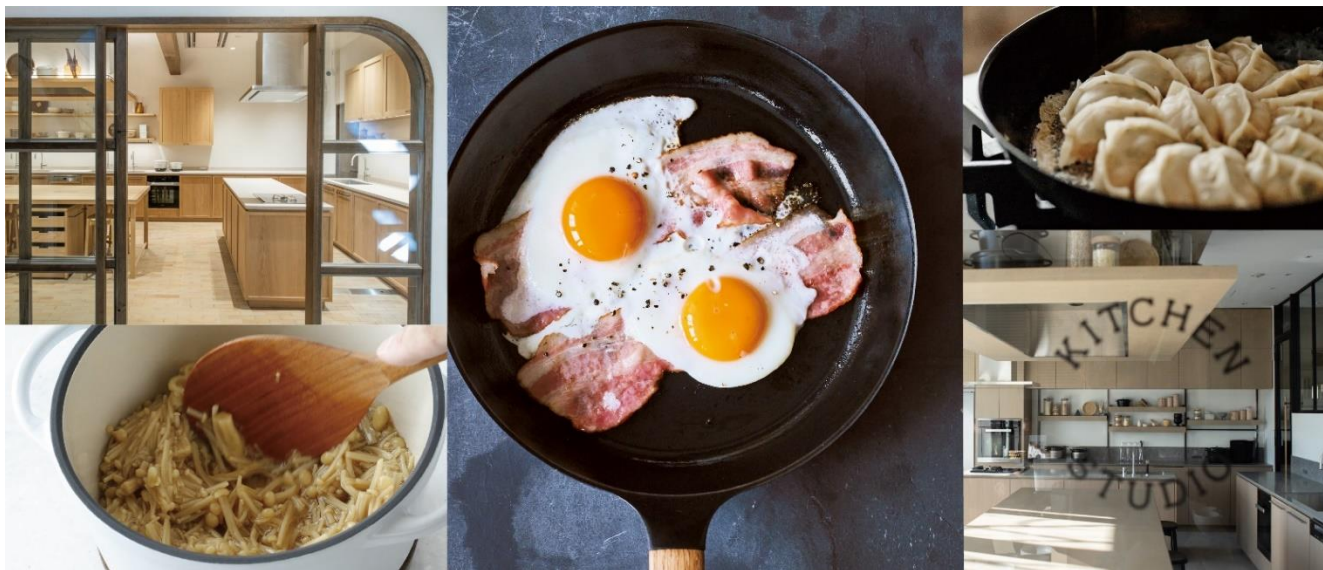


最高のバーミキュラ体験をもっと身近に！ 20分から参加できる“ミニ料理教室” TOUCH&COOK を スタートします！

予約開始：6月14日(火) 10:00～

場所：代官山バーミキュラ ハウス及び、名古屋バーミキュラ ビレッジ



バーミキュラの世界観を体験できるブランド体験型施設、東京・代官山にある「バーミキュラ ハウス」および、愛知県名古屋市にある「バーミキュラ ビレッジ」にて、今まで以上に多くの方に最高のバーミキュラ体験をしていただきたいという想いから、20分～30分ほどで参加できる“ミニ料理教室” TOUCH&COOK を2022年6月16日(木)からスタートします。

TOUCH&COOK は5つのコースをご用意し、毎日開催します。「バーミキュラ鍋でなめたけを無水調理してみよう！ ライススポットの炊きたてご飯のお供に」コースでは、バーミキュラのお鍋で「なめたけ」を無水調理していただきます。さらに、バーミキュラ コンシェルジュが実演してお見せる、世界一おいしいご飯を炊くことを目指した「ライススポット」の炊きたてのご飯と、「にんじんの梅きんぴら」もあわせてお召し上がりください。粒立ちが良いつやつやのご飯に、最高のご飯のお供をあわせれば、至福の味わい。わずか25分で、バーミキュラで調理する料理の感動のおいしさを体感していただけます。どのコースも食べ慣れた料理だからこそ、バーミキュラで調理を行うとさらにおいしく生まれ変わることを実感していただける内容です。

