

報道関係者各位

2019年12月19日
株式会社ワンダーテーブル

2020年3月オープン
「オービカ モッツアレラバー 西新宿店」
本物のフレッシュモッツアレラチーズ
国内提供量 No.1 イタリアン



2020年3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〕は、冷凍していないフレッシュモッツアレラチーズの提供量国内1位(※)であるオービカモッツアレラバー(以下、オービカ)の日本国内6店舗目となる『西新宿店』を、地下鉄丸ノ内線 西新宿駅より徒歩5分 西新宿三井ビルディング 1F にオープンします。

※調査期間：2019年1月1日～11月30日

オービカは、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、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。

今回の西新宿店は、他店同様、フレッシュモッツアレラチーズをはじめ、切りたての生ハム、上質な食材を使用したイタリア料理などをカジュアルリッチにお楽しみいただけます。

また、ランチタイムにはパスタやサラダを、ディナータイムにはピッツァ、メイン料理をBIOワインに合わせて、と様々なシーンで利用できるお店です。ぜひご期待ください。

■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されています。



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に、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。

■国内初の伝統レシピのピッツァ

オービカでは、モッツァレラチーズ以外にピッツァにもこだわっています。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。「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。



■店舗情報

店名：オービカ モッツァレラバー 西新宿店 (Obicà Mozzarella Bar, Nishishinjuku)

住所：〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6-24-1 西新宿三井ビルディング 1F

アクセス：地下鉄丸の内線「西新宿」駅 2 番出口 徒歩 5 分(青梅街道沿い 西新宿三井ビルディング内 1F)

想定客単価：ランチ 1,500 円、ディナー 4,500 円

予約受付：2020 年 2 月開始予定

営業時間：平日ランチ 11:30~15:00 / 平日ディナー 17:00~22:00 / 休日 11:30~22:00

定休日：なし

オープン日：2020 年 3 月末予定

URL: <http://www.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 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/>

■本件に関するお問い合わせ

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