

報道関係者各位

VERMICULAR

2023年9月19日（火）
愛知ドビー株式会社

業界初！バーミキュラからサステイナブルな新サービス

「バーミキュラ リクラフト」開始

-2023年9月26日（火）開始-

お客様からお預かりした製品を、再び鉄に溶かして新たな製品に作りかえる新サービス

創業87年の老舗町工場が、お客様にも、環境にも、作り手にも優しい
循環型リサイクルプログラムをスタート

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、2023年9月26日（火）より、ライフスタイルに合わせてバーミキュラ製品をアップデートできる、業界初のサステイナブルな新サービス「リクラフトプログラム」を開始いたします。2023年10月9日（月）に発売する新製品「バーミキュラ オープンポット2」の誕生に合わせて、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2店舗（東京・愛知）にて2023年9月26日（火）10時よりサービスの受付を開始いたします。

「リクラフトプログラム」では、バーミキュラ製品を一生使っていただけるように、お客様からお預かりしたバーミキュラ製品をもう一度鉄に溶かし直すことで、お客様のライフスタイルの変化に合わせて、製品のサイズ変更や従来のオープンポット（オープンポット1）から新製品「オープンポット2」へ生まれ変わらせることが可能です（有料）。

バーミキュラからバーミキュラへのリクラフトは、バーミキュラの鋳物ホーロー製品を再溶解し、貴重な原料を100%再利用する、環境負荷が極めて少ないリサイクル方法です。バーミキュラの製品の主原料である鉄はリサイクル効率の良い原料ですが、他の鉄鋼製品へのリサイクル（ダウンサイクル）には、不純物を除去する精錬工程が必要となり、リサイクルが困難な希少金属は廃棄されてしまいます。リクラフトプログラムは、お客様がお持ちのバーミキュラをお客様のライフステージに合わせてリクラフトすることで、環境にも最大限配慮しながら、一生バーミキュラをご愛用いただくことを可能としました。リクラフトプログラムは、定価の約8割程度の費用で申し込みいただけます。

（※オープンポット1からオープンポット2へ同サイズ同士でのリクラフトの場合）

愛知ドビー株式会社は、これからも限りある資源を大切にしながら、持続可能なものづくりに取り組んで参ります。

【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・加藤・大澤

MAIL：vermicular_pr@vermicular.jp TEL：052-352-2531 FAX：052-353-5401

情報解禁日：9月19日（火）午前10：00



ライフスタイルに合わせてバーミキュラ製品をアップデート

バーミキュラのリクラフトプログラムは、バーミキュラ製品を一生使っていただけるよう、「家族が増えたから鍋のサイズを大きくしたい」、「子供が巣立って小さくしたい」、そんな暮らしの変化に合わせて製品のサイズを変えることができます。また、長年愛用していたバーミキュラ製品がモデルチェンジしても、アップデートすることができます。

<リクラフトプログラム例>

▼オープンポット1からオープンポット2へのアップデート
Ex.) 長年愛用していたオープンポット1。さらなる美味しさ
と使いやすさを求めてオープンポット2へアップデート



