

バーミキュラのショップ・レストラン・ベーカリーが 東京・ニューマン高輪にグランドオープン！

-日時：2025 年 9 月 12 日（金）/場所：ニューマン高輪 North 2F-



最高のバーミキュラ体験を。

VERMICULAR

NEWoMan
TAKANAWA

WEB サイト：<https://www.vermicular.jp/takanawa>

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、2025 年 9 月 12 日（金）、バーミキュラのフラッグシップショップ・レストラン・ベーカリーを東京・ニューマン高輪 North 2F にオープンいたします。東京・代官山にあったバーミキュラのブランド発信拠点「バーミキュラ ハウス」が、JR 高輪ゲートウェイ駅直結のニューマン高輪に場所を変え、新しくスタートいたします。ニューマン高輪は、「100 年先のまだ見ぬ生活価値創造」をテーマに、株式会社ルミネが手がける史上最大規模の新施設です。衣食住・美・カルチャーなど多様な価値観が交差する空間で、五感を刺激する圧倒的な滞在価値を提供します。

フラッグシップショップ・レストラン・ベーカリーの異なる 3 業態が同店舗に集約し、「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”を様々なかたちでお楽しみいただけます。ショップは、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋をはじめとする全ラインナップを取り揃え、購入前に製品をお試しいただける体験型。レストランはバーミキュラで素材本来の味を引き出した料理をランチ・カフェ・ディナーで味わうことができ、都内初出店のベーカリーは全てのパンをバーミキュラ製品で焼き上げます。

バーミキュラ オーナーはもちろん、世界中から人々が訪れ、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できるような空間を目指しています。

【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

バーミキュラで引き出す、素材本来の味に感動するレストラン



WEB サイト : <https://www.vermicular.jp/takanawa#foundry>

バーミキュラの鋳物ホーロー製調理器具と特製の薪窯を使用し、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るレストラン。ランチは、職人が 0.01mm 精度で高めた鍋の密閉性が叶えるバーミキュラの無水カレーや、バーミキュラ フライパンで皮目をパリッと、中はふんわり焼き上げた魚料理など、全 5 種をご提供。ディナーは、薪火で薫り高く仕上げる肉料理、無水バイクした季節野菜のサラダなど、バーミキュラならではの調理法で旬の食材のおいさを最大限に引き出したお料理をビストロスタイルでお楽しみいただけます。バーミキュラ製品とオリジナルの器がテーブルを彩り、ブランドの世界観を視覚的にもお楽しみいただけます。

【店舗情報】 ■店舗名 : VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY NEWoMan TAKANAWA

(バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー ニュウマン高輪店)

■営業時間 : ランチ 11:00~14:30 / カフェ 14:30~17:00 / ディナー 17:00~22:00 (L.O. 21:00)

■定休日 : 年中無休 ※ニュウマン高輪店に準ずる

■TEL : 03-6455-7924

■席数 : 53 席 (テーブル 48 席・カウンター 5 席)

■ご予約 : ディナー予約可。9 月 10 日より 11 月以降のご予約を以下予約ページにて承ります。

<https://www.tablecheck.com/vermicular-newomantakanawa/reserve/message>

ランチ



無水カレー 季節野菜のグリル 1,760 円(税込)

バーミキュラの無水調理でつくる、素材本来の味を堪能する「無水カレー」。香ばしくグリルした季節の野菜といっしょにお召し上がりください。

カフェ



無花果とフルーツトマトの鍋タルト 1,540 円 (税込)

10cmの鍋で焼き上げたタルトに、無水調理した野菜とフルーツを鍋いっぱいにとッピング。甘酸っぱい無花果と、トマトの旨みをお楽しみください。

ディナー



牛肉の薪火グリル 4,980 円(税込)

A5ランク黒毛和牛の希少部位ランイチの薪火ステーキ。ライスポットで低温調理をしたあと薪火でグリルしたステーキは、芳醇な香りを纏い、驚くほど柔らか。エシャロットと赤ワインのデミグラスソースでお召し上がりください。

