

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」、ブランド初の体験型複合施設、
「バーミキュラ ビレッジ」2019年12月3日(火)にオープン!



WEBサイト：<https://www.vermicular.jp/village/> (※12/3更新予定)

愛知ドビー株式会社(本社：愛知県名古屋市中川区 代表：土方邦裕)は、バーミキュラ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2019年12月3日(火)11時に愛知県名古屋市中川運河沿いに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”を誰でも気軽に体験できる「DINE AREA(ダイニングエリア)」と、“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”を体験し、バーミキュラを深く知ることができる「STUDIO AREA(スタジオエリア)」の2つのエリアからなるブランドの発信拠点です。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は味わえない「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していきます。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

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物がお客様をお迎えます。

■VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY (バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー)



VERMICULAR
RESTAURANT

ビレッジのメインダイニングとなるレストランでは、モーニング・ランチ・ディナーと一日を通して、中川運河の美しく雄大な景色を眺めながら、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。全ての料理にバーミキュラを使用しているだけでなく、多くの料理はバーミキュラの鍋ごとサーブされ、ブランドの世界観を満喫することができます。さらに、自慢の薪窯でローストした薪窯料理は、香ばしい薫りと深い味わいが特徴です。



■営業時間：

モーニング 8：00～10：30 (L.O 10：00)、ランチ 11：00～14：30 (L.O 14：00)、
ティー 14：30～17：00 (L.O 16：30)、ディナー 17：30～22：00 (L.O FOOD 21：00/DRINK 21：30)
※日・月・火は 21：00 クローズ (L.O FOOD 20：00/ DRINK 20：30)

■席数：74席 (店内 54席+テラス 20席)

■ご予約について：

ディナー予約可。予約は 12 月 3 日 (火) 11 時以降に、バーミキュラ ビレッジ WEB サイトまたはお電話にて受付。
TEL：052-355-6800



▲テラス席では、水鳥が飛びかう中川運河の美しく雄大な景色を眺めながらお食事を楽しめます。



▲モーニング：イチゴとマスカルポーネチーズのタルティーヌ 900円（税抜）などパーミキュラを使用したメニュー4種。



▲ランチ：豚すね肉とカリフラワーのスパイスカレー（サラダ、ライスポットで炊いたレモンライス付き）1,600円（税抜）など、パーミキュラで調理した肉料理・魚料理・煮込み料理4種。全てパーミキュラで炊いたご飯が付きます。



▲ディナー：左/パーミキュラで無水調理した季節野菜 HALF 1,200円～（税抜）、右下/愛知鴨の薪火のロースト パーミキュラで無水調理した旬の葱のソース 1,500円（税抜）など、アラカルト形式でパーミキュラ料理を味わえます。

