

小さいけれどパーフェクト!! 1~2人暮らしにぴったりなミニサイズ  
「バーミキュラ オープンポット2 ミニ (14cm)」新登場!  
10月2日(水) 先行予約開始/10月16日(水) 発売



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、2024年10月16日(水)より「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して開発したバーミキュラ オープンポット2のミニサイズ「バーミキュラ オープンポット2 ミニ (14cm)」を発売いたします。発売に先立ち、2024年10月2日(水)より、バーミキュラ公式オンラインショップ・バーミキュラ フラグシップショップ(名古屋)・全国の一部お取扱店にて先行予約を開始いたします。

バーミキュラ オープンポット2は、「無水調理から炒め物までマルチに使える抜群の調理性能」「軽量化によって進化した使いやすさ」「修理・サイズ変更可能で生涯使える」点が特長の新時代の鋳物ホーロー鍋です。フタと本体の高い密閉性により素材の水分や旨みを逃さない無水調理はもちろん、新採用の瞬間蒸発ホーローによって炒め・焼き付け性能が格段に向上。焼き付けながら無水調理することで食材の旨みを凝縮する「無水バイク」でどんな料理もワンランク上のおいしさになると、2023年10月の発売から約1年で累計受注台数4万6,000台(2024年8月末時点)を突破しています。

この度、両手にすっぽり収まるミニサイズ(直径14cm)が新登場。1~2人暮らしのご家庭に、小さな鍋でぴったりの量をつくる一人一鍋のライフスタイルをご提案します。小さくても抜群の調理性能で、「無水調理」「無水バイク」「焼き付け」「煮込み」「蒸す」「炊飯」「揚げ物」「オープン調理」など、1~2人分の本格的な調理が楽しめます。料理ができあがったら、鍋をそのまま食卓へ。作る楽しさはもちろん、器のように食卓を彩ります。調理も器もこれ一台で済み、小さくて軽いので面倒な洗い物も楽々。1~2人分の食べきりサイズなので、作りすぎて料理が余ってしまう心配もありません。ひとり暮らしでも、より気軽に本格的で美味しい調理を楽しんでいただいたり、お二人のご家庭では、それぞれお気に入りのオープンポット2 ミニをお持ちいただき、一人一鍋メインをつくって楽しんだり、料理の可能性がグッと広がります。価格は11,220円からとお求めやすく、色違いでコレクションしたくなるかわいらしさ。ご家族分揃えたり、贈答用にもおすすめです。ミニでもできる、ミニだからこそできる、そんな料理の数々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

# 一人でも二人でも、ライフスタイルに合わせて、使い方は無限大 作る楽しさだけでなく、器として食卓を彩り、片付けまでもより気軽に。

## 一人でもおいしいものを！

ひとり暮らしの方も、自分ひとりの時は簡単に済ませがちという方も、簡単だけど本格的な調理を楽しめます。



## 二人でお気に入りのミニを！

ご夫婦やパートナーでペアマグのようにそれぞれお気に入りのミニを持ち、一鍋ずつ主菜を作って楽しむのもおすすめ。



## 主菜も副菜もご飯もミニにお任せ！

バーミキュラのできる全ての調理が手軽に叶うから、ミニを何個か揃えて食卓に並べるのもおすすめです。



## 鍋のサイズは小さく。料理の可能性は大きく

小さくても抜群の調理性能。小さくて扱いやすいから料理の幅も広がります。



### 無水調理

小さくても、抜群の密閉性で素材の水分や旨みを逃がしません。水を一滴も使わない「完全無水ポトフ」も気軽に楽しめます。お鍋に食材をたっぷり入れて火にかけるだけ。無水調理で肉と野菜の旨みが引き出された極上のスープが味わえます。



### 無水バイク

独自開発の瞬間蒸発ホーローにより、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おいしさに。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します。小さいながらも鍋いっぱいの塊肉の調理もできる本格派。



### 炊飯

密閉性が高いバーミキュラなら、お米本来の持ついい香りや旨みが引き出されます。ご飯は最大で 1.5 合（お茶碗 2〜3 膳分）まで炊けるから、一人でも二人でも炊きたてを食べられます。季節の炊き込みご飯や一人炊きの贅沢も楽しめます。



### ひとり鍋

オープンポット2 ミニは、ひとり鍋にピッタリなサイズ。ひとり暮らしの方はもちろん、いろんな種類の鍋を作って家族でシェアしたり、楽しみ方は自由自在です。



### 揚げ物

オープンポット2 ミニなら、少量の揚げ物も気軽に楽しめます。唐揚げで使用する油はわずか大さじ1杯！瞬間蒸発ホーローだから、少量の油でカリッと香ばしく仕上がります。後片付けが楽なもの嬉しいポイント。



### オープン調理

ご家庭のオーブンにも入れやすいミニサイズ。「グラタン」や「オニオンスープ」など、鍋ごとテーブルにサーブして、アツアツをお召し上がりください。ご家族の人数分、一人一鍋揃えていただくのもおすすめです。パンやケーキの型としても活躍します。



## 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**。従来モデル 14cm (1.8kg) → オープンポット2 ミニ 14cm (1.2 kg)
- ・熱効率向上により、**1.5 倍の調理スピードを実現**。
- ・自立可能なフタのハンドル、吹きこぼれを防ぐフタ裏の窪み構造を採用。



### 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。

## 「バーミキュラ オープンポット2 ミニ」製品ラインナップ



### VERMICULAR OVEN POT 2 MINI 14cm バーミキュラ オープンポット2 ミニ 14cm

[寸法] 140 [W192/H119/深さ 62] mm/満水容量：約 0.9L/重量：1.2kg

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

[カラー・価格] マットブラック 11,220 円（税込）

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 12,100 円（税込）

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 13,200 円（税込）

### VERMICULAR OVEN POT 2 MINI

#### 専用レシピブック付き

無水調理、無水バイク、ひとり鍋、炊飯、揚げ物、オープン調理、スイーツなど、本格的なレシピを17品掲載。24ページ



### ベーシックノブタイプ ※専用リッドスタンドは付きません

より暮らしに馴染むシンプルなデザインの基本タイプもご用意。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。



## 10/4（金）～6（日）「バーミキュラの社員食堂」にて先行体験！



2024年10月4日（金）・5日（土）・6日（日）の3日間限定でバーミキュラ ビレッジ内のレストランにオープンする「バーミキュラの社員食堂—第三弾—」にて、オープンポット2 ミニで「極上よだれ鶏&鶏だし麻辣麺」を提供いたします。さらに、バーミキュラ フラッグシップショップでは、10月2日（水）より先行展示および先行予約を開始。かわいらしいサイズ感と全8色のカラーラインナップをご覧いただける他、バーミキュラ コンシェルジュが製品の特長をご案内いたします。「バーミキュラ オープンポット2ミニ」の魅力をご体験ください。

### 【期間限定「バーミキュラの社員食堂」開催概要】

■メニュー：極上よだれ鶏&鶏だし麻辣麺 ■価格：1,000円（税込）

■開催日時：10/4(金)～6(日)11:00～14:00

※提供数がなくなり次第、営業終了となります。（予約不可）※お席は60分制とさせていただきます。

■開催場所：バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー

愛知県名古屋市市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

■お問い合わせ：バーミキュラ フラッグシップショップ TEL 052-746-3330

■HP：<https://www.vermicular.jp/village/pickup/42473/>

### <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/pLvEr>



## 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。 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