

報道関係者各位

2025年1月9日
株式会社 Plan・Do・See

バーミキュラと BECCIU.by Plan・Do・See 鋳物ホーロー鍋×産直野菜プロジェクト始動

限定のオープンポット 2 と産地直送野菜・オリジナルレシピセットが 1 月 18 日より販売開始

日本のものづくりを“おもてなし”視点から再解釈し、贅沢に四季を味わう唯一無二の体験をお届け

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本及び世界の主要都市でホテル・レストラン・バンケットを展開する株式会社 Plan・Do・See（本社：東京都港区）は、名古屋を拠点とするメイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー製調理器具ブランド「バーミキュラ」（本社：愛知県名古屋市）とコラボレーションし、Plan・Do・See が運営する EC サイト BECCIU. にて「オープンポット 2 BECCIU.Limited」を 2025 年 1 月 18 日（土）より販売開始いたします。

本コラボレーションでは、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オープンポット 2」の限定カラーと Plan・Do・See のシェフが全国の素晴らしい生産者を巡り、現地出会った食材を使ったメニューの開発を行う「ご馳走旅」プロジェクトで出会った、長野県を拠点とする農業生産者「栄農人（エナジー）」の食材と、オリジナルレシピがセットとなっております。

特設ページ URL：<https://letsbecciu.com/pages/vermicular>



■Plan・Do・See×バーミキュラ コラボレーションの背景

愛知県名古屋市で創業された老舗鋳造メーカー、愛知ドビー株式会社が手掛けるメイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」は、「手料理と、生きよう。」をスローガンに掲げ、日本人の食の歴史を受け継ぎ、シンプルな調理法で素材本来の美味しさを究極に引き出す、メイド・イン・ジャパンのものづくりをしています。

各店舗でバーミキュラの調理器具を使用してきた Plan・Do・See は、その使いやすさと、調理された食材のクオリティの高さから、「食材から出た水分や香りを鍋の中に封じ込めることで世界一美味しい料理ができる」ことを実感してきました。

バーミキュラの「世界最高の鍋を作り、手料理で世界中を笑顔にしたい」という想いと、Plan・Do・See の「日本のおもてなしを世界中の人々へ届けたい」という想いが重なり、本プロジェクトをスタートする運びとなりました。

コラボレーションを通じ、日本の四季の素晴らしさ・旬を味わう贅沢を世の中に知っていただきたい、というシェフたちの熱い思いから、Plan・Do・See のシェフたちが長野県での「ご馳走旅」で出会った素晴らしい産直野菜と、その魅力をオープンポット 2 で最大限に引き出すオリジナルレシピもお届けいたします。

■コラボレーション製品概要

今回のコラボレーションでは、パーミキュラの人気製品であるオープンポット 2 を、BECCIU. EC サイト限定のオリジナルカラーで販売いたします。

カラーは、どんなテイストのキッチンでも馴染のいいオーシャンネイビーと、少し遊び心を感じられるマットカモミールイエローのオリジナルカラーをご用意いたしました。

明るいイエローの内側には締め色のブラックを、そして落ち着いたネイビーの内側にはお料理を華やかに見せてくれる柔らかなベージュを掛け合わせました。パーミキュラファンからもリクエストの多かったカラーです。



<オープンポット 2 BECCIU.Limited MINI 14cm>

1〜2 人暮らしのご家庭にぴったりなコンパクトサイズ。小さくても抜群の調理性能です。季節のお野菜を年 2 回お届けします。

オーシャンネイビー×ベージュ

価格：¥18,600（深型）

マットカモミールイエロー×ブラック

価格：¥19,700（深型）

<オープンポット 2 BECCIU.Limited 22cm>

深型はたっぷり 4 人分作れる定番サイズ。
浅型は無水バイクや炒め調理に。オープン調理でも活躍します。
季節のお野菜を浅型は年 2 回、深型は年 4 回お届けします。

オーシャンネイビー×ベージュ

価格：¥44,700（深型）

：¥35,720（浅型）

マットカモミールイエロー×ブラック

価格：¥45,800（深型）

：¥36,820（浅型）

※価格はすべて税込みです。

※野菜のお届け期間は、<販売期間>欄に詳細を記載いたします。

<販売期間>

【第一回】

2025年1月18日(土)~3月16日(日) 鍋発送日：4月20日(日)頃~順次

野菜発送日：

MINI 14cm/22cm（浅型）をご購入のお客様は、①・③の2回のお届けでございます。

22cm（深型）をご購入のお客様は、①・②・③・④の4回のお届けでございます。

※個別での日時指定はお承り出来かねますのでご了承くださいませ

- ①2025年4月24日~4月26日着<春>
- ②2025年7月11日~7月13日着<夏>
- ③2025年10月18日~10月20日着<秋>
- ④2025年12月12日~12月14日着<冬>