※メニュー・価格は変更になる場合がございます。

■CHEF'S TABLE（シェフズテーブル）



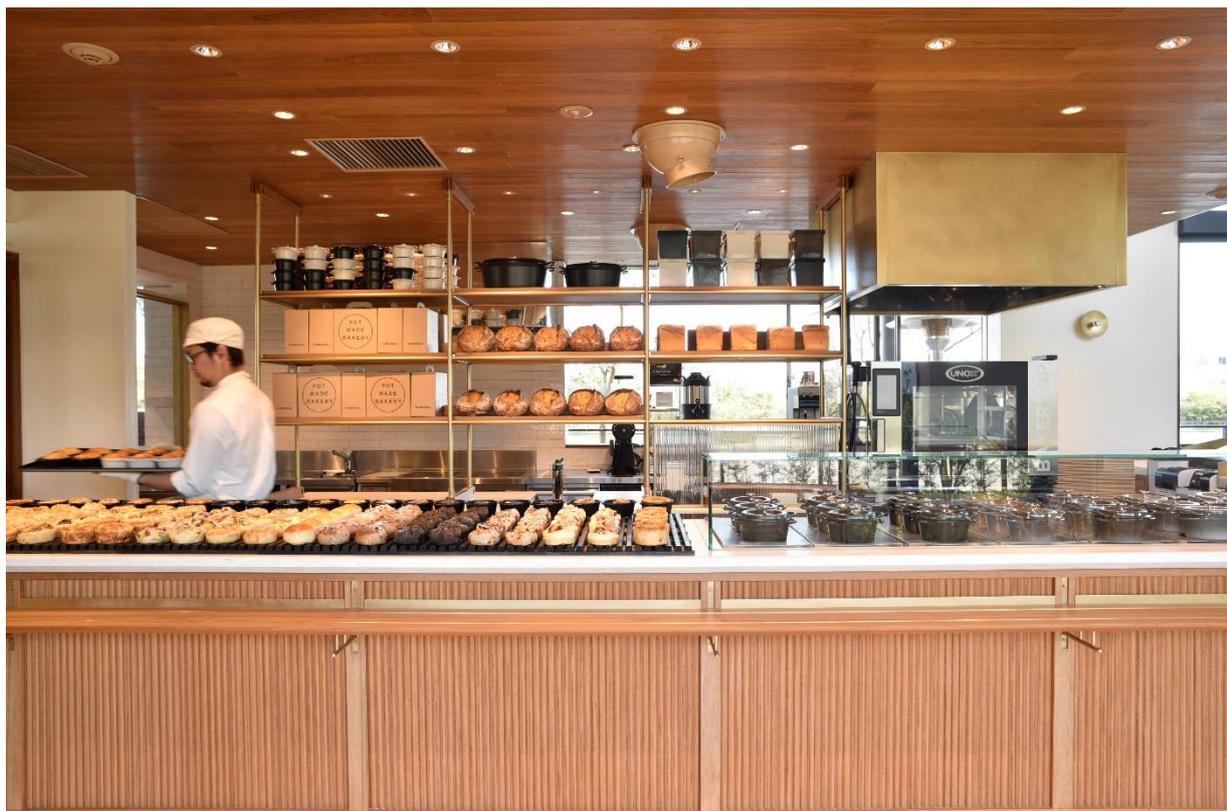
レストラン2階にひっそりと佇む空間は、キッチンを囲んだカウンターの特等席。世界のトップシェフやパーミキュラ専属シェフがここでしか味わえない特別な料理でおもてなしします。イベント開催時のみオープン予定。

■ VERMICULAR POT MADE BAKERY (バーミキュラ ポットメイドベーカリー)



VERMICULAR

すべてのパンを鋳物ホーロー鍋バーミキュラで焼きあげるベーカリーカフェ。ベーカリー用に開発した専用バーミキュラで焼いた鍋の形をした可愛いパンや食パン、キッシュ、シチュー、焼き菓子などが20種類以上並びます。バーミキュラで焼いたパンは、中はしっとり、外はパリッとした食感と芳醇な甘みが特徴。この美味しさを多くの方にお届けしたく、ベーカリーカフェをオープンします。



- 営業時間：平日 10：00～18：00 土日祝 8：00～18：00 定休日無し
- 席数：54席（店内38席+テラス席16席）
- TEL：052-355-6801



▲ベーカリー用に新たに開発した食パン型で焼き上げた食パン。バーミキュラで3時間かけて作った自家製餡を使った「バーミキュラのあん食パン700円（税抜）」はお土産としてもおすすめです。



▲バーミキュラで焼いたパンは150円（税抜）～。バーミキュラの無水カレーパン350円（税抜）、こだわり卵のクリームパン250円（税抜）、食パンやキッシュ、焼き菓子などが20種類以上並びます。



▲無水調理した季節野菜と自家製ベーコンのポトフ1,100円（税抜）やバーミキュラで5時間煮込んだビーフシチュー1,200円（税抜）など2種をご用意。

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。ダイニングエリアから北に 120m の場所に位置し、「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、2階・3階のアトリエは、バーミキュラの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、バーミキュラブランドの発信拠点となります。

■ VERMICULAR FLAGSHIP SHOP (バーミキュラ フラッグシップショップ)

日本で唯一、ご購入前に味や使い勝手をお試しいただける体験型のショップです。バーミキュラの全ラインナップを手にとって見る事ができるほか、ここでしか購入できない 11 種類の「ビレッジ限定サイズ」のバーミキュラがずらりと並び、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ます。世界的に活躍するクリエイターとのオリジナルコラボアイテムや「アルチザン(職人)」をテーマにしたバーミキュラセレクトの世界の名品キッチンウェアなどもお取扱予定です。



■ 営業時間：平日 10:00~20:00、土日祝 9:00~20:00 水曜定休
■ TEL: 052-746-3330



バーミキュラ ビレッジ限定サイズは 11 種類。ベーカリー用に開発した 10cm や食パン型、バーミキュラ初のオーバル型、既存サイズの浅型やサイズ違いなどをご用意。

<ラインナップ一例>

- ・バーミキュラオープンポットラウンド 10cm 6,000 円～ (税抜)
- ・食パン型 18,000 円 (税抜)
- ・バーミキュラオープンポットオーバル 28cm 浅型 34,000 円 (税抜)
- ・バーミキュラオープンポットラウンド 22cm 浅型 27,000 円～ (税抜)

