

## バーミキュラ、累計受注台数10万台突破の炊飯器で世界へ 世界初の鋳物ホーロー自動調理器「VERMICULAR Musui-Kamado」でアメリカ進出

2019年1月31日(木)アメリカ発売



バーミキュラUS公式ブランドサイトURL : [www.vermicular.us](http://www.vermicular.us)

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、国内累計受注台数10万台を誇る大人気炊飯器「バーミキュラ ライスポット」を世界初の鋳物ホーロー自動調理器「VERMICULAR Musui-Kamado」(バーミキュラ ムスイ-カマド)として、2019年1月31日(木)にアメリカ市場で発売いたしました。

日本国内では2016年12月に高級炊飯器市場に展開した「バーミキュラ ライスポット」を、アメリカでは、無水調理・ロースト・炒め調理・低温調理などの調理機能を前面に押し出し、世界初の鋳物ホーロー自動調理器「VERMICULAR Musui-Kamado」と新たに名付け発売いたします。

「VERMICULAR Musui-Kamado」は、鋳物ホーロー鍋「Musui」と火加減をコントロールする熱源「Kamado」で構成されております。機能面は国内仕様製品とほぼ変わらず、ロサンゼルスの上級シェフとバーミキュラ専属シェフが共同でレシピブック(70品以上掲載)を新たに製作し、アメリカの食卓に手料理の楽しさを普及してまいります。2019年1月31日(木)より、バーミキュラUS公式オンラインショップで発売を開始し、2月中旬に発送開始予定。初年度は販売目標10,500個を掲げ、自社オンラインショップで販売し、今後販路の拡大も検討しています。

愛知ドビーは、2017年9月、アメリカ・ロサンゼルスに国内外で初の支社を開業し、世界進出モデルとして開発した同製品を柱に、アメリカ進出に続いてアジア、ヨーロッパへの展開を本格的に進め、世界のフードシーンを牽引するブランドを目指してまいります。

【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：古澤紗織

MOBILE:090-8180-8816・MAIL : [s-furusawa@a-dobby.co.jp](mailto:s-furusawa@a-dobby.co.jp)

TEL : 052-352-2531・FAX : 052-353-5401

## アメリカの食卓にカスタマイズしたレシピの数々

ロサンゼルストップシェフ×バーミキュラ専属シェフによるアメリカ版レシピブックを新たに製作。


アメリカの伝統的な家庭料理から、最新のライフスタイルに沿った70品のレシピを新開発。

食材・調味料にいたるまで現地の食文化にこだわりました。



## 製品ラインナップ

商品名	VERMICULAR Musui-Kamado (バーミキュラ ムスイ-カマド)
 <p>Matte Black with Silver                      Charcoal                      Sea Salt</p>	
価格	\$670
発売予定日	2019年1月31日 (木)
カラー	Matte Black with Silver/Charcoal/Sea Salt
寸法	[幅] 約259ミリ (調理器部) /約311ミリ (鍋・取手側) [奥行] 約296ミリ [高さ] 約208ミリ (鍋含む)
鍋容量	約3.7L
製品重量	約6.9kg (鍋: 約4.0kg、調理器部: 約2.9kg)
モード	[調理] ・中火 (最高230℃) ・弱火 (最高150℃) ・極弱火 (最高110℃) ・保温 (30~95℃まで1℃刻みで温度設定が可能) [炊飯] ・白米 (ふつう・おこげ) 1~4合・玄米 (ふつう・おこげ) 1~4合 ・白米 (おかゆ) 1~1.5合
定格電圧	120V 60Hz
定格電力	1050w
加熱方式	IH方式 (電磁誘導加熱) ・ヒーター方式
パネル表示	英語/華氏表示
付属品	専用リッドスタンド1個、米用計量カップ1個、水用計量カップ1個、 バーミキュラ レシピブックUS版1冊 (70品以上掲載)
原産国	日本

商品名	Musui (ムスイ)
 <p>Matte Black                      Charcoal                      Sea Salt</p>	
価格	\$300
カラー	Matte Black/Charcoal/Sea Salt
寸法	[内径] 230ミリ [幅 (取手含)] 311ミリ [高さ] 127ミリ [深さ] 100ミリ
鍋容量	約3.7L

# 愛知ドビーについて

## ◆1936年創業の老舗メーカーが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、1936年創業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40万台（2018年12月末時点）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月に日本発売。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。2019年1月のアメリカ発売を皮切りに世界展開予定。

### 【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】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤紗織

MOBILE:090-8180-8816・MAIL:s-furusawa@a-dobby.co.jp

TEL:052-352-2531・FAX:052-353-5401