【第二回】

2025年4月19日(土)~5月31日(土) 鍋発送日：7月1日(火)頃~順次

野菜発送日：

MINI 14cm/22cm（浅型）をご購入のお客様は、①・③の2回のお届けでございます。

22cm（深型）をご購入のお客様は、①・②・③・④の4回のお届けでございます。

※個別での日時指定はお承り出来かねますのでご了承くださいませ

- ①2025年7月11日~7月13日着<夏>
- ②2025年10月18日~10月20日着<秋>
- ③2025年12月12日~12月14日着<冬>
- ④2026年3月20日~3月22日着<春>



<バーミキュラ オープンポット2 について>

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。さらに、前作から約30%もの軽量化と1.5倍の調理スピードを実現した新時代の鋳物ホーロー鍋です。

公式サイト：<https://www.vermicular.jp/products/ovenpot2/>

■お届けするお野菜について

今回のコラボレーション商品は、Plan・Do・See のシェフたちが甲信地方の「ご馳走旅」で出会った、株式会社 栄農人（エナジー）によって生産された食材と、Plan・Do・See のシェフが考案したオリジナルレシピ12品がセットになっています。

栄農人（エナジー）は、長野県を拠点に日本全国の土壌や産地の特徴を網羅し各地の協力生産者たちと連携しながら、その土地にベストな野菜をお届けする農業会社です。

また、お野菜 BOX は 2500 円相当×2 回(MINI 14cm)、3500 円相当×2 回 (22cm 浅型)、3500 円相当×4 回 (22cm 深型) の多種多様な季節の美味しい野菜と、クール便送料込みの大変お得なプランでございます。

栄農人 URL : <https://www.kingofkinoko.com/>



栄農人が生産する野菜の中でも特にうま味と香りが素晴らしいキノコ類は、お客様から高い評価を得ており、セットではスーパーではなかなか手に入らない珍しいキノコ類や、その時々旬のお野菜を、厳選をして食卓へお届けいたします。

■栄農人が生産するキノコ類のご紹介 (一例)

< 菌床生椎茸 >

「おが粉栽培」というキノコ本来の味を引き出す方法で栽培し、有機認証を取り無農薬で生産された菌床生しいたけです。肉厚なものから薄くて傘が開いているものまで、色々な形のしいたけを混ぜてお送りします。

< 長野県産山なめこ >

菌床生椎茸と同じく「おが粉栽培」で生産された濃厚な山なめこです。

< 長野県産白ひらたけ >

プリっとした食感が特徴的な、希少で栄養価の高い白ひらたけです。

< 長野県産あわびたけ >

大きな白い傘が特徴的で、食感がゴリゴリとしてあわびに似ていることから命名された「あわび茸」です。ビタミンやアミノ酸が豊富で、疲労回復や美髪等の効果が期待できます。

■愛知ドビー・バーミキュラについて

愛知ドビーは、1936 年愛知県名古屋市中川区創業の老舗鑄造メーカーです。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・ジャパンの鑄物ホーロー鍋「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。

社名 : 愛知ドビー株式会社
創業 : 1936 年
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
資本金 : 16,500,000 円
代表取締役社長 : 土方邦裕
URL : <https://www.vermicular.jp/>

■Plan・Do・See「ご馳走旅」の取り組みについて



技術や物流の発展により、多くの食材が季節を問わず、入手できるようになった現代において、市場には個性の薄い量産型の食材が溢れている現状があります。その一方で、独自性や本質を追求する生産者たちのものづくりも加速しています。

志の高い生産者が育む農作物や、深い愛情を注がれた畜産物、島国である日本の海流がもたらす海産物や、世界に誇る日本の酒等、提供する一皿の背景にあるストーリーを伝えるため、まだ見ぬ新たな食文化との出会いを求めて、Plan・Do・See のシェフ自ら産地に足を運んで日本各地の食材を探求する取り組みが「ご馳走旅」です。

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」という大切なミッションをシェフチームらしく体現する為に、日本各地の素晴らしい風土や生産者と対話し、その地で出会った食材を使用した美味しい料理を提供しています。

「ご馳走旅」instagram : https://www.instagram.com/pds_cuisine/

■EC サイト「BECCIU.」(ベッチュウ)について

全世界にホテル・レストランを展開する株式会社 Plan・Do・See が運営するオンラインストア"BECCIU." ホテルづくりの際に空間を構成する要素（パーツ）にもこだわり抜き、様々な「別注品」を自社にて製作してきた経験から、THAT'S THE ONE.「まさにこれ！」と思えるオリジナル商品を製作しお届けいたします。

BECCIU.公式サイト : <https://letsbecciu.com/>

公式インスタグラム : https://www.instagram.com/pds_becciu/

■株式会社 Plan・Do・See 概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社社屋と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社 Plan・Do・See

設立 : 1993 年 4 月

本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目 3 番 1 号 麻布台ヒルズ 森 JP タワー

事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営

URL : <https://plandosee.co.jp/>