バーミキュラで焼き上げる世界唯一のベーカリー



WEB サイト : <https://www.vermicular.jp/takanawa#bakery>

全てのパンをバーミキュラで焼き上げるベーカリー。ベーカリー用に開発した専用のバーミキュラ鍋や天板を使って一つひとつ丁寧に焼き上げたパンは、中はしっとり、外はパリッとした食感と芳醇な甘みが特長。具材も職人が丹精込めてバーミキュラで手作りしています。バーミキュラを代表する料理「無水カレー」をたっぷりと包み、10cm のバーミキュラで一つひとつ丁寧に揚げ焼きにした「バーミキュラの無水カレーパン」をはじめ、バーミキュラの美味しさを気軽に味わえるパンをご提供します。ニューマン高輪店オープンを記念して、新メニューも多数ご用意しております。

【店舗情報】 ■店舗名 : VERMICULAR POT MADE BAKERY NEWoMan TAKANAWA

(バーミキュラ ポットメイドベーカリー ニューマン高輪店)

■営業時間 : 8:00~20:00 ※パンが売り切れ次第、ドリンクのみの営業となります

■定休日 : 年中無休 ※ニューマン高輪店に準ずる

■TEL : 03-6455-7923



バーミキュラの無水カレーパン 580 円(税込)

バーミキュラの「無水カレー」をたっぷりと包んで焼き上げた、大人気メニューです。10cm の鍋でフタをしたまま揚げ焼きにすることで、表面はサクッと、中はしっとり・もちりとした食感に。具材もゴロゴロたくさん入っているので、食べ応え抜群です。



無水調理したブロッコリーとえびの タルティーヌ 580 円(税込)

ニューマン高輪のオープンを記念して発売する新メニュー。自家製のカンパーニュに、オープンポットの無水調理で芯まで甘く火入れしたブロッコリーと、ぷりぷりのえびをのせて焼き上げました。ボリューム満点で、ランチにもぴったりです。



スイートポテトフロマージュ 680 円(税込)

無水調理したさつまいもに生クリームとバターをたっぷり加えたスイートポテトと、マスカルポーネ・サワークリーム・北海道クリームチーズでつくるチーズクリームを合わせました。サクサクな生地で包んだ、甘く濃厚なスイートポテトと、チーズのフレッシュな味わいをお楽しみください。

購入前に、味や使い心地をお試しいただける体験型ショップ



WEB サイト : <https://www.vermicular.jp/takanawa#flagshipshop>

ご購入前に、バーミキュラで調理した料理の味や製品の使い心地をお試しいただける体験型のショップ。バーミキュラを知り尽くしたコンシェルジュが調理実演を交えながらお客様のご要望にお応えすることはもちろん、お客様ご自身が実際に製品を使って調理を体験することも可能。バーミキュラの全ラインナップを手にとって見ることもできる他、フラッグシップショップ限定の特別サイズのバーミキュラも取り揃えています。バーミキュラ製品だけでなく、アルチザン（職人）をテーマにしたキッチンウェアなどもお取り扱い予定です。

- 【店舗情報】 ■店舗名：VERMICULAR FLAGSHIP SHOP NEWoMan TAKANAWA
（バーミキュラ フラッグシップショップ ニュウマン高輪店）
- 営業時間：11:00～20:00
 - 定休日：年中無休 ※ニュウマン高輪店に準ずる
 - TEL：03-6455-7922



調理性能を体感

ご購入前に、製品をお試しいただくことが可能です。バーミキュラを知り尽くした専属スタッフがご使用方法をお伝えし、ご質問に丁寧にお答えいたします。実際に調理をし、料理をご試食いただきながら、バーミキュラ製品をご体感ください。



ここでしか手に入らない限定品

デザートやパンを焼くのに最適な最小サイズ 10cm の鍋や、魚をまるまる 1 匹入れたアクアパッツアを作るなど華やかに食卓を演出するオーバル型など、フラッグシップショップでしか手に入らない限定サイズのバーミキュラを多数ご用意しています。

グランドオープン記念！先着でノベルティプレゼント

2025年9月12日（金）のグランドオープンを記念して、9/12（金）～9/30（火）の期間、バーミキュラ ニュウマン高輪店のフラッグシップショップ、レストラン、ベーカリーでお買い物・お食事をされたお客様に、先着でバーミキュラオリジナルブレンド ドリップコーヒーや鋳物ホーロー製のカトラリーレスト、オリジナルステッカーなど、豪華ノベルティをプレゼントいたします。

