

報道関係者各位

2016年8月1日
株式会社ワンダーテーブル

オービカ モッツァレラバー 2016年11月、待望の大阪初出店！



2016年11月、株式会社ワンダーテーブルは、大阪・梅田の「ハービス PLAZA ENT」に、「オービカ モッツァレラバー 梅田店(以下、オービカ)」をオープンします。

オービカは、高級チーズとして名高い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。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8店舗、ロンドンに5店舗、アメリカに4店舗、中東ドバイにも1店舗展開し、ワールドワイドなお客さまから支持を得ています。日本では、2008年、六本木ヒルズに1号店をオープンし、2号店を東京ミッドタウンに、3号店を横浜にオープンしました。いずれもグルメ雑誌やテレビなどで紹介される注目のブランドとして、人気を集めています。

今回の梅田店は、大阪エリアでは初店舗となります。メニューは、イタリアから空輸した水牛ミルク100%使用したフレッシュモッツァレラチーズをはじめ、生地の製法にこだわったオリジナルのピッツァ、素材の旨味を引き出したタリアートやピステッカ(イタリアンステーキ)等をご用意します。もちろん、モッツァレラをふんだんに使ったユニークなお料理も豊富に取り揃えます。

大阪で新たな歴史を刻むオービカに、ぜひご期待ください。

■ メニュー

《モッツアレラチーズ》

オービカでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツアレラチーズをメインにお楽しみいただけます。カンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用し、伝統的な製法で、職人が一つずつ引きちぎって形作った逸品です。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提供温度に徹底的にこだわり、常時 18℃というモッツアレラの風味が一番引き立つ提供温度を追求しています。

《ピッツァ》

オービカでは、古代ローマ時代の“ピンサ”というピッツァの起源にあたる生地を使用した、オリジナルピッツァもご用意します。種類は豊富ですが「タルトゥーフォ」というモッツアレラチーズとイタリア産サマートリュフをトッピングしたピッツァがおすすめです。また、切りたてに拘ったイタリアンハムや、肉の旨味を最大限に引き出したイタリアンステーキ等、東京で好評いただいているアイテムも提供します。なお、一部の商品は、テイクアウトが可能です。



■ 店名

店名は、イタリア語の“Ecco Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obica”（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。

OBICÀ
MOZZARELLA BAR
PIZZA E CUCINA

■ 店舗情報

店名： オービカ モッツアレラバー 梅田店
 (Obica Mozzarella Bar, Umeda)
オープン日： 2016年11月予定
住所： 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5F
URL： <http://www.obika.jp>
想定客単価： ランチ 1,500円、ディナー 4,500円

【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