

世界に50万人のファンを持つメイド・イン・ジャパンの  
鋳物ホーロー鍋ブランド「バーミキュラ」、ブランド初の体験型複合施設、  
「バーミキュラ ビレッジ」2019年12月3日(火)にオープン決定！



WEBサイト：<https://www.vermicular.jp/village/> (※12/3更新予定)

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、バーミキュラ初のブランド体験型複合施設「VERMICULAR VILLAGE(バーミキュラ ビレッジ)」を2019年12月3日(火)11時に愛知県名古屋市中川運河沿いにオープンいたします。

「バーミキュラ ビレッジ」は、「最高のバーミキュラ体験」をテーマに、“バーミキュラの料理の美味しさ”、“バーミキュラブランドの世界観”、“メイド・イン・ジャパンのものづくり”を様々なかたちで体験いただくことを目的としたブランドの発信拠点です。飲食業態の「DINE AREA(ダインエリア)」と物販・体験業態の「STUDIO AREA(スタジオエリア)」の二つのエリアで構成され、レストラン・ベーカリーカフェ・フラッグシップショップ・料理教室・ラボ・クックブックライブラリー・カスタマーサポートセンターなどを集約し、バーミキュラ創業の地であるこの場所でしか味わえない「最高のバーミキュラ体験」を提供いたします。

場所は、創業の地である愛知県名古屋市中川区の中川運河を望むロケーションで、名古屋市が策定する「中川運河にぎわいゾーン にぎわい創生プロジェクト」の対象エリア。1936年創業の当社と同じく、中川区で地域の経済を支えながら、発展・衰退・再生の歴史を辿った中川運河に、再び活気を取り戻そうという中川運河再生計画に賛同し、地域の魅力をバーミキュラの世界観とともに世界へ発信していきます。世界中から人々が訪れ、地域からも長く愛される場になることを目指します。

## バーミキュラ創業の地でしか味わえない「最高のバーミキュラ体験」がここに！

### <DINE AREA (ダイニングエリア)>

バーミキュラの食の世界観を体験できるエリア。バーミキュラ ビレッジの南側に位置し、レストランとベーカリーカフェの二つの建物がお客様をお迎えします。

### ■VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY (レストラン)

ビレッジのメインダイニングとなるレストランでは、モーニング・ランチ・ディナーと一日を通して、中川運河の美しい景色を眺めながら、素材本来の味を活かした本格的なバーミキュラ料理を楽しむことができます。薪窯でバーミキュラの鍋ごと焼き上げたお料理は、香ばしい薫りと深い味わいが特徴。多くの料理はバーミキュラのままサーブされ、ブランドの世界観を満喫することができます。

営業時間：8：00～22：00（日・月・火は21：00クローズ） 定休日無し  
席数：74席（店内54席+テラス席20席）



▲モーニングは、バーミキュラで焼き上げたパンのタルティーヌやパンケーキなどがお楽しみいただけます。



▲ランチは、肉料理・魚料理・煮込み料理、無水カレーなど。全てのメニューには、セットでバーミキュラの炊き立てツヤツヤご飯が鍋ごと提供されます。



▲彩り鮮やかな季節野菜をバーミキュラごと、薪窯で焼き上げました。ディナーは、アラカルト形式でバーミキュラ料理を堪能できます。

※写真はイメージです

## ■ VERMICULAR POT MADE BAKERY (ベーカリーカフェ)

全てのパンを鋳物ホーロー鍋バーミキュラで焼き上げるベーカリーカフェでは、パン、サンドウィッチ、シチュー、焼菓子などが 25 種類以上並びます。バーミキュラで焼いたパンは、中はしっとり、外はパリッとした食感と芳醇な甘みが特徴。この美味しさを多くの方にお届けしたく、ベーカリーカフェをオープンします。ベーカリー用に新たに開発した専用バーミキュラで、鍋の形をした可愛いパン、サンドウィッチ用のカンパニュ、食パンを提供します。

営業時間：平日 10:00~18:00 土日祝 8:00~18:00 定休日無し

席数：54 席 (店内 38 席+テラス席 16 席)



