

【バーミキュラ】無水調理から、炒め物もこれ一台で。  
進化した焼き付け性能をさらに活かす  
オープンポット2 浅型サイズが新登場  
先行予約開始日：9月4日(水) 発売日：9月18日(水)



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、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラオープンポット2」の新サイズ18cm浅型・22cm浅型・26cm浅型を2024年9月18日(水)に発売いたします。また、発売に先立ち、9月4日(水)10:00より、バーミキュラ公式オンラインショップおよびバーミキュラフラッグシップショップにて先行予約を開始いたします。

2023年10月に発売したバーミキュラオープンポット2は、「よりおいしく、革新的に使いやすく」進化した鋳物ホーロー鍋です。バーミキュラだけのフタと本体の高い密閉性が、素材の水分や旨みを逃さない、理想の無水調理を実現。さらに、新採用の瞬間蒸発ホーローで炒め・焼き付け性能が段違いに向上。焼き付けながら無水調理することで食材の旨みを閉じ込める新調理法「無水バイク」が可能になり、調理の幅も格段に広がりました。この度発売する浅型タイプは、オープンポット2の進化した焼き付け性能をさらに活かすため誕生しました。浅型で間口が広く、「無水バイク」や「炒め調理」、塊肉の「焼き付け」などに適しているのはもちろん、適度な深さがあるので「無水調理」「煮込み」「蒸す」「揚げもの」「炊飯」「オープン調理」まで一台でこなし、マルチに使えます。また、調理した鍋をそのまま食卓に置いて大皿代わりに使えば、取り分けやすく温かさも持続するので、食卓の主役として楽しむことができます。食卓を華やかに彩るオープンポット2浅型は、すき焼きなど大勢で食卓を囲むシーンにもおすすめです。

さらに、バーミキュラオープンポット2は、調理性能を維持しながら鍋の肉厚を極限まで薄肉化したことにより、従来モデルから約30%の軽量化と1.5倍の調理スピードを実現しました。それに加えて、使い込んで剥がれてきたホーローを何度でもお直しの「リペアプログラム」や、ライフスタイルの変化に応じてサイズ変更も可能な「リクラフトプログラム」で生涯使い続けることができます。今後も愛知ドビー株式会社は、メイド・イン・ジャパンの技術を活かし、町工場から世界一の製品を作り出すことを目指していきます。

【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

## 無水調理も炒め物も、これ一台で。マルチに使える浅型サイズ

適度な深さがあるので無水調理や煮込みはもちろん、フライパンのように炒め・焼き付けも得意！



### 無水調理

パーミキュラだけの 0.01 mm のフタと本体の高い密閉性が理想の無水調理を実現。素材を入れて火にかけるだけで、水を一滴も入れない極上の無水カレーが作れます。素材本来の味を引き出すから、いつもの料理がおいしく仕上がります。



### 炒める・焼き付ける

独自開発の瞬間蒸発ホーローで炒め・焼き付け性能が段違いに向上。誰でも簡単に感動の皮パリチキンが作れます。浅型なら、間口が広く野菜や肉をササッと炒めるなど、フライパンのように使えます。



### 無水バイク

瞬間蒸発性能で食材の旨みを凝縮する新調理法「無水バイク」でいつもの野菜が人生最高の美味しさに。クリスピーな食感とジューシーさを兼ね備えた料理が短時間で完成できます。

### 調理した鍋をそのまま食卓へ。冬場の鍋料理にもぴったり

出来上がったら、鍋をそのまま食卓にサーブ。大皿代わりに使えば、取り分けやすく温かさもキープできます。浅型なら、パエリアやお肉のローストなどおもてなしの一品や、パンやグラタンなどオープン調理にもおすすめです。すき焼きや冬場の鍋料理など、ご家族や友人と食卓を囲むシーンにもぴったりです。



## 驚くほど軽く。毎日使いたくなるこだわり



### 美しさと使いやすさを追求

- ・調理性能を維持したまま極限まで薄肉化し、前作から約 **30%の軽量化**。
- ・熱効率向上により、**1.5 倍の調理スピードを実現**。
- ・調理中も熱くなりやすく自立可能なフタのハンドルや吹きこぼれを防ぐフタの裏の窪み構造など。



