

VERMICULAR×TOOTH MART コラボ鍋フェア 『HOT POT SPOT loves VERMICULAR』を 12月4日（木）より開催

神戸最大級のフードホール「TOOTH MART」にて、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋を使用したオリジナル鍋料理や、バーミキュラ専属シェフが共同開発した