

～創業 80 年の老舗鑄造メーカーが初の高級家電市場へ参入！～
「世界一、おいしいご飯」を目指し、鑄物ホーロー鍋が進化
“究極の炊飯器”「バーミキュラ ライスポット」
開発期間 3 年を経て 2016 年 12 月 1 日から新発売！

メイド・イン・ジャパンの鑄物ホーロー鍋「バーミキュラ」を販売する愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市長 代表取締役社長：土方邦裕）はこの度、構想から3年の歳月を費やし「世界一、おいしいご飯」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」を、2016年12月1日より、全国約14店舗の家電量販店・約11店舗の百貨店などで発売開始いたします。発売に先立ち、2016年11月1日（火）よりバーミキュラ公式オンラインショップ（<http://www.vermicular.jp/products/ricepot/>）で、先行予約の受付を開始いたします。また、インテリアライフスタイル展（11月7～9日於東京ビッグサイト）や国連大学前ファーマーズマーケット（11月12～13日於青山）で展示・試食会も開催します。



「バーミキュラ」は、“世界一、素材本来の味を引き出す鍋”として愛知ドビーが開発した、メイド・イン・ジャパンの技術力を結集した鑄物ホーロー鍋ブランドです。熟練工の手仕事による高い技術によって、鍋とフタの間の密閉性を0.01ミリの精度で加工することで、素材本来の味や栄養素を引き出す「究極の無水調理」が可能となります。2010年の発売から現在までで累計20万個を突破※し、多くの方からそのクオリティに高い評価をいただいております。

この度、新発売する「バーミキュラ ライスポット (VERMICULAR RICEPOT)」は、「世界一、おいしいお米が炊ける炊飯器」を目指し、鍋炊きのおいしさをそのままに、火加減調整の煩わしさをワンタッチで解決した究極の炊飯器です。ライスポットでは、従来のバーミキュラの鑄物ホーロー鍋を「炊飯」のために限界まで進化させ、さらにその鍋の性能を最大限引き出す理想的な熱源「ポットヒーター」を新開発。別々の二つのツールを組み合わせることで、これまでにない画期的な炊飯器が完成しました。

ホーロー鍋部分は、従来品でも高い評価を得てきた、素材の味を引き出す「トリプルサーモテクノロジー」はそのままだけに、全てのデザインを刷新しました。さらに、鑄物ホーロー鍋の弱点だった高火力時の吹きこぼれを抑え、密閉性を保ちながらも高火力での加熱を受け止める「フローティンググリッド」を新たに開発。蒸気の吹き出し方向をコントロールすることにも成功しました。熱源部分である「ポットヒーター」は、独自の「ラップアップヒートテクノロジー」で底面のIHコイルと側面のアルミヒーターを組み合わせることで、炎が鍋を包み込むかまどのような立体的な加熱を、指先ひとつでコントロールすることを可能にしています。

また、「鍋炊きご飯のおいしさの追及」を第一に考えた結果、一般的な炊飯器にある保温用のフタを無くし、鍋の上部がむき出しのデザインを採用。保温機能を取って不採用としています。

なお、モードは「炊飯モード」「調理モード」の2種類で、「炊飯モード」では白米（ふつう・おこげ・おかゆ）、玄米（ふつう・おこげ）の炊き分けが可能です。「調理モード」では中火・弱火・極弱火・保温の4つの火加減調整機能で、無水調理、ロースト、煮物、蒸し物、プロ級の低温調理など、バーミキュラの全ての料理をいつでも理想的な火加減で調理することができます。

