

## バーミキュラを製造・販売する愛知ドビー、 新潟県南魚沼市と初めての「包括連携協定」を締結



鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR（バーミキュラ）」を製造・販売する愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：土方邦裕）は、新潟県南魚沼市と双方が有する資源を最大限に活用し、多様な価値の創出を目的として、2025 年 11 月 21 日（金）、包括連携協定を締結し、同日に協定締結式を行いました。愛知ドビーが自治体と包括連携協定を結ぶのは、新潟県南魚沼市が初めてとなります。本協定締結に伴う取組みの一環として、12 月より対象のバーミキュラ製品をご購入の方に、「南魚沼産コシヒカリ」をプレゼントするキャンペーンも開始いたします。

### ●締結に至った背景と目的

新潟県南魚沼市は、2025 年 9 月に策定した観光戦略に基づき、「ゼッピン雪国宣言」の基本理念の下で「食のブランディング戦略」を推進しています。特に、南魚沼産コシヒカリをはじめとする市内産の食材の魅力を活かし、地域全体で食のブランド価値向上に取り組んでいます。

愛知ドビーは、展開するバーミキュラ ブランドで「手料理と、生きよう。」をブランドスローガンに掲げ、鋳物ホーロー製調理器具を中心に、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発信しています。

この度、両者が連携することにより、南魚沼市の豊かな「食資源」と当社の「製品の魅力やブランド価値」という双方の資源を最大限に活用し、多様な価値を創出することを目的として、包括的な連携協定を締結することとなりました。

### ●本協定の主な内容

- 1.双方のブランド価値及び認知度の向上に関する事
- 2.南魚沼市の地域資源及び愛知ドビーの製品の強みを活かした新たな商品・サービス・体験の創出に関する事
- 3.双方の情報発信及びプロモーション活動に関する事
- 4.食を通じた交流人口・関係人口の創出・拡大の推進に関する事
- 5.食育や地域活性化に関する事
- 6.その他、協定の目的を達成するために必要と認められる事項

【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

## 新潟「南魚沼産コシヒカリ」プレゼントキャンペーン概要



本協定締結を記念して、期間中、対象のバーミキュラ製品をご購入の方に、日本トップのブランド米「南魚沼産コシヒカリ」をプレゼントいたします。南魚沼産コシヒカリは、日本穀物検定協会によって定められた最高評価「特A」を最も多く獲得している品種です。町工場の精密技術と職人の手仕事から生まれた“日本の調理器具ブランド バーミキュラ”。雪国・南魚沼の豊かな自然と、生産者の丁寧な米づくりが育んだ“日本の農産ブランド 南魚沼産コシヒカリ”。二つのものづくりが出会うことで、素材の美味しさを最大限に引き出しました。バーミキュラで炊くと、南魚沼産コシヒカリのふっくらと甘く、つややかな粒立ちを楽しめます。ぜひこの機会をお見逃しなく！

■キャンペーン期間：2025年12月3日(水)10:00～12月25日(木)16:00

※上記期間中であってもプレゼント品が無くなり次第、キャンペーンを終了させていただきます。

■対象店舗：バーミキュラ公式オンラインショップ (<https://shop.vermicular.jp/>)

バーミキュラ公式 楽天市場店 (<https://www.rakuten.ne.jp/gold/vermicular-rshop/>)

バーミキュラ公式 au PAY マーケット店 (<https://plus.wowma.jp/user/93754957/plus/>)

フラッグシップショップ バーミキュラ ビレッジ (<https://www.vermicular.jp/village/>)

フラッグシップショップ ニュウマン高輪店 (<https://www.vermicular.jp/takanawa/>)

■対象商品：

- ・ライスポット 5合/3合炊きをご購入で、2合パックを2つプレゼント
- ・オープンポット2、スープポット、ユキヒラ3点セット（※）をご購入で2合パックを1つプレゼント



ライスポット (5合・3合)



オープンポット2



スープポット



ユキヒラ3点セット

※ユキヒラ3点セット（ユキヒラ、ドロップリッド、ステンレスリッド）

※スマートパッケージでのご購入も対象となります。※オープンポット 2 14 cm、ユキヒラ単体、ドロップリッドセットでの購入、リペアプログラム、リクラフトプログラムは対象外です。

■キャンペーン特設ページ：[https://www.vermicular.jp/pickup/minamiuonuma\\_campaign](https://www.vermicular.jp/pickup/minamiuonuma_campaign)

【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](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp) TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401



## 新潟県南魚沼市と愛知ドビーについて



2025 年 11 月 21 日(金)協定書を交わす林茂男市長（左）、愛知ドビー 土方邦裕（右）



### 新潟県南魚沼市について

新潟県の南部に位置し、越後三山や魚野川に囲まれた自然豊かな地域です。豪雪地帯ならではの清らかな雪解け水と寒暖差のある気候が、全国的に評価される「南魚沼産コシヒカリ」を育み、山菜、スイカ、発酵食品など四季毎に多彩な食の恵みを生み出しています。冬はスキーを中心としたウィンタースポーツが盛んで、観光とともに地域ならではの食を楽しむことができる、食と体験が宝庫な場所です。



### 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](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp)  
TEL : 052-352-2531  
FAX : 052-353-5401