
世界に50万人のファンを持つ
メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋ブランド「バーミキュラ」
2019年12月上旬 初の体験型複合施設「バーミキュラ ビレッジ」オープン！



愛知ドビー株式会社(本社:愛知県名古屋市 代表:土方邦裕)は、2019年12月上旬、愛知県名古屋市の中川運河沿いに初のブランド体験型複合施設「VERMICULAR VILLAGE(バーミキュラ ビレッジ)」をオープンいたします。

「バーミキュラ ビレッジ」は、「最高のバーミキュラ体験」をテーマに、“バーミキュラの料理の美味しさ”、“バーミキュラブランドの世界観”、“メイド・イン・ジャパンのものづくり”を様々なかたちで体験いただくことを目的としたブランドの発信拠点です。飲食業態の「DINE AREA(ダイニングエリア)」と物販・教育業態の「STUDIO AREA(スタジオエリア)」の二つのエリアで構成され、レストラン・ベーカリーカフェ・フラッグシップショップ・料理教室・ラボ・クックブックライブラリー・カスタマーサポートセンターなどを集約し、バーミキュラ創業の地であるこの場所でしか味わえない「最高のバーミキュラ体験」を提供いたします。

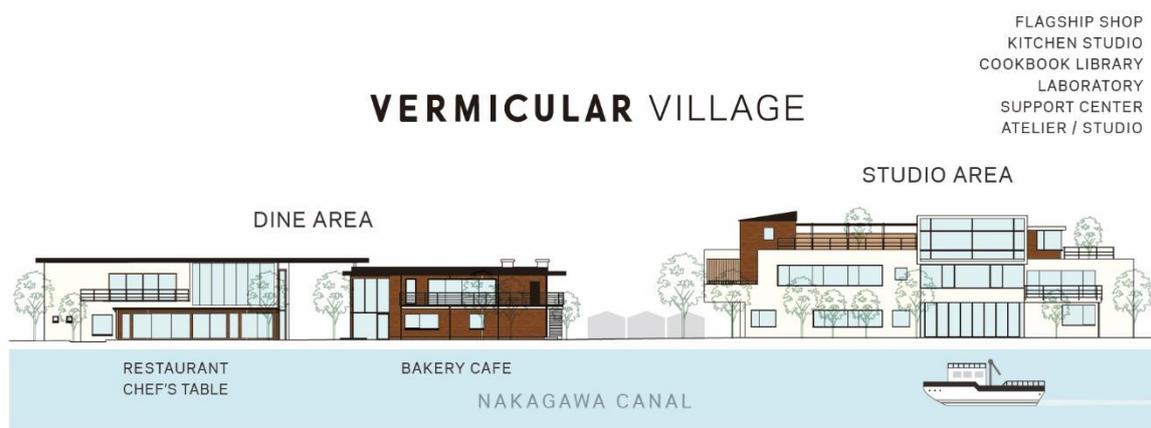
場所は、創業の地である愛知県名古屋市中川区の中川運河を望むロケーションで、名古屋市が策定する「中川運河にぎわいゾーン にぎわい創生プロジェクト」の対象エリア。1936年創業の当社と同じく、中川区で地域の経済を支えながら、発展・衰退・再生の歴史を辿った中川運河に、再び活気を取り戻そうという中川運河再生計画に賛同し、地域の魅力をバーミキュラの世界観とともに世界へ発信する担い手となり、世界中から人々が訪れ、地域からも長く愛される場になることを目指しています。

今後、2019年12月上旬のオープンに向けて、随時情報を発信いたします。

【本件の取材に関する問い合わせ先】 愛知ドビー株式会社 広報担当:古澤紗織

MOBILE:090-8180-8816 MAIL:s-furusawa@a-dobby.co.jp TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401

バーミキュラ創業の地でしか味わえない「最高のバーミキュラ体験」がここに！



DINE AREA (ダイニングエリア)

バーミキュラの食の世界観を体験できるエリア。

バーミキュラ ビレッジの南側に位置し、レストランとベーカリーカフェの二つの建屋がお客様をお迎えします。

■レストラン

ビレッジのメインダイニングとなるレストランでは、中川運河の美しい水面を眺めながら、素材本来の味を活かした本格的なバーミキュラ料理を楽しむことができます。多くの料理はバーミキュラのままサーブされ、ブランドの世界観を満喫することができます。

■ベーカリーカフェ

運河を望む開放的なロケーションのベーカリーカフェは、バーミキュラの鍋で焼きあげたパン、サンドウィッチ、シチューが並びます。テイクアウトはもちろん、テラス席で中川運河の雰囲気を楽しみながら召し上がっていただけます。

■シェフズテーブル

レストラン 2 階にひっそりと佇む空間は、キッチンを囲んだカウンターの特等席。

世界のトップシェフがここでしか味わえない特別な料理でおもてなしします。イベント開催時のみオープン予定。

STUDIO AREA (スタジオエリア)

