

愛知・京都・長崎 産地の枠を超えて誕生した「暮らしを彩る器」 バーミキュラ テーブルウェア

7 月 15 日（火）先行予約開始・7 月 23 日（水）発売



愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市中区 代表：土方邦裕）は、2025 年 7 月 23 日（水）よりバーミキュラ テーブルウェア（全 27 型・全 4 色）を発売いたします。発売に先立ち、2025 年 7 月 15 日（火）よりバーミキュラ公式オンラインショップ・バーミキュラ フラグシップショップ・全国の一部お取扱店にて先行予約を開始いたします。

暮らしを彩る器を目指して開発した「バーミキュラ テーブルウェア」。ろくろ成形による柔らかな表情をまといながらも、手に取りやすく、使いやすい、日常に寄り添うこだわりの器です。お皿・ボウル・お茶碗・カップなど全 27 型・4 色の豊富なラインナップを揃えました。

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、素材本来の味を活かした料理を通して、手料理のおいしさ、楽しさを伝えてきました。私たちは作ること、食べることはもちろん、料理を美しく器に盛り付け、目で楽しむことも「手料理と、生きる」大切な要素だと考えます。食卓に笑顔があふれるような日々がもっと気軽に日常的なものになるように、そんなバーミキュラの想いを宿した器を制作することを決めました。

バーミキュラが理想とする器、それは「使う人を想い、料理が盛られて初めて完成する器」です。そんな想いに共鳴したのが、京都・清水焼の窯元「TOKINOHA（トキノハ）」の清水氏でした。作り手としての価値観を共有し、共同開発がスタートしました。量産化にあたっては、清水氏がろくろで生み出した手のぬくもりを活かした形・オリジナルの色を量産に落とし込むという難題に挑戦してくれたのが、長崎・波佐見焼の窯元「aizengama（藍染窯）」の樋渡氏でした。異なる背景を持つ京都・長崎・愛知の職人たちが、産地の枠を超えて一つの器づくりに向き合い、それぞれの技術と想いが重なり、日々の食卓を豊かに彩る器が誕生しました。

バーミキュラ テーブルウェアは、釉薬の「ゆらぎ」が描く偶然の美しさを個性とし、量産品でありながらも、ひとつとして同じ物はない個性のある器です。複数の土を配合することで、陶器のぬくもりと磁器の丈夫さを兼ね備え、食洗機、電子レンジにも対応します。三者が協業することで、量産品でありながらも、手作りのあたたかみと美しさ、そして実用性を兼ね備えた新しいかたちを生み出しました。

三つの土地の職人たちの想いが共鳴し生まれたこだわりの器は、暮らしを豊かに変えていきます。

【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

・ VERMICULAR×TOKINOHA×aizengama 三者の想いがひとつになり生まれた新しいかたち

バーミキュラが想い描いたかたちを具現化するため、京都・清水焼の「TOKINOHA（トキノハ）」が器のデザインと釉薬づくりを担い、長崎・波佐見焼の「aizengama（藍染窯）」がその意匠を忠実に焼き上げました。3つの作り手のうち、どこか1つでも欠けてしまえば、このテーブルウェアは生まれませんでした。



京都 清水焼 TOKINOHA

清水大介氏

京都を拠点に、清水焼の制作と発信を行う。「くらしを味わうための清水焼」をテーマに、陶芸が未来へと続いていくことを目指し、環境や社会と調和する器のあり方を探求している。



長崎 波佐見焼 藍染窯

樋渡常司氏

長崎・波佐見町を拠点に、暮らしに寄り添う器づくりを行う。“GOOD LIFE MAKER”を掲げ、ヒト・モノ・コトを通じて笑顔を生み出し、世代を超えて親しまれる波佐見焼を届けている。

・ 手作業で調合した釉薬は4色展開

今回の釉薬のテーマは「ゆらぎ」。同じ色味で均一に発色させるのではなく、窯や環境によって生まれる個体差、その不安定さこそが陶芸の魅力であると捉え、あえてこの難しいテーマに挑戦しました。様々な鉱物と金属を組み合わせた釉薬によって生み出される、ナチュラルで個性豊かな表情をお楽しみください。



乳白 Opaque White

スタンダードでありながら、奥ゆかしさを感じさせるマットな白。手作業で釉薬を掛けることで縁に現れる赤茶色が、それぞれに異なる表情を生み出し、温かみを感じさせる仕上がりです。

藍墨 Sumi Chacoal

シリーズの中で唯一の光沢仕上げ。黒の中にわずかにコバルトを混ぜることで、奥行きのある藍色を感じさせる釉薬を目指しました。釉薬が流れた跡が景色のように浮かび上がるのも特徴です。