【レストラン・ベーカリー】

レストランにてご飲食いただいた方に、先着で「バーミキュラオリジナルブレンド ドリップコーヒー1袋（レストラン ディナータイム限定 ワンドリンクチケット付き）」をプレゼント。 ※数量限定、無くなり次第終了。



【フラッグシップショップ】

バーミキュラ製品のご購入金額に応じて、ノベルティをプレゼントいたします。

①バーミキュラ製品をご購入いただいた方全員

バーミキュラ製品をご購入いただいた方全員に先着で、「バーミキュラオリジナルブレンド ドリップコーヒーバッグ1袋（レストラン ディナータイム限定 ワンドリンクチケット付き）」をプレゼント。



②税込 15,000 円以上

レストランで使用している鋳物ホーロー製の「バーミキュラ オリジナルカトラリーレスト2個セット（税込 1,760 円相当）」をプレゼント。

③税込 25,000 円以上

ベーカリーで使用している鋳物ホーロー製の「バーミキュラ ミニスキレット（浅型）1個（税込 3,080 円相当）」をプレゼント。



④税込 70,000 円以上

「バーミキュラ オーガニックコットン ポットホルダー2個セット（税込 4,840 円相当）」をプレゼント。 ※カラーはお選びいただけません。

・バーミキュラ ニュウマン高輪公式インスタグラム（@vermicular_newomantakanawa）をフォローしていただいた方に、オリジナルステッカーを1枚プレゼント。 ※デザインはお選びいただけません。

※数量限定、無くなり次第終了。 ※リペア・リクラフト申込は対象外。



<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/5a5Z0>



店舗概要

■店舗名称：

VERMICULAR FLAGSHIP SHOP NEWoMan TAKANAWA

(バーミキュラ フラグシップショップ ニュウマン高輪店)

VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY NEWoMan TAKANAWA

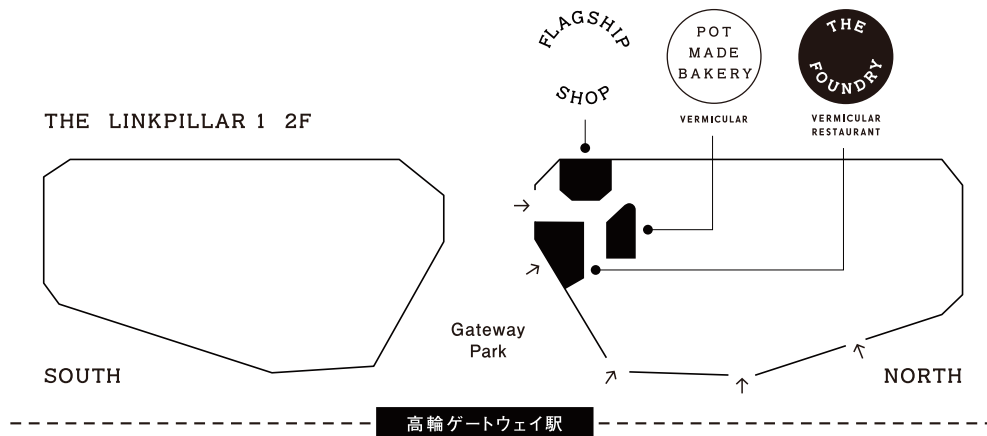
(バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー ニュウマン高輪店)

VERMICULAR POT MADE BAKERY NEWoMan TAKANAWA

(バーミキュラ ポットメイドベーカリー ニュウマン高輪店)

■住所：東京都港区高輪 2 丁目 21-1 THE LINKPILLAR 1 North 2F

■アクセス：



電車でお越しの場合

JR「高輪ゲートウェイ駅」改札より徒歩 1 分 都営浅草線、京急本線「泉岳寺駅」A2 出口より徒歩 3 分

お車でお越しの場合

〔TAKANAWA GATEWAY CITY 駐車場〕 国道 15 号「高輪二丁目」を高輪ゲートウェイ駅方面に進み、突き当たりを左折いただくと、左手にございます。(P1 北) THE LINKPILLAR 1 NORTH の入庫口をご利用ください。

■バーミキュラ ニュウマン高輪 公式 WEB サイト：<https://www.vermicular.jp/takanawa>

■バーミキュラ ニュウマン高輪 公式インスタグラム：https://www.instagram.com/vermicular_newomantakanawa/

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。

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 FAX：052-353-5401