バーミキュラ ハウス・ビレッジの各WEBサイトで事前予約を受け付けております。当日枠のご用意もございますので、ぜひお気軽に遊びにきてください。

【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：大塚・加藤・大澤

MAIL: vermicular_pr@vermicular.jp TEL : 052-352-2531 FAX : 052-353-5401

「ミニ料理教室」TOUCH & COOK」概要

■ イベント名：ミニ料理教室「TOUCH & COOK」

■ 開催場所：バーミキュラ ハウス キッキングルーム

〈所在地〉東京都渋谷区猿楽町 28-14 バーミキュラ ハウス

バーミキュラ ビレッジ キッチンスタジオ

〈所在地〉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

■ コース



◇バーミキュラ鍋でなめたけを無水調理してみよう！

ライスポットの炊きたてご飯のお供に◇

(ご飯+★なめたけ+にんじんの梅きんぴら) 参加費：200 円 (税込)



◇バーミキュラ フライパンでベーコンエッグを焼いてみよう！◇

(★ベーコンエッグ+トースト) 参加費：300 円 (税込)



◇バーミキュラ フライパンでパンケーキを焼いてみよう！◇ (※1)

(★パンケーキ+バナナのキャラメリゼ) 参加費：300 円 (税込)



◇バーミキュラ フライパンで冷凍餃子をパリッと焼き付けよう！◇

(★冷凍餃子+もやし炒め) 参加費：350 円 (税込)



◇バーミキュラ ライスポットでチャーハンを炒めてみよう！◇

(★チャーハン+豚肉とトマトの中華炒め) 参加費：500 円 (税込)

★マークのメニューを調理していただきます。

※1 バーミキュラ ハウスでは7月から開催いたします。

■ 開催日時・予約受付

6月16日(木)から、毎日開催いたします。

コースの詳細については、バーミキュラ ハウス、バーミキュラ ビレッジの各 WEB サイト上でご確認ください。

バーミキュラ ハウス>> <https://www.vermicular.jp/house/>

バーミキュラ ビレッジ>> <https://www.vermicular.jp/village/>

※当日参加枠のご用意もございます。

定員に達した場合、ご参加いただけない可能性もございます。ご了承くださいませようようお願い申し上げます。

【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：大塚・加藤・大澤

MAIL: vermicular_pr@vermicular.jp TEL : 052-352-2531 FAX : 052-353-5401

バーミキュラ ハウスについて

「バーミキュラ ハウス」は、創業の地 バーミキュラ ビレッジの「最高のバーミキュラ体験」というテーマを受け継ぎ、“何度も帰ってきたいくなる、「最高のバーミキュラ体験」ができる場所”をコンセプトとし、2021年12月に、東京・代官山にオープンしたブランド体験型複合施設です。レストラン・デリカテッセン・フラッグシップショップ・料理教室・クックブックライブラリー・コーヒースタンドの機能を持ち、“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”を様々なかたちで表現しています。

■VERMICULAR HOUSE (バーミキュラ ハウス)

- 2F VERMICULAR HOUSE KITCHEN (バーミキュラ ハウス キッチン)
- 1F VERMICULAR FLAGSHIP SHOP DAIKANYAMA (バーミキュラ フラッグシップショップ 代官山)
COOKBOOK LIBRARY AND COFFEE STAND (クックブックライブラリー・コーヒースタンド)
- B1F VERMICULAR POT MADE DELI (バーミキュラ ポットメイドデリ)
VERMICULAR COOKING ROOM (料理教室)

■アクセス

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 28-14 (東急東横線 代官山駅より徒歩約3分)

バーミキュラ ビレッジについて

「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 (ダインエリア)」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。

■ダインエリア (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：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い

バーミキュラ ビレッジ ダインエリア

駐車場：35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：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

駐車場：29台



愛知ドビー・VERMICULAR について

愛知ドビーは、1936年愛知県名古屋市創業の老舗鋳造メーカーです。3代目の兄弟の「町工場から世界最高の製品を作りたい」という想いから、2010年、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」は誕生しました。「手料理と、生きよう。」をブランドスローガンに掲げ、素材本来の味を楽しむライフスタイルを通じて、世界中に手料理のある暮らしの素晴らしさをお届けしていきます。

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 2F

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: 大塚・加藤・大澤

MAIL : vermicular_pr@vermicular.jp

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401