霞 Kasumi Gray

落ち着いたグレーの中に複雑な表情を宿すことを目指した釉薬です。本シリーズの中でもっとも「ゆらぎ」が大きく、グレーが強いもの、茶色味が際立つもの、両者が混在するもの、さらに白い霧のような景色が立ち現れるものまで、炎の反応によって多彩な表情を見せてくれます。

鶯 Uguisu Green

酸化鉄を用いた釉薬で、あたたかみのある色合いを表現。茶と緑が溶け合う絶妙なバランスが魅力で、窯の炎との相互作用により、茶が強いもの、緑が強いもの、また両者が混ざり合うものなど、一つひとつ異なる表情をお楽しみいただけます。

・全 27 型、4 カラーの豊富なラインナップ

※価格は税込みです。

Shallow Bowl シャロウボウル

Rim リム



	寸法[cm]	価格
#24	約φ24.5/5.9	¥6,710
#21	約φ21.5/5.3	¥4,950
#18	約φ18.5/4.4	¥4,290

Curve カーブ



	寸法[cm]	価格
#27	約φ27.5/5.3	¥9,460
#21	約φ21.5/4.2	¥5,280
#15	約φ15.0/3.2	¥3,410
#9	約φ9.0/2.1	¥2,420

Flat Plate フラットプレート



	寸法[cm]	価格
#27	約φ27.0/4.0	¥8,470
#24	約φ24.5/3.6	¥6,050
#21	約φ21.0/3.0	¥4,290
#18	約φ18.0/2.2	¥3,630
#15	約φ15.5/2.3	¥2,860

Deep Bowl ディープボウル

Rim リム



	寸法[cm]	価格
#17	約φ17.0/7.8	¥4,400
#14	約φ14.0/6.3	¥3,300

Curve カーブ



	寸法[cm]	価格
#18	約φ18.0/9.0	¥6,050
#14	約φ14.0/7.4	¥4,070
#10	約φ10.5/5.6	¥3,190

KATAKUCHI Pourer 片口



	寸法[cm]	価格
#9	約φ9.0/5.7	¥2,750
#7	約φ7.5/4.9	¥2,530

Rice Bowl 茶碗

Fuji フジ



	寸法[cm]	価格
	約φ12.5/5.7	¥3,080

Curve カーブ



	寸法[cm]	価格
	約φ11.5/5.4	¥3,080

Taper テーパー



	寸法[cm]	価格
	約φ11.5/6.9	¥3,080

Cup/Mug カップ/マグ

Soup Cup スープカップ



	寸法[cm]	価格
	約φ11.5/6.0	¥3,850

Coffee Cup コーヒーカップ



	寸法[cm]	価格
	約φ8.0/6.4	¥3,190

Mug マグ



	寸法[cm]	価格
	約φ9.0/8.7	¥3,300

Tumbler/YUNOMI タンブラー/湯呑

Tumbler タンブラー



	寸法[cm]	価格
	約φ9.0/6.9	¥2,640

YUNOMI Teacup 湯呑



	寸法[cm]	価格
	約φ6.5/7.1	¥2,640

・器の刻印に込めた想い

器の裏面に刻印しているのは、バーミキュラ テーブルウェアを表すマークです。

VERMICULAR の「V」をモチーフに、5 つの V が円になった様子は、バーミキュラ テーブルウェアとともに、食卓を楽しく囲むイメージを表現しました。

また、鍋、ライスポット、フライパン、ユキヒラに続き、テーブルウェアがバーミキュラ ブランドの 5 つ目の柱になることを意味しています。



・サステナブルな取り組み

お客様がバーミキュラ テーブルウェアをご使用いただく中で割ってしまった器を、バーミキュラ フラッグシップショップで引き取り、金継ぎを施し、新たな器として販売するサステナブルなサービスを実施します。器をお持ちいただいたお客様には、新しくバーミキュラ テーブルウェアを購入する際に使用できるチケットをお渡しいたします。詳細は特設ページをご覧ください。

<https://www.vermicular.jp/pickup/tableware/kintsugi/>



・盛り付けのご提案

バーミキュラの公式ウェブサイトの特設ページでは、手料理を自由に楽しんでもらいたいという想いから、様々なジャンルで活躍する方々による、バーミキュラ テーブルウェアを使用した盛り付けや、使用シーンをご提案しています。シェフをはじめ、農家、料理家、フードスタイリスト、フォトグラファー、インフルエンサーなど、料理に関わる皆さんの、それぞれの視点から提案する使い方は必見です！

<https://www.vermicular.jp/products/tableware/>



＜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://x.gd/bb7B3>



愛知ドビー・VERMICULAR について

愛知ドビーは、1936 年愛知県名古屋市創業の老舗鋳造メーカーです。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・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「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。 HP : <https://www.vermicular.jp/>

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
バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア 2F
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・加藤・大澤
MAIL: vermicular_pr@vermicular.jp
TEL：052-352-2531
FAX：052-353-5401