等

※写真はイメージです

■ KITCHEN STUDIO (キッチンスタジオ)



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なども開催し、手料理の楽しさを幅広い世代に伝えます。

■ Touch&Cook (料理実演・試食会)

定員：8名～20名 (予約可)

■ 料理教室

定員：最大8名 (教室内容により異なります)

※要予約制 ※2020年1月以降、順次開催予定。

■ COOK BOOK LIBRARY (クックブックライブラリー)



世界各国の「食」に関する約3,000冊の本を備えるライブラリー。お気に入りの本をその場でご購入いただくこともできます。併設のコーヒースタンドでは本と一緒にハンドドリップコーヒーやバーミキュラで焼いた焼菓子などをお楽しみいただけます。

■ メニュー

・ホットコーヒー

バーミキュラ ビレッジ ハウスブレンド

レギュラー350円～(税抜)

※メニュー・価格は変更になる場合がございます。

■ LABORATORY (ラボラトリー)



世界のトップシェフのために、専用バーミキュラを開発する工房です。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っています。定期的にバーミキュラの職人の製造実演を間近でご覧いただけるほ



か、本格的なものづくり体験のワークショップも開催します。

※製造実演とワークショップは、2020年1月以降順次開催予定。

■ VERMICULAR OWNERS DESK (カスタマーサポートセンター)

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。

■ ATELIER (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。

■ STUDIO (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。

VERMICULAR VILLAGE オープニングイベント・オープン特典



12月3日(火)のバーミキュラ ビレッジグランドオープンには、オープニングセレモニーをダイニングエリアにて10:45より開催。開業は午前11:00を予定しております。12月3日(火)にご来場いただいたお客様には、ダイニングエリアにて先着200名様にBLOCK SHOP TEXTILES×VERMICULAR オリジナルトートバッグをプレゼント致します。

◀レストランの壁面を彩るBLOCK SHOP TEXTILESの象徴的なアートをオリジナルトートバッグにしました

グランドオープン記念 インスタグラムフォトコンテスト

バーミキュラ ビレッジ限定製品などが当たるインスタグラムフォトコンテストを12月3日(火)より開催。

■応募期間/2019年12月3日(火)～2020年1月31日(金)

■応募方法/

- ①バーミキュラ ビレッジ公式 Instagram アカウント、バーミキュラ公式 Instagram アカウントをフォロー。
- ②バーミキュラ ビレッジの施設内(ダイニングエリア・スタジオエリア)で「最高のバーミキュラ体験」をテーマに『バーミキュラ ビレッジで楽しんだ写真』を撮影する。
- ③写真に「#バーミキュラビレッジ」をつけて投稿する。

■賞品/

大賞 バーミキュラ ビレッジ限定 オープンポットオーバル 28cm 浅型(マットブラック) ×1名様

特賞 バーミキュラ ビレッジ限定 オープンポットラウンド 10cm 2個(カラー選択可) ×1名様

バーミキュラ ビレッジ賞 バーミキュラ ビレッジ限定 BLOCK SHOP TEXTILES×VERMICULAR
オリジナルコラボトートバック×20名様

※応募方法の詳細は、12月3日に更新されるバーミキュラ ビレッジ WEB サイト

(<https://www.vermicular.jp/village/>) からご覧いただけます。

VERMICULAR VILLAGE 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

住所: 454-0805 愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

敷地面積: 約2,300平方メートル

駐車場: 35台(内軽自動車用3台、身障者用1台)

■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: 454-0805 愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア

敷地面積: 約2,037平方メートル

駐車場: 29台(内軽自動車用1台、身障者用1台)

■ アクセス :

<電車でお越しの方>

- ・名古屋駅より名鉄「山王駅」下車、徒歩約 14 分
- ・名古屋駅よりあおなみ線「ささしまライブ駅」下車、徒歩約 15 分

<お車でお越しの方>

- ・名古屋駅から南東に約 5 分

<バスでお越しの方>

- ・名古屋駅より名古屋市営バス幹名駅 2「小栗橋」下車、徒歩約 1 分



愛知ドビーについて



1936 年創業の老舗メーカーの開発した 「鑄物ホーロー鍋“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・ジャパンの鑄物ホーロー鍋。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 44 万台（2019 年 9 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鑄物ホーロー鍋と、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、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 13 万台突破（2019 年 9 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