▲イチオシは、バーミキュラの専用型で焼き上げた食パン。バーミキュラで 2 時間かけて作った自家製餡を使った「餡食パン」はお土産としてもおすすめです。



▲ベーカリー用に新たに開発したバーミキュラで焼き上げたパンは、種類も豊富で、季節限定のメニューも登場します。



▲バーミキュラの鍋で無水調理したビーフシチューや季節野菜のポトフなど、1 名様分ずつじっくりと丁寧に仕上げています。

## ■ CHEF'S TABLE (シェフズテーブル)

レストラン 2 階にひっそりと佇む空間は、キッチンを囲んだカウンターの特等席。世界のトップシェフがここでしか味わえない特別な料理でおもてなしします。イベント開催時のみオープン予定。

## <STUDIO AREA (スタジオエリア)>

バーミキュラのフラッグシップショップを中心にワークショップや料理教室を通して、バーミキュラを深く知ることができるエリア。ダイニングエリアから北に 120m の場所に位置し、「知る・購入する・使い方を学ぶ・メンテナンスする」というユーザーにとっての全ての機能を持っています。さらに、2 階・3 階のアトリエは、バーミキュラのデザイナーやシェフが新たなクリエイティブを生み出す、バーミキュラブランドの発信拠点となります。

### ■ VERMICULAR FLAGSHIP SHOP (フラッグシップショップ)

日本で唯一、ご購入前に味や使い勝手をお試しいただける体験型のショップです。バーミキュラの全ラインナップを手にとって見ることができるほか、ここでしか購入できない 11 種類の「ビレッジ限定サイズ」のバーミキュラがずらりと並び、新製品の先行発売も行います。備え付けのキッチンを使って、バーミキュラを知り尽くしたコンシェルジュが実演を交えながらお客様のご質問・リクエストにお応えすることはもちろん、お客様ご自身でバーミキュラの使い勝手を実際にお試しいただけます。世界的に活躍するクリエイターとのオリジナルコラボアイテムや「アルチザン(職人)」をテーマにしたバーミキュラセレクトの世界の名品キッチンウェアなどもお取扱予定です。

営業時間：平日 10:00~20:00、土日祝 9:00~20:00 水曜定休



### ■ KITCHEN STUDIO (料理教室)



バーミキュラ コンシェルジュ・専属シェフによる、バーミキュラを使用した料理教室を定期開催。また、世界のトップシェフによる特別な料理教室や親子料理教室も開催し、手料理の楽しさを幅広い世代に伝えます。

定員：8名~20名(教室内容により異なります)

※要予約制

※2020年1月以降、順次開催予定。

## ■ COOK BOOK LIBRARY (ブックストア/コーヒースタンド)



世界各国の「食」に関する約 3,000 冊の本を備えるライブラリー。お気に入りの本をその場でご購入いただくこともできます。併設のコーヒースタンドでは本と一緒にハンドドリップコーヒーやバーミキュラで焼いた焼菓子などをお楽しみいただけます。

## ■ LABORATORY (ラボ)



世界のトップシェフのために、専用バーミキュラを開発する工房です。小さいながらも casting・精密加工・ホーロー加工というバーミキュラ製造の一連の機能を持っています。定期的にバーミキュラの職人の製造実演を間近でご覧いただけるほか、本



格的なものづくり体験のワークショップも開催します。

※製造実演とワークショップは、2020年1月以降順次開催予定。

## ■ VERMICULAR OWNERS DESK (カスタマーサポートセンター)

オーナーズデスクでは、バーミキュラの使い方のプロである「バーミキュラ コンシェルジュ」が常駐し、使い方やレシピ・トラブルについて、直接相談できます。

## ■ ATELIER (アトリエ)

バーミキュラブランドの新製品や新レシピが生まれるアトリエ。デザイナー・専属シェフ・エンジニアが常駐し、実際に製品・レシピ開発を行う、バーミキュラブランドのクリエイティブ拠点となります。