今後も愛知ドビーは、メイド・イン・ジャパンの技術を活かし、町工場から世界一の製品をつくり出すことを目指していきます。

※2010年2月から2016年9月までのシリーズ累計販売個数

【製品特長】

●熟練工の手仕事による精密加工技術で、お米のために進化した「ホーロー鍋」

ホーロー鍋の「バーミキュラ」が「ライスポット」では、より炊飯に最適なカタチに進化しました。

- ① 丸みを帯びた鍋の形状…鍋内部のお米の対流をより起こしやすいように、鍋全体が丸みを持った形状になりました。
- ② 底面のリブ加工…鍋底のリブ加工が、直線状から水紋状に変化。飯返ししやすく、洗いやすくなりました。
- ③ フローティングリッド…鍋の高度な密閉性を保ちながら、鋳物ホーロー鍋の弱点であった高火力時の吹きこぼれを最小限に抑え、さらに蒸気の吹き出し方向をもコントロールすることに成功しました。
- ④ ダブルリッドリング…フタの内側の突起が、炊飯後に鍋の周縁部に水滴が落ちてご飯が「べちゃつく」のを抑えるので、鍋をそのまま「おひつ」のように使うことができます。



●“直火を越える究極の熱源” 新開発の専用「ポットヒーター」

鍋炊きのおいしさをそのままに、火加減の煩わしさをワンタッチにするために「ポットヒーター」を新開発。メイド・イン・ジャパンの最高のクオリティで作るホーロー鍋に相応しい“理想の熱源”として、直火とIHの良さを両立する新技術「ラップアップヒートテクノロジー」を採用。また、鍋底の温度を正確に把握する「ヒートセンサー」が、ご飯を美味しく炊き上げる繊細な火加減調整をします。

<ラップアップヒートテクノロジー>

底面のハイパワーIHコイルと側面のアルミヒーター、断熱カバーを組み合わせ、鍋を包みこむように加熱することで、かまどの炎のような立体的な加熱を実現しています。

<ヒートセンサー>

鍋の性能を活かすのは、火加減です。温度センサーが鍋底の状態を見守って、家族の誰よりも繊細な火加減調整をしてくれます。

<スマートタッチキー>

操作パネルは、次の操作に必要な箇所だけが光る「スマートタッチキー」を採用。炊き上がり時間の設定や、タイマー設定、白米・玄米の選択から、おかゆ、おこげ、モード切り替え、調理モードでの火加減や時間の設定など、全ての操作がこの「スマートタッチキー」で、一般的な炊飯器よりカンタンにできます。

●保温機能を無くして、鍋炊きご飯のおいしさを追及。

「バーミキュラ ライスポット」は、ご飯のおいしさを追求した結果、保温機能を敢えて不採用としました。ライスポットで炊いたおいしいご飯だからこそ、保温よりも温め直して召し上がることをおすすめします。(別売りの保温カバー「ヒートキーパー」を使用すれば、炊上り後2時間温かくおいしくごはんを保つことができます)

<保温用のフタを無くして、激しい対流を起こす>

保温用のフタを無くすことで、加熱される鍋の下部と外気で冷やされる上部に大きな温度差が生まれます。この温度差が、従来の炊飯器よりも激しい熱対流を起こし、お米一粒一粒までむらなく炊き上げます。

<保温用のフタを無くして、効率的に蒸らす>

炊飯の仕上げは、加熱を終えた鍋を外気で冷ます「蒸らし」。保温用のフタが無いことで、ポットヒーターに内蔵したファンが鍋をしっかりと冷ますことができます。お米の外側の水分を内部にしっかりと吸収させることで、格別なツヤと食感を実現しました。



●「バーミキュラ」の全ての調理を、いつでも理想的な火加減で。

従来のバーミキュラのホーロー鍋では、素材本来の旨みや栄養素を引き出す「無水調理」をガス火で行う際、火加減に慣れが必要でした。「バーミキュラ ライスポット」では、電気による適切な火加減調整が可能となり、より簡単に「無水調理」を楽しめるようになりました。さらに、炒める、焼く、煮る、蒸す、といった様々な調理ニーズにも対応しており、温度設定機能を使えば、プロが行うような「低温調理」も家庭で簡単に行うことができます。「バーミキュラ ライスポット」が1台あれば、炊飯だけではなく、料理が苦手な方でも手軽に美味しい料理を幅広く楽しんでいただくことが可能です。



