボ社

イタリアのカンパーニャ州ナポリから北に 30 Km ほどのトレブラーニ山の麓に位置する町カゼルタ（モッツアレラ発祥の地）。ポンティコルヴォ社はこの地で約 40 年間変わらぬ製法でモッツアレラを作り続けています。レンネット以外の添加物や保存料、着色料などは一切使わず、機械による大量生産の工場が増える中、多くの行程を手作業で行っています。

オービカでは、そのポンティコルヴォ社のフレッシュ

モッツアレラを週に 3 回空輸し、常に新鮮なモッツアレラをご提供しています。2015 年にポンティコルヴォ社のモッツアレラ ディ ブッファラは、美味しさと品質を保証する DOP（原産地名称保護制度）の称号を獲得しました。熟練の技で練り上げられたポンティコルヴォ社のモッツアレラは、しっかりとした弾力とジューシーさを併せ持ち、その鮮度の高さからしっかりと繊維質を感じることもできます。



■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。



OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

オービカ モッツァレラバー 六本木ヒルズ店

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

オービカ モッツァレラバー 六本木ミッドタウン店

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

オービカ モッツァレラバー 高輪店

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

オービカ モッツァレラバー 横浜店

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

オービカ モッツァレラバー 梅田店

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

■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75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」、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。

※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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com