## ■ STUDIO (スタジオ)

専属シェフが開発した新レシピの写真や動画を撮影し、HP・SNS等、様々なメディアを通じて発信していきます。

※アトリエ、スタジオは、スタッフ専用のフロアとなります。

## VERMICULAR VILLAGE CREATORS

バーミキュラ ビレッジプロジェクトには、食やデザインの分野で日本を牽引するクリエイターたちが参画。「最高のバーミキュラ体験を」というコンセプトに共感し、その想いをカタチにさせていただきました。

### -CREATIVE TEAM-

施設クリエイティブディレクション/レストラン&カフェプロデュース：TRANSIT GENERAL OFFICE INC.

インテリアデザイン：LINE-INC.

ロゴ&グラフィックデザイン：長嶋りかこ (village®)

ユニフォームデザイン：宇多悠也 (OUTIL)

ショッププロデュース：CLASKA Gallery & Shop "DO"

VMD：中林友紀

ブックディレクション：YOURS BOOK STORE (日本出版販売)

アートワーク：BLOCK SHOP TEXTILES

サウンドスタイリング：Yasuharu Okochi (Sound Couture)

グリーンコーディネイト：Ruka

LINE-INC.



village®



YOURS BOOK STORE



R u k a



### -ARCHITECTS TEAM-

コンセプトメイキング/建築プロデュース：後藤陽次郎 (DESIGN INDEX INC.)

建築設計：山本 堀アーキテクト

内装基本計画：吉田貴子デザインスタジオ

ランドスケープデザイン：ふるうち設計室

照明プランニング：Plus y

設計監理：ジビキデザイン



JIBIKIDESIGN

## VERMICULAR VILLAGE オリジナルコラボアイテム

### (1) BLOCK SHOP TEXTILES×VERMICULAR…オリジナルアートワーク・ナフキン・トートバック



ビレッジを彩るアートワークの数々は、ロサンゼルスで活躍するブロックショップテキスタイルズに手掛けていただいたもの。姉妹で創作活動を行うこのアーティストは、インドの伝統的な技法であるブロックプリントを継承する職人たちを支援するために結成されました。バーミキュラとの共通点も多く、その想いに共感してくださり、オリジナルで製作いただいたアートワークやレストランで使用するナフキン等をビレッジ限定で販売することになりました。

### (2) SAKUZAN×VERMICULAR…器



ビレッジのレストランで使用する器は、美濃焼の伝統を受け継ぐやきものの里、岐阜県多治見市に1978年に設立されたSAKUZANとのコラボ。美しさはもちろん、使い心地を追求し暮らしに馴染む器の製造をこだわりとしています。ビレッジのレストランで使用するために開発された唯一無二のプレート・ごはん茶碗・ボウルなどをビレッジ限定で販売いたします。

### (3) OUTIL×VERMICULAR…オリジナルユニフォーム



「バーミキュラのものづくりの思想を体現したようなユニフォームにしたい」そんな想いに応えてくれるのが、フランス語で道具という意味をもつOUTIL（ウティ）。バーミキュラ ビレッジの全てのスタッフ、そして工場で働くバーミキュラの職人たちも「OUTIL」製のオリジナルユニフォームを身につけます。そんなこだわりのユニフォームから、エプロンをビレッジ限定で販売します。

## VERMICULAR VILLAGE 施設概要

#### ■ダイニングエリア（南側）

内容：レストラン、ベーカリーカフェ、シェフズテーブル

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い

敷地面積：約2,300平方メートル

駐車場：35台(内軽自動車用3台、身障者用1台)

#### ■スタジオエリア（北側）

内容：ショップ、料理教室、クックブックライブラリー、ラボ、カスタマーサポートセンター、アトリエ、スタジオ

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い

敷地面積：約2,037平方メートル

駐車場：29台(内軽自動車用1台、身障者用1台)

アクセス：名古屋駅 太閤通口より車で約5分



## 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 44 万台（2019年9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」

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。累計受注台数 13 万台突破（2019年9月末時点）。2019年1月にはアメリカ進出を果たし、世界へ展開予定。

## 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