

全国百貨店初！すべてのパンをバーミキュラで焼き上げる世界唯一のベーカリー 「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店」オープン

- 2023年10月4日(水)10時オープン -



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、名古屋三越星ヶ丘店1階フードガーデンに、全国の百貨店で初出店となる「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店」を2023年10月4日(水)10時にグランドオープンいたします。

バーミキュラ ポットメイドベーカリーは、バーミキュラ創業の地・愛知県名古屋市に2019年にオープンしたブランド体験型複合施設「バーミキュラ ビレッジ」内にある、すべてのパンをバーミキュラで焼き上げる世界唯一のベーカリーです。ベーカリー用に開発した専用のバーミキュラ鍋を使って一つひとつ丁寧に焼き上げたパンは、中はしっとり、外はパリッとした食感と芳醇な甘みが特長。具材も職人が丹精込めてバーミキュラで手作りしています。バーミキュラで焼き上げるパンの美味しさを、より多くの方へ気軽に体感していただけるよう、この度、全国の百貨店内で初となるオープンを決定いたしました。

「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店」では、バーミキュラを代表する料理「無水カレー」をたっぷり包み、10cmのバーミキュラで一つひとつ丁寧に揚げ焼きにした「バーミキュラの無水カレーパン」をはじめ、これまでバーミキュラ ビレッジでしか味わうことができなかった約40種類のメニューを販売いたします。

また、ベーカリーでパンを焼くために開発した「オープンポットラウンド 10cm」、「食パン型」、「バーミキュラ ミニスキレット」も常時販売予定。いずれも普段はバーミキュラ ビレッジ、バーミキュラ ハウス内のフラッグシップショップでしか販売していない、プレミアムなバーミキュラです。

さらに、オープンを記念して、10月4日(水)～10日(火)まで、人気パンと限定パン計6種類を詰め合わせたお得な限定BOXを数量限定で販売予定。ぜひこの機会に、バーミキュラ ポットメイドベーカリーのパンをお楽しみください。

【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：古澤・加藤・大澤

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

バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店 店舗概要

- グランドオープン予定日：2023年10月4日（水）
- 所在地：〒464-8661 名古屋市千種区星ヶ丘元町 14-14 名古屋三越星ヶ丘店 1階フードガーデン
- 営業時間：10：00～20：00 ※名古屋三越星ヶ丘店に準ずる
- 販売メニュー(例)



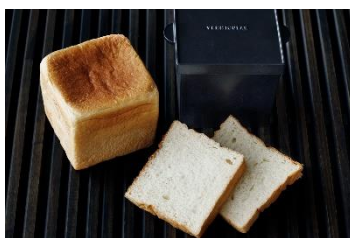
バーミキュラの無水カレーパン 390円(税込)

バーミキュラを代表する料理「無水カレー」をたっぷりと包んで焼き上げた、ポットメイドベーカリーオープン以来大人気のパンです。10cmの鍋でフタをしたまま揚げ焼きにすることで、表面はサクッと、中はしっとり・もちりとした食感に。具材もゴロゴロたくさん入っているので、食べ応え抜群です。



シュブリーム鍋クロワッサン 450円から(税込)

10cmのバーミキュラのお鍋で一つひとつ丁寧に焼き上げた鍋クロワッサンに、チョコレートのコーティングを施し、中には特製クリームとバーミキュラを使って作ったコンフィチュールがたっぷり入ったリッチな味わい。定番のカスタードシュガープレーン/チョコバナナはもちろん、季節毎に変わるフレーバーも必見です。



バーミキュラの食パン 440円(税込)

ポットメイドベーカリー用に開発した鋳物ホーロー製の食パン型で焼き上げました。バーミキュラの食パン型で焼き上げることで、小麦粉本来の自然な甘味や風味が引き立ち、中はしっとり、耳はサクサクの食感に仕上がります。そのままでも、トーストしても美味しい食パンです。

