

「バーミキュラ プレミアムブラック リミテッドエディション」

バーミキュラ全製品からブラック&ゴールドの

上質な特別カラーが数量限定で新登場！

—より黒く、よりマットな最上級の質感を追求—

10月30日(水) 先行予約開始/11月20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11月20日(水)より、上質で洗練された数量限定カラー「VERMICULAR PREMIUM BLACK LIMITED EDITION(バーミキュラ プレミアムブラック リミテッドエディション)」を発売します。発売に先立ち、2024年10月30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)・一部お取扱店(※)にて先行予約を開始いたします。

数量限定カラー「バーミキュラ プレミアムブラック リミテッドエディション」は、鋳物ホーローの新色である上質でマットな質感の「プレミアムサテンブラック」にシャンパンゴールドを合わせ、より洗練された印象に仕上げました。「プレミアムサテンブラック」は、定番色の黒色「マットブラック」と比べ、より深みのある特別な黒で、よりマットな質感を実現し、同じ形状の製品でも「生まれ変わった」と錯覚するような存在感です。

「バーミキュラ プレミアムブラック リミテッドエディション」は、新時代の鋳物ホーロー鍋「オープンポット2」全サイズ、『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究極の炊飯器「バーミキュラ ライスポット」全サイズ、瞬間蒸発性能で素材の旨みを凝縮させる「バーミキュラ フライパン」全サイズで展開します。

「バーミキュラは、単なる調理器具ではなく、使うたびに心が弾むような道具でありたい。キッチンには、機能性だけでなく自分らしさを表現する空間でもあるはず。個々のライフスタイルに寄り添い、もっと自由に、もっと自分らしく、手料理を楽しんでもらいたい」そんな想いからバーミキュラ プレミアムブラック リミテッドエディションは誕生しました。数量限定の特別なバーミキュラ製品で手料理をお楽しみください。

※先行予約実施店舗: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) VERMICULAR SHOP ジェイアール名古屋タカシマヤ、伊勢丹 新宿店、三越 銀座店、二子玉川 蔦屋家電、ヨドバシ・ドット・コム、ビックカメラ.com、蔦屋書店オンラインストア 二子玉川 蔦屋家電、三越伊勢丹オンラインストア

【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

「プレミアムブラック リミテッドエディション」製品ラインナップ

バーミキュラ オープンポット 2



オープンポット 2 の洗練されたモダンデザインがさらに引き立つ深みのある黒としっとりとしたマットな質感。フタのハンドル部分をつなぐパーツや VERMICULAR ロゴには、特別仕様のゴールドを合わせました。上品なゴールドが黒の重厚感を引き立たせます。



<製品特長> 2010 年に発売したオープンポット 1 をフルモデルチェンジし、よりおいしく、より使いやすく進化。軽量化と加熱時間の短縮も実現し、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。「毎日使いたくなる、世界一の鍋」を目指して開発した新時代の鋳物ホーロー鍋です。

<展開サイズ> MINI 14cm 13,750 円/18cm 浅型 24,200 円/18cm 深型 25,960 円/22cm 浅型 29,920 円/
22cm 深型 31,900 円/26cm 浅型 36,300 円/26cm 深型 38,500 円

バーミキュラ ライスポット



金属のような質感と高級感を演出する黒のポットヒーターに、主張しすぎないゴールドのロゴ。ロゴは従来の印字から、金属箔を用い、より洗練された印象に仕上げました。ポット（鍋）は、上質でマットな質感を追求した「プレミアムサテンブラック」。ブラックで統一した佇まいは抜群の存在感です。



<製品特長> 「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。ライスポットで炊飯したご飯は、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やみつきに。炊飯だけでなくバーミキュラの鍋で楽しめるすべての調理が理想的な火加減できるので、プロ級の料理を誰でもかんたんにご家庭でお楽しみいただけます。

<展開サイズ> ライスポット ミニ（3 合炊き）73,700 円/ライスポット（5 合炊き）89,980 円

バーミキュラ フライパン



バーミキュラ フライパンの革新的な機能性と上質さが調和したデザイン。ブラックのウッドハンドルとゴールドのロゴは高級感溢れる特別仕様。ウッドハンドルは、積層強化木を使用し、より丈夫に。ガラスリッド（別売）のハンドルは、ブラックにゴールドのパーツがさらに上質感を演出します。



<製品特長> 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、白身はふんわり、黄身は濃厚で裏はカリッと香ばしく、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した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。

<展開サイズ> EGG & TOAST PAN 13,530 円/20cm 浅型 13,530 円/24cm 深型 18,480 円/

26cm 浅型 19,030 円/26cm 深型 20,900 円/28cm 浅型 21,450 円/28cm 深型 23,320 円

ガラスリッド : 20cm 3,740 円/24cm 4,400 円/26cm 4,620 円/28cm 4,840 円

ステンレスリッド : EGG & TOAST PAN 4,400 円

※価格は全て税込

既存の黒色「マットブラック」との違い



左：定番カラー「マットブラック」

右：数量限定カラー「プレミアムサテンブラック」

数量限定カラー「プレミアムサテンブラック」は、温かみのある黒に優しい質感の定番カラー「マットブラック」と比べ、より深みのある黒で、光沢感を抑え、よりマットな質感を追求しています。

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

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401