バーミキュラのフラッグシップショップを中心にワークショップや料理教室を通して、バーミキュラを深く知ることができるエリア。バーミキュラ ビレッジの北側に位置し、「知る・購入する・使い方を学ぶ・メンテナンスする」というユーザーにとっての全ての機能を持っています。さらに、デザイナーやシェフが新たなクリエイティブを生み出すアトリエを持つ、バーミキュラブランドの発信拠点です。

■フラッグシップショップ

日本で唯一、バーミキュラの全ラインナップを手にとって見ることができる他、ここでしか購入できない限定製品の販売や、新製品の先行発売も行います。備え付けのキッチンを使って、バーミキュラを知り尽くしたコンシェルジュが実演を交えながらお客様のご質問・リクエストにお応えすることはもちろん、お客様ご自身でバーミキュラの使い勝手を実際にお試しいただける体験型のショップです。

■料理教室

バーミキュラ コンシェルジュ・専属シェフによる、バーミキュラを使用した料理教室を定期開催。また、世界のトップシェフによる特別な料理教室や親子料理教室も開催し、手料理の楽しさを幅広い世代に伝えます。

■クックブックライブラリー

バーミキュラの本はもちろん、世界各国の食に関する 2,000~3,000 冊の本を備えるライブラリー。本と一緒にコーヒーと焼き菓子などをお楽しみいただけます。

■ラボ

小さいながらも鋳造・精密加工・ホーロー加工というバーミキュラ製造の一連の機能を持つラボでは、バーミキュラのものづくりを間近でご覧いただけるほか、ものづくり体験ができるワークショップを定期開催。また、世界のトップシェフのリクエストに応え、専用バーミキュラを開発する工房でもあります。

■カスタマーサポートセンター

バーミキュラオーナーのための駆け込み寺であるオーナーズデスクでは、バーミキュラの使い方のプロである「バーミキュラコンシェルジュ」が常駐し、使い方やレシピ・トラブルについて、直接相談できます。

■アトリエ

バーミキュラブランドの新製品や新レシピが生まれるアトリエ。デザイナー・専属シェフ・エンジニアが常駐し、実際に製品・レシピ開発を行う、バーミキュラブランドのクリエイティブ拠点となります。

■スタジオ

専属シェフが開発した新レシピの写真や動画を撮影し、HP・SNS 等、様々なメディアを通じて発信していきます。

※アトリエ、スタジオは、スタッフ専用のフロアとなります。

バーミキュラ ビレッジ施設概要

■ダイニングエリア（南側）

内容：レストラン、ベーカリーカフェ、シェフズテーブル

所在地：愛知県名古屋市市中川区舟戸町 4 敷地面積：約 2,300 平方メートル

■スタジオエリア（北側）

内容：ショップ、料理教室、クックブックライブラリー、ラボ、カスタマーサポートセンター、アトリエ、スタジオ

所在地：愛知県名古屋市市中川区舟戸町 2 敷地面積：約 2,037 平方メートル

アクセス：名古屋駅 太閤通口より車で約 5 分



愛知ドビーについて



1936年創業の老舗メーカーが開発した “鋳物ホーロー鍋”バーミキュラ

「VERMICULAR(バーミキュラ)」は、1936年創業の愛知県の老舗町工場から「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して生まれたメイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋。日本の職人の手により極限まで高められた鍋の密閉性が「無水調理」を実現し、誰でも簡単に素材本来の味を活かした料理が楽しめる。累計受注台数 40 万台（2018年12月末時点）を突破する人気製品となっています。



「世界一、おいしいご飯」を目指した炊飯器 “バーミキュラ ライスポット”

炊飯のために進化した鋳物ホーロー鍋と、火加減調節を自動化する理想的な熱源の組合せによって、鍋炊きご飯の美味しさを手軽に楽しめる炊飯器として2016年12月に日本発売。炊飯モードに加え、調理モードを搭載し、無水調理、ロースト、炒め調理、スチームといった様々な調理に対応し、30～95℃までの温度設定機能で低温調理や発酵も簡単に楽しめることから、一般家庭だけでなく、トップシェフからも高い評価をいただいております。累計受注台数10万台突破（2018年12月末時点）。2019年1月にはアメリカ進出を果たし、世界へ展開予定。

会社概要

名称:愛知ドビー株式会社
所在地:愛知県名古屋市中川区宗円町 1-28
創業: 1936年
資本金: 16,500,000円
代表取締役社長:土方邦裕

本件の取材に関する問い合わせ先

愛知ドビー株式会社 広報担当 古澤紗織
mobile : 090-8180-8816
Mail : s-furusawa@a-dobby.co.jp
TEL : 052-352-2531
FAX : 052-353-5401