

※重要 情報解禁は2017年10月3日(火)19時以降にてお願いいたします。

「VERMICULAR RICEPOT」に新色登場



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、2017年11月9日(木)より「世界一、おいしいご飯」を目指して開発した“究極の炊飯器”「バーミキュラ ライスポット」の新色「トリュフグレー」と「シーソルトホワイト」を発売いたします。

これまで、キッチンになじむシルバーのポットヒーターに、マットブラックのポット(鍋)を組合せたソリッドシルバーの1色展開でしたが、インスタグラムなどSNSが普及した現在、バーミキュラ ライスポットは単なる調理道具の枠を越え、自己表現やコミュニケーションを担う存在になりつつあることを実感し、より多くの方のライフスタイルに寄り添い、もっと自由にもっと自分らしく手料理を楽しんでもらいたいと「トリュフグレー」「シーソルトホワイト」の2色を新たに開発いたしました。

発売に先立ち、2017年10月4日(水)よりバーミキュラ公式オンラインショップで先行予約を開始。2017年11月9日(木)より全国約50店舗の家電量販店・約50店舗の百貨店などで発売を開始します。

【お問い合わせ先】 愛知ドビー株式会社 広報担当 古澤紗織 (s-furusawa@a-dobby.co.jp/090-8180-8816)
〒454-0821 愛知県名古屋市中川区宗円町1-28 Tel : 052-352-2531
バーミキュラブランドサイトURL : www.vermicular.jp



New Color — 01

トリュフグレーは、ブラウンがかったダークグレーのポットヒーターに高級感溢れるゴールドのロゴを印字。ポットはダークで艶のあるグレーで、スタイリッシュでありながらもインテリアになじむカラーです。ポットの内側はマットな質感のブラックとなっています。

Truffle Gray

芳醇で静謐な佇まいのトリュフグレー。

まるで、森の中で長い時間、誰かに見つけれられるそのときを、芳醇な香りを保ちながら待ち続けるトリュフのように静かにキッチンに佇むトリュフグレー。高級感のある、落ち着いたシーンを演出します。



現代的な空間に合う重厚な存在感。

質感溢れる深味のある木材や、黒いスチールやコンクリートなどをベースとした現代的な空間によく馴染みます。また、照明を落とした薄明りの中も重厚な存在感を醸し出します。





New Color — 02

シーソルトホワイトは、少し金属感のあるホワイトのポットヒーターに、コントラストが美しいダークグレーのロゴを印字。ポットは艶のあるナチュラルなホワイトで、よりインテリア性の高い、多くの女性のご要望に応えたカラーです。ポットの内側はマットな質感のベージュとなっています。

Seasalt White



天然塩のようなやさしい質感、
シーソルトホワイト。

海水を乾燥させて、混じり気のない自然の成分だけでつくった天然塩のようなやさしい質感のシーソルトホワイト。そこに置かれるだけで、モダンで清潔感のあるキッチンシーンが生まれます。



アートのようなオーラと、
自然な風合いのあたたかさ。

白を基調としたキッチンやインテリア、シンプルでアーティスティックな空間によく合います。調理で使うと、自然で暖かい、家庭的な風合いも感じられます。





トリュフグレー (型番:RP23A-GY)



シーソルトホワイト (型番:RP23A-WH)

製品概要

商 品 名	VERMICULAR RICEPOT (バーミキュラ ライスポット)		
カ ラ ー	・トリュフグレー (型番: RP23A-GY/JAN:4589923561189) ・シーソルトホワイト (型番: RP23A-WH/JAN:4589923561172)		
価 格	79,800円+税		
発売予定日	2017年11月9日(木) ※2017年10月4日(水) よりバーミキュラ公式オンラインショップで先行予約開始		
寸 法	幅:約259ミリ(調理器部)/約311ミリ(鍋・取手側)×奥行:約296ミリ×高さ:約208ミリ(鍋含む)		
鍋 容 量	約3.7L	製 品 重 量	約6.9kg(お鍋:約4.0kg、調理器部:約2.9kg)
定 格 電 圧	100V50/60Hz	定 格 電 力	1350W
加 熱 方 式	IH方式(電磁誘導加熱)・ヒーター方式	電 源 コード の 長 さ	1m
付 属 品	専用リッドスタンド1個、米用計量カップ1個、水用計量カップ1個、ライスポットレシピブック1冊		
生 産 企 画	60,000台/年間(バーミキュラ ライスポット シリーズ)		
モ ー ド	【炊飯】白米(ふつう・おこげ):1~5合、玄米(ふつう・おこげ):1~4合、白米(おかゆ):1~1.5合 【調理】中火・弱火・極弱火・保温(温度設定30℃~95℃)		

愛知ドビーについて



<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

●創業81年の老舗メーカーの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、創業81年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「究極の無水調理」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、最大15ヶ月待ち、発売から7年が経過した現在でも数か月待ちの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”

バーミキュラ ライスポットは、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。

【お問い合わせ先】 愛知ドビー株式会社 広報担当 古澤紗織 (s-furusawa@a-dobby.co.jp/090-8180-8816)
〒454-0821 愛知県名古屋市市中川区宗円町1-28 Tel : 052-352-2531
バーミキュラブランドサイトURL : www.vermicular.jp