### ライフスタイルが変わっても一生使える鍋

- ・長い間使い込んで、ホーローが剥がれても傷んでも、何度でも**ホーローを修理**します。
- ・使い込んだ鍋を鉄に溶かして作り直すことで、新製品への**バージョンアップ**や**サイズ変更**が可能。

# オーブンポット 2 浅型 製品ラインナップ・製品仕様

ライフスタイルや用途によって選べる 3 サイズ・豊富な 8 色のカラーバリエーション



Color Lineup



## バーミキュラ オーブンポット 2 18cm 浅型

1～2 人暮らしの食卓にぴったり。2 合までの炊飯や副菜作りにもぴったりのコンパクトサイズ。

[寸法] 180 [W243/H125/深さ 59] mm/満水容量：約 1.4L/重量：約 1.9kg

[価格] マットブラック 20,460 円

オイスターグレー、シーソルトホワイト、ヘーゼルナッツブラウン、オーシャンネイビー 22,000 円

マットリネンベージュ、マットカモミールイエロー、マットクラウドピンク 23,100 円

## バーミキュラ オーブンポット 2 22cm 浅型

無水バイク、炒め調理にも使いやすく、オープンにも入れやすい浅型の定番サイズ。

[寸法] 220 [W296/H141/深さ 71] mm/満水容量：約 2.5L/重量：約 2.6kg

[価格] マットブラック 25,740 円

オイスターグレー、シーソルトホワイト、ヘーゼルナッツブラウン、オーシャンネイビー 27,720 円

マットリネンベージュ、マットカモミールイエロー、マットクラウドピンク 28,820 円

## バーミキュラ オーブンポット 2 26cm 浅型

すき焼きや鍋ものなど、おもてなしの食卓が引き立つ浅型の大きめサイズ。

[寸法] 260 [W339/H161/深さ 83] mm/満水容量：約 4.0L/重量：約 3.6kg

[価格] マットブラック 31,570 円

オイスターグレー、シーソルトホワイト、ヘーゼルナッツブラウン、オーシャンネイビー 34,100 円

マットリネンベージュ、マットカモミールイエロー、マットクラウドピンク 35,200 円

※価格はすべて税込です

### オリジナル

#### レシピブック付き

無水調理や無水バイクを含めた極上のレシピを 45 品掲載。88 ページ



### ベーシックノブ&リッドスタンドタイプ

より暮らしに馴染むシンプルなデザインのベーシックノブタイプ（専用リッドスタンド付き）もご用意。バーミキュラ公式オンラインショップおよびフラッグシップショップ（名古屋）限定。



18cm:21,560円～ 22cm:26,840円～ 26cm:32,670円～

【製品仕様】 [材質] 鋳鉄ホーロー [耐熱温度] 300℃ [対応熱源] ガス・IH・ハロゲン・オープン（～300℃）

## 愛知ドビー・VERMICULAR について



愛知ドビーは、1936年に愛知県名古屋市で創業された老舗鑄造メーカーです。3代目にあたる兄弟の「町工場から世界最高の製品を作りたい」という思いから、メイド・イン・ジャパンの鑄物ホーロー鍋「バーミキュラ」は生まれました。2010年2月、「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して生まれた、製品第一号となる「オープンポット1」を発売。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、シリーズ累計受注台数66万台(\*)を突破。2016年12月には、鑄物ホーロー鍋と火加減調節を自動化する理想的な熱源を組合せた炊飯器「バーミキュラ ライスポット」を発売し、シリーズ累計受注台数23万台(\*)を突破。2019年12月には、創業の地である愛知県名古屋市にブランド発信拠点「バーミキュラ ビレッジ」を開業。2020年4月、「世界一、素材本来の旨みを凝縮するフライパン」を目指した「バーミキュラ フライパン」を発売し、シリーズ累計受注台数37万台(\*)を突破。2023年10月には、オープンポット1をフルモデルチェンジし、より美味しく革新的に使いやすく進化した鑄物ホーロー鍋「バーミキュラ オープンポット2」を発売。シリーズ累計受注台数4万6,000台(\*)と突破する人気製品のひとつとなっています。また、現在、アメリカ・中国・韓国・台湾・香港で製品を販売し、グローバル展開を進めています。バーミキュラは、「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。

※2024年8月末時点 HP : <https://www.vermicular.jp/>

### <オフィシャル画像素材>

下記 URL または QR コードよりダウンロードの上、ご使用くださいませ。

<https://x.gd/UeoJV>



### 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](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp)

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401