Press Release 2018年10月17日(水)

累計9万台のヒットを誇る大人気商品を展開 VERMICULAR 初となるポップアップストアが期間限定で登場

[RICEPOT ONIGIRI BAR]

~東京・大阪・名古屋の3都市を巡るキッチンカーも順次運行開始~

期間:10月31日(水)~11月4日(日) / 場所: ZeroBase表参道



特設サイトURL: https://www.vermicular.jp/experiencedays/

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、累計受注台数9万台を誇る大人気炊飯器「バーミキュラ ライスポット」を多くの方に体験していただくため、VERMICULAR初となるポップアップストア「RICEPOT ONIGIRI BAR」をZeroBase表参道で、2018年10月31日(水)~11月4日(日)の5日間限定でオープンいたします。その後、「RICEPOT ONIGIRI BAR」を一人でも多くの方に楽しんでもらえるよう全国へと広げ、11月10日(土)より東京・大阪・名古屋の全国3都市をキッチンカーで巡る「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」も随時展開予定です。

ポップアップストア「RICEPOT ONIGIRI BAR」は、「世界一、おいしいご飯が炊ける炊飯器」を目指して開発した「バーミキュラ ライスポット」のご飯で握ったおにぎりを3種からお選びいただき、カウンターでご注文、オリジナルの「Onigiriふろしき」に包んでプレゼントします。

また、「バーミキュラ ライスポット」などが抽選で3名様に当たるインスタグラムキャンペーンを10月17日(水) より開始いたします。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「バーミキュラ ライスポット」の魅力をご体感ください。

<ポップアップストア「RICEPOT ONIGIRI BAR」>

開催場所: ZeroBase表参道

東京都港区南青山5-1-25 「表参道駅」より徒歩2分

開催期間:2018年10月31日(水)~11月4日(日)

開催時間:11:00~19:00

URL: https://www.vermicular.jp/experiencedays/

<キッチンカー「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」>

【東京】

開催場所:ビックカメラ有楽町店1階店頭入り口

東京都千代田区有楽町1-11-1「有楽町駅」直結

開催期間:2018年11月10日(土)、11月11日(日)

開催時間:11:00~18:00

【大阪】

開催場所:グランフロント大阪 北館1階 ナレッジプラザ

大阪市北区大深町3-1「大阪駅」直結

開催期間:2018年11月17日(土)、11月18日(日)

開催時間:11:00~18:00

【名古屋】

開催場所: ラシック 1階 ラシックパサージュ

名古屋市中区栄3-6-1 LACHIC「栄駅」より徒歩3分

開催期間:2019年1月12日(土)、1月13日(日)

開催時間:11:00~18:00



<サテライト会場「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」>

開催場所: 二子玉川 蔦屋家電 2階ダイニング

東京都世田谷区玉川1丁目14番1号 二子玉川ライズ S.C. テラスマーケット

「二子玉川駅」より徒歩4分

開催期間:2018年12月15日(土)

開催時間:11:30~17:30

※キッチンカーの運行はございません。
※予定は変更になる場合がございます。















応募期間/2018年10月17日(水)~2019年1月13日(日)

キャンペーン第一弾 2018年10月17日(水)~2018年11月18日(日)

キャンペーン第二弾 2018年11月19日(月)~2018年12月16日(日)

キャンペーン第三弾 2018年12月17日(月)~2019年1月13日(日)

応募方法/Instagramでバーミキュラ公式アカウント(@vermicular_japan)をフォローし、 「バーミキュラに関するイベントに参加した写真」もしくは「おにぎりを作って、食べて、楽しむ写真」 を撮影、ハッシュタグ「#バーミキュラおにぎり」をつけて投稿してください。

賞 品/キャンペーン毎(1か月ごと)に当選者を発表。

ライスポット賞 バーミキュラ ライスポット ソリッドシルバー 毎月1名様

バーミキュラ賞 オーブンポットラウンド18cmナチュラルベージュ 毎月3名様

Onigiriふろしき賞 Onigiriふろしき3枚セット 毎月10名様に抽選でプレゼントいたします。

※応募方法の詳細は特設サイト(https://www.vermicular.jp/experiencedays/)から ご覧いただけます。

◆創業82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82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「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と、累計受注台数38万台(2018年8月時点)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"



「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。

【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