<販売メニュー 例>

おかずパン

| | |
|---------------------|------|
| ・鍋クロワッサン | 190円 |
| ・ベーコンと無水調理の玉ねぎ | 280円 |
| ・4種のチーズ | 300円 |
| ・ポットメイドブレッド | 200円 |
| ・無水調理したさつまいも | 310円 |
| ・明太子とじゃがいも | 350円 |
| ・バーミキュラの無水カレーパン | 390円 |
| ・ポットメイドポテトフォカッチャ | 400円 |
| ・ブラックオリーブのポテトフォカッチャ | 430円 |
| ・オニオンブレッド | 260円 |

サンドウィッチ

| | |
|----------------------|------|
| ・こだわり卵といぶりがっこのサンド | 380円 |
| ・こだわり卵と自家製ツナのミックスサンド | 400円 |
| ・自家製ツナとセミドライトマトのサンド | 480円 |
| ・照り焼きチキンと焼きケールのサンド | 500円 |

キッシュ

| | |
|------------------|------|
| ・サーモンとほうれん草のキッシュ | 470円 |
| ・ベーコンときのこのキッシュ | 470円 |

甘いパン

| | |
|-------------------------|------|
| ・くるみパン | 180円 |
| ・くるみミルクパン/くるみつぶあんバターサンド | 220円 |
| ・鍋炊きつぶあんパン | 180円 |
| ・克蘭ブルメロンパン | 230円 |
| ・クロワッサン シナモンロール | 240円 |
| ・こだわり卵のクリームパン | 310円 |
| ・鍋クロワッサン オザマンド | 280円 |
| ・バーミキュラの食パンのフレンチトースト | 370円 |

シュブリーム鍋クロワッサン

| | |
|--------------------------------------|------|
| ・カスタードシュガープレーン | 450円 |
| ・焼きりんごカスタード/チョコバナナ レアチーズとキャラメルナッツ | 500円 |

デニッシュ&焼き菓子

| | |
|-----------|--------|
| ・季節のデニッシュ | 350円から |
| ・アップルパイ | 240円 |

食パン

| | |
|---------------|------|
| ・バーミキュラの食パン | 440円 |
| ・バーミキュラのおん食パン | 680円 |

※販売商品・価格は変更する可能性があります ※価格は税込

オープンを記念して限定 BOX を数量限定販売

バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店のオープンを記念して、10月4日（水）～10日（火）まで、人気パンとこの機会にしか味わえない限定パンの計6種類を詰め合わせたお得な限定 BOX を1日30箱限定で発売します。



日時：2023年10月4日（水）～10月10日（火）

価格：1,900円（税込）

内容：大人気の「バーミキュラの無水カレーパン」、「鍋クロワッサン」「明太子とじゃがいも」「こだわり卵のクリームパン」に、名古屋三越星ヶ丘店のオープンを記念して特別に開発したこの機会にしか味わえない限定パンも含んだ計6種類を詰め合わせたお得な限定 BOX です。

※おひとりさま1点までとさせていただきます。

バーミキュラ フラッグシップショップ限定品も販売！

ポットメイドベーカリーのパンを焼くために開発した、限定サイズのバーミキュラも特別に販売いたします。いずれもバーミキュラ ビレッジ、バーミキュラ ハウスのフラッグシップショップでしか販売していない限定品です。



- ・バーミキュラ オープンポットラウンド 10cm
マットブラック 5,940円（税込）
- ・食パン型
マットブラック 17,600円（税込）
シーソルトホワイト・トリュフグレー 19,800円（税込）
- ・バーミキュラ ミニスキレット[浅型/深型] 各 1,980円（税込）
- ・バーミキュラ ミニスキレット 3P セット
スキレットトレー付[浅型/深型] 各 8,000円（税込）

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：古澤・加藤・大澤
MAIL：vermicular_pr@vermicular.jp
TEL：052-352-2531
FAX：052-353-5401