▼サイズ変更

Ex.) 結婚祝いでいただいた18cm鍋を、
子供が生まれたことを機に22cmへサイズアップ

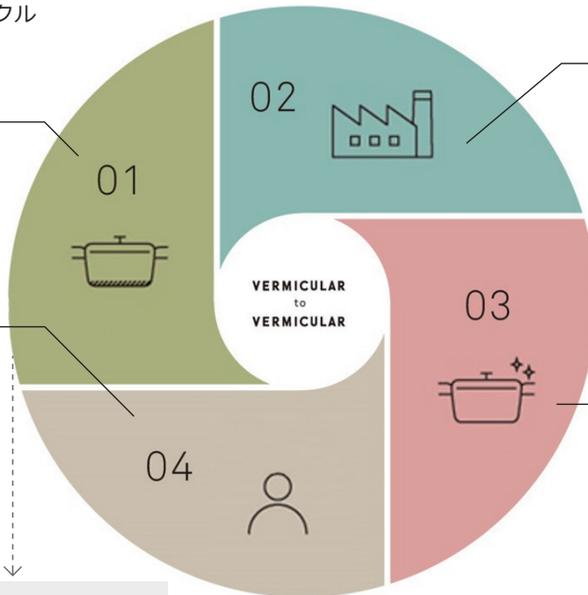


<バーミキュラからバーミキュラへのリクラフトとは?>

♻️ VERMICULARの水平リサイクル

お客様よりお預かりした
バーミキュラを工場へ

生まれ変わった製品は
再びお客様のもとへ



再溶解してバーミキュラ
からバーミキュラへ水平
リサイクル。貴重な原料は
100%再利用

熟練の職人の手によって、
新たなバーミキュラへ
リクラフト

♻️ 他の鉄鋼製品へのダウンサイクルの場合

分別 > 裁断 > 溶解 > 精錬 → 他の鉄鋼製品

↓
リサイクルが困難な希少な金属は廃棄

【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

情報解禁日：9月19日（火）午前10：00

お客様のバーミキュラが新しく生まれ変わるまで



01お客様の製品を検査・確認

お客様よりお預かりした大切なバーミキュラを工場の一つ一つ丁寧に検品します。



02ホーロー剥離

検品したバーミキュラのホーローをきれいに剥がします。



03裁断

再溶解しやすいように、専用機械で裁断します。



04再溶解

裁断したバーミキュラを溶かして原料に戻します。自社工場で一から作っているメーカーだからこそ、可能な水平リサイクルです。



05リクラフト（再製造）

再溶解し、原料に戻ったバーミキュラを熟練の職人による鋳造加工・精密加工・ホーロー加工の工程を経て、新たなバーミキュラに生まれ変わります。



06再びお客様のもとへ

こうして出来上がった新たなバーミキュラは、約2週間ほどで再びお客様に届けられます。

<リクラフト対象製品>



オープンポット1



オープンポット2



バーミキュラ フライパン



オープンセーフスキレット

バーミキュラ フライパンのサイズ変更やバーミキュラ フライパンからオープンセーフスキレットへのアップデートも可能です。 ※別製品へのリクラフトはできません

一生使って欲しいから「リペアプログラム」で新品同様にお直しします

2010年のバーミキュラ発売当初から、一生使って欲しいという想いで続けてきた「リペアプログラム」では、使い込んで汚れたホーローを全て剥がして、再度ホーローコーティングをすることで新品同様にお直しします。お客様からお預かりしたバーミキュラのホーローをすべて剥がし、もう一度一からホーロー加工することで、約3週間ほどで新品同様に生まれ変わります。この際に、カラーを変更していただくことも可能です。

<対象製品>

オープンポット1/オープンポット2/ライスポット ポット
バーミキュラ フライパン/オープンセーフスキレット



リクラフトプログラム誕生の背景

愛知ドビー株式会社 副社長 土方智晴

バーミキュラ開発当初から、市場のモデルチェンジが繰り返される現状に疑問があり、「10年間モデルチェンジをする必要のない世界最高の製品をつくりたい」という強い思いがありました。バーミキュラ製品第一号である「オープンポット」誕生から10年以上が経ち、技術が進歩した今なら、「もっといい製品がつかれるのではないか、今できる世界最高の製品をつくりたい」という思いと共に、「モデルチェンジをしてしまうと、今までのお客様をないがしろにしてしまうのではないか」という葛藤があり、踏み切れずにいました。

そんな中、きっかけになったのは、昨今の資材高騰を受け全社を挙げて取り組んだ「製品の品質を絶対に落とさずに、コストダウンを行う工程改善」でした。これまでの常識をもう一度疑い、製造工程を一から見直しました。鑄造工程において課題の一つだったのが、貴重な資材である「戻り材」のリサイクル率を高めて、大きく高騰した鉄材料の使用量を削減することで。「戻り材」とは、製造上どうしても発生してしまう製品にならない部分や不良になってしまった製品のことで、再び溶かして再利用していたものの、バーミキュラの製造・材質管理の難しさから、発生した戻り材の約半分しか再利用できていませんでした。バーミキュラの主原料である銑鉄の価格が1.5倍にまで高騰したこともあり、構成する成分を一から見直すことで、戻り材をすべて再利用する仕組みが確立されました。

そこで、「戻り材がすべて使えるようになったのであれば、お客様が長年愛用していたバーミキュラ製品をお預かりして、再び鉄に溶かして、新しい製品にバージョンアップすることができるのではないか。このリクラフトの仕組みがあれば、たとえ新製品が登場しても、お客様と一緒に成長できるのではないか」と新しい希望が見えたのです。今秋、13年間モデルチェンジをしなかったバーミキュラ オープンポット1から革新的に進化した、バーミキュラ オープンポット2が誕生します。愛知ドビー株式会社は、リクラフトプログラムを通して、環境にも配慮しながら、お客様と一緒に成長できる企業を目指し続けていきます。

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、製品第一号となる「オープンポットラウンド」を発売し、シリーズ累計受注台数63万台（※）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22万台（※）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、素材本来の旨味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」は、受注台数30万台（※）を突破。2021年12月には、東京・代官山にもブランド体験型複合施設「バーミキュラ ハウス」をオープン。また、現在、アメリカ・中国・韓国・台湾・香港で製品を販売し、グローバル展開も着実に進めています。

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。※2023年8月末時点

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

創業:1936年

資本金:16,500,000円

バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア 2F

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

<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://onl.tw/hUQJZJw>

