

大好評となった VERMICULAR 初のポップアップストアが
キッチンカーで名古屋ラシックに進出

「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」

～累計受注台数9万台を誇る「バーミキュラ ライスポット」の味をご提供～

期間：1月12日(土)、1月13日(日) / 場所：ラシック 1階 ラシックパサージュ



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」の味が体験できる、VERMICULAR初のポップアップストア「RICEPOT ONIGIRI BAR」を東京で開催し、5日間で3,000人以上の方にお越しいただきました。大好評に伴い、キッチンカーによる「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」を名古屋にて開催いたします。

「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」では、「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いたします。今回は11時・13時・15時の各回数量限定で「バーミキュラ ライスポット」で作った旨みたっぷりの豚汁も無料で提供いたします。

また、「バーミキュラ ライスポット」などが抽選で当たるInstagramキャンペーンも1月13日(日)まで実施しておりますので、是非ご参加ください。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。

【本件の取材に関する問い合わせ先】

バーミキュラ ライスポット PR 事務局 担当：門倉・山崎

TEL：03-5572-7305・FAX：03-5572-6065・MAIL：vermicular_pr@vectorinc.co.jp

バーミキュラブランドサイトURL：www.vermicular.jp

【その他、製造元に関する問い合わせ先】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤紗織（MOBILE:090-8180-8816）

TEL：052-352-2531・FAX：052-353-5401・MAIL：s-furusawa@a-dobby.co.jp

■キッチンカー「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」実施概要



<キッチンカー「RICEPOT ONIGIRI BAR CARAVAN」>

開催期間：2019年1月12日(土)、1月13日(日)

開催時間：11:00～18:00

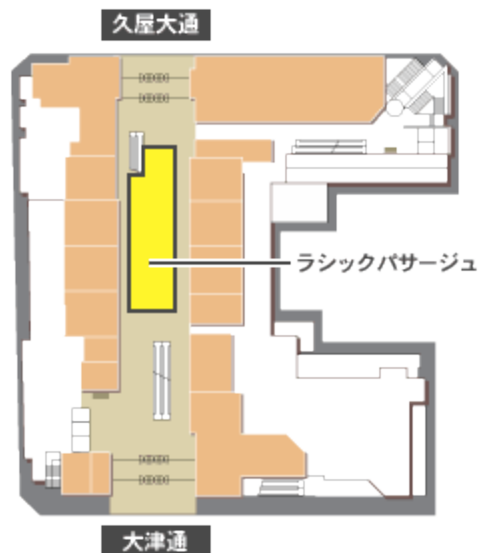
開催場所：ラシック 1階 ラシックパサージュ

名古屋市中区栄3-6-1 LACHIC「栄駅」より徒歩3分

【地図】



【会場図】1階ラシックパサージュ



【本件の取材に関する問い合わせ先】

バーミキュラ ライスポット PR 事務局 担当：門倉・山崎

TEL：03-5572-7305・FAX：03-5572-6065・MAIL：vermicular_pr@vectorinc.co.jp

バーミキュラブランドサイトURL：www.vermicular.jp

【その他、製造元に関する問い合わせ先】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤紗織 (MOBILE:090-8180-8816)

TEL：052-352-2531・FAX：052-353-5401・MAIL：s-furusawa@a-dobby.co.jp

■ 「VERMICULAR インスタグラムキャンペーン2018」実施概要

VERMICULAR INSTAGRAM CAMPAIGN 2018

2018 10.17 WED — 2019 1.13 SUN



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＞



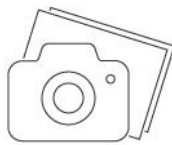
オープンポットラウンド
18cm ナチュラルベージュ
＜毎月3名様＞



Onigiriふろしき
3枚セット
＜毎月10名様＞

STEP

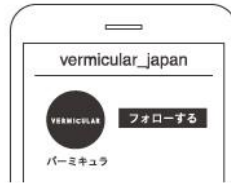
1



「バーミキュラに関するイベントに参加した写真」
または「おにぎりを作って、食べて、楽しむ写真」
を撮影。

STEP

2



Instagram でバーミキュラ公式アカウント
(@vermicular_japan)
をフォロー。

STEP

3



ご自身のアカウントで
ハッシュタグ「#バーミキュラおにぎり」
をつけて撮影した写真を投稿！

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) 終了

キャンペーン第三弾 2018年11月19日(月)～2018年12月16日(日) 終了

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 オープンポットラウンド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。

【本件の取材に関する問い合わせ先】

バーミキュラ ライスポットPR事務局 担当：門倉・山崎

TEL：03-5572-7305・FAX：03-5572-6065・MAIL：vermicular_pr@vectorinc.co.jp

バーミキュラブランドサイトURL：www.vermicular.jp

【その他、製造元に関する問い合わせ先】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤紗織（MOBILE：090-8180-8816）

TEL：052-352-2531・FAX：052-353-5401・MAIL：s-furusawa@a-dobby.co.jp

愛知ドビーについて

◆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83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。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

【本件の取材に関する問い合わせ先】

バーミキュラ ライスポット PR 事務局 担当：門倉・山崎

TEL：03-5572-7305・FAX：03-5572-6065・MAIL：vermicular_pr@vectorinc.co.jp

バーミキュラブランドサイトURL：www.vermicular.jp

【その他、製造元に関する問い合わせ先】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤紗織（MOBILE：090-8180-8816）

TEL：052-352-2531・FAX：052-353-5401・MAIL：s-furusawa@a-dobby.co.jp