

# NOT A HOTEL×VERMICULAR

## 最高の空間で、最高のバーミキュラ体験を提供するプロジェクト始動



愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市中区 代表：土方邦裕）が製造・販売する鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR」は、「世界中にあなたの家を」をコンセプトに掲げる「NOT A HOTEL」とタッグを組み、最高の空間で、最高のバーミキュラ体験を提供することで、特別な時間を過ごしていただくプロジェクトを開始します。

「住まいが自由になれば、人生ももっと楽しくなる」と考え、特別なロケーションに、特別な建築家やクリエイターがデザインした特別な家を提案する NOT A HOTEL。そんなエクスクルーシブかつ贅沢な空間で「食べるだけでなく、作ることから」豊かな時間を過ごしていただきたいと、バーミキュラが新たな食事体験を担うことになりました。素材本来の旨みを引き出し、誰でも簡単に本格的な調理を楽しめるバーミキュラがあれば、家族や仲間と囲む食卓が、さらに美味しく、忘れられない体験になります。NOT A HOTEL オーナー以外の一般ゲストも一泊からホテルとしての利用が可能で、宿泊予約は「一休.com」よりご利用いただけます。

プロジェクト第一弾として、バーミキュラ製品を気軽に楽しんでいただけるよう、今年4月に開業した「NOT A HOTEL KITAKARUIZAWA BASE」の各施設の備え付けのキッチンに、バーミキュラ製品フルラインナップを完備。鋳物ホーロー鍋オープンポット2・フライパン・ライスポットが導入され、滞在される方は、自由にご利用頂けます。

さらに、「NOT A HOTEL KITAKARUIZAWA BASE」に滞在される方に、より手軽にバーミキュラでの調理を楽しんでいただけるよう、「VERMICULAR で手料理を愉しむミールキット」を7月1日(月)より、提供開始いたします。レシピはバーミキュラ専属シェフが監修。普段なかなか手料理を楽しむ機会がない方も、下準備済みの新鮮な食材を使って、簡単なステップで本格的な料理を楽しむことができます。

「NOT A HOTEL KITAKARUIZAWA BASE」は、都心から95分、浅間山麓に広がる2万坪の森の中にあります。日本有数の別荘地である軽井沢にも程近く、夏は避暑地としてBBQなどを楽しみ、冬は白銀の世界で静かに過ごすことができ、都心との二拠点生活にも最適なロケーションです。

今後、全国の NOT A HOTEL でもバーミキュラ製品一式を順次導入予定です。バーミキュラは、様々な体験を通して、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。

【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

## VERMICULAR で手料理を愉しむミールキット



【提供開始日】2024年7月1日（月）

【メニュー】

VERMICULAR で手料理を愉しむミールキット（ディナー/洋食）

- ・高原野菜のグリーンサラダ/アトリエフロマージュのチーズ/  
ヒュッテハヤシの生ハム
- ・バーミキュラ フライパンで作るピッツァマルゲリータ
- ・オープンポット2で作る孺恋野菜の無水ポトフ
- ・ライスポットで作る低温調理赤城牛ローストビーフ/  
グレイビーソース

VERMICULAR で手料理を愉しむミールキット（ディナー/和食）

- ・石朴のおつまみ5種
- ・オープンポット2で作る大和豚の豚汁
- ・オープンポット2で作る信州サーモンの照り焼き
- ・ライスポットで作る焼きとうもろこしの炊き込みご飯

VERMICULAR で手料理を愉しむミールキット（ランチ/カレー）

- ・オープンポット2で作る無水スープチキンカレー
- ・ライスポットで作る群馬県産コシヒカリのご飯
- ・孺恋高原野菜のグリーンサラダ



【詳細・宿泊予約はこちら】 <https://www.vermicular.jp/pickup/not-a-hotelxvermicular>



## NOT A HOTEL について



NOT A HOTEL は、「世界中にあなたの家を」をコンセプトに、世界的な建築家やクリエイターが手がけるデザイン性と、IoT などのテクノロジーによる快適性を両立した、ハイエンドな別荘を提供しています。また、自分が購入したハウスだけでなく、全ての NOT A HOTEL を相互に利用できるネットワーク性が特徴です。自宅や別荘のように資産として保有でき、相互利用可能な物件を毎年 10 泊単位からシェア購入できます。HP : <https://notahotel.com/>

## NOT A HOTEL KITAKARUIZAWA BASE (群馬県／北軽井沢)

都心から 95 分、喧騒から離れた浅間山麓に広がる 2 万坪の森の中にあります。日本有数の別荘地である軽井沢にも程近く、夏は避暑地として BBQ などを楽しみ、冬は白銀の世界で静かに過ごすことができ、都心との二拠点生活にも最適なロケーションです。世界で活躍するファッションデザイナー相澤陽介氏がデザインを手がけており、

アイコニックな三角屋根と大開口窓が特徴。家族構成や生活スタイルに合わせて物件を選べるよう、S・M・L の 3 サイズを展開し、洋服のように“着心地”で選ぶことができます。NOT A HOTEL オーナー以外の一般ゲストも一泊からホテルとしての利用が可能で、宿泊予約は「一休.com」よりご利用いただけます。

住所：群馬県吾妻郡嬭恋村大字大前字細原 2286-340 他：JR 北陸新幹線「軽井沢駅」から車で約 35 分（約 23 キロ）

【ホテル予約はこちら】 <https://www.ikyuu.com/00003232/>

### <MODEL S>

総面積 74.83 m<sup>2</sup>。  
最大 2 名で過ごせる  
テラスやサウナを備えた  
森の中の隠れ家。



### <MODEL M>

総面積 149.31 m<sup>2</sup>。  
4 名がゆったり過ごせる  
ダイニングやベッドルームを  
完備。



### <MODEL L>

総面積 315.20 m<sup>2</sup>。  
景色を望むサウナや水風呂、  
アウトドアリビングを備え、  
最大 8 名での滞在が可能。



## NOT A HOTEL で体験できる VERMICULAR 製品の特長について



### ・オープンポット2

よりおいしく、革新的に使いやすく進化した新時代の鋳物ホーロー鍋。軽量化と加熱時間の短縮を実現。さらに、無水調理で素材本来の味を引き出してから、瞬間蒸発性能で旨みを閉じ込める新調理法「無水ベイク」が可能になり、従来の鍋から調理の幅もさらに広がりました。2023年10月の発売から、累計受注台数3万5千台（※）を突破。

### ・バーミキュラ ライスポット

「世界一、おいしいご飯が炊ける炊飯器」を目指して開発し、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋と、鍋に最適な火入れができる専用の熱源をセットにした炊飯器。ライスポットで炊いたご飯は、かまどで炊き上げたような粒立ちで、お米の甘みが引き出され一度食べたらずみつきに。炊飯だけでなくバーミキュラの鍋で楽しめる全ての調理が理想的な火加減のできるため、プロ級の料理を誰でも簡単にお楽しみいただけます。累計受注台数23万台（※）を突破。

### ・バーミキュラ フライパン

瞬間蒸発性能で、食材から出る余分な水分を瞬間蒸発させ、素材の旨みを凝縮。目玉焼きは、白身はカリッと香ばしく黄身はとろとろに、家庭の火力ではべちゃつきがちな野菜炒めも、まるで中華料理屋さんで出てくるようなシャキッと食感に仕上がります。普段の料理が格段においしくなるフライパンです。累計受注台数35万台（※）を突破。

※2024年5月末時点

## 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。 HP : <https://www.vermicular.jp/>

### 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連河沿い  
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](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp)  
TEL : 052-352-2531  
FAX : 052-353-5401