●ライスポットのある暮らしが楽しくなる「オリジナルレシピブック」

「バーミキュラ ライスポット」には「オリジナルレシピブック」を同梱しております。バーミキュラでは、専属シェフが社内にて常駐し、オフィス内にあるキッチンで日々バーミキュラを使った調理の試作を繰り返しています。「オリジナルレシピブック」には、そんな試作から生まれた誰でも簡単に調理でき、ライスポットのある暮らしが楽しくなる最高のメニューを100品紹介しております。(ハードカバー144P)



●お手入れも、カンタンで衛生的。

「バーミキュラ ライスポット」は、機能やデザイン面にとどまらず、あらゆる面でシンプルさを追求しました。一般的な炊飯器のフタにある「ゴムのパッキン」や「細かい金属部品」がなく、メンテナンスが簡単な構造となっています。鍋自体も全く継ぎ目のない完全な一体構造で、洗いやすく、常に清潔に使用可能です。その結果、お米本来の香りも保たれる構造になっています。



●バーミキュラは、一生サポート。すべて、メイド・イン・ジャパン。

バーミキュラでは、注文から、購入、調理、修理まですべてのお問い合わせの窓口となる専門のコンシェルジェが、お客様が納得されるまでお付き合いします。

<鍋は、一生サポート。ポットヒーターは、3年保証>


鍋は、ホーローの塗り直しなど修理ができます(有料)。また、ポットヒーターは、通常1年とされるメーカー保証を、3年にしています。

<鍋も、ポットヒーターも、付属品も、すべて、メイド・イン・ジャパン>

ライスポットはもちろん、付属品もすべての製品をメイド・イン・ジャパンで、ハイレベルの安心・安全をご提供しています。



【製品概要】

商品名	バーミキュラ ライスポット	
価格	79,800 円+税	
発売予定日	12月1日 ※2016年11月1日(火)よりバーミキュラオンラインストアで先行予約を受付開始	
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(お鍋:約 4.0kg、調理器部:約 2.9kg)	
モード	【炊飯モード】 白米(ふつう・おこげ) 1~5 合 玄米(ふつう・おこげ) 1~4 合 白米(おかゆ) 1~1.5 合 【調理モード】 中火・弱火・極弱火・保温 ※保温温度設定 30℃~95℃ ※:【炊飯モード】での「保温機能」はありません。	
定格電圧	100V 50/60Hz	
定格電力	1350W	
加熱方式	IH 方式(電磁誘導加熱)・ヒーター方式	
電源コードの長さ	1m	
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、ライスポットレシピブック 1 冊	
販売場所	全国約 14 店舗の家電量販店・約 11 店舗の百貨店、及びバーミキュラ公式オンラインショップ	

※製品および部品などのデザイン・仕様・価格は、改善のため予告なく変更となる可能性があります。製品に多少の色ムラや気泡による小さな穴が生じる事がありますが、ご使用には影響ありません。

愛知ドビーについて



【会社概要】

名称 : 愛知ドビー株式会社
所在地 : 〒454-0821
愛知県名古屋市中川区宗円町 1-28
設立 : 昭和 22 年 5 月
資本金 : 16,500,000 円
代表取締役社長 : 土方邦裕
公式 HP : <http://www.vermicular.jp/>

●創業80年の老舗メーカーの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、創業 80 年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「究極の無水調理」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、最大 15 ヶ月待ち、発売から 6 年が経過した現在でも約半年待ちの人気製品となっています。

●バーミキュラが世界の“手料理”を変えていく。

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とし、単に品質の高い鍋を製造するだけではなく、素材本来の味を楽しむライフスタイルを通して、世界中に手料理のある暮らしのすばらしさをお届けする「暮らしを変える鍋」です。バーミキュラを購入してから「息子がブロッコリーを食べるようになった。」「外食が減った。」「素材を厳選するようになった。」などの声が続出し、実際に多くのオーナー様の暮らしが変わっています。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先>

「バーミキュラ」PR 事務局

TEL : 03-5572-7334 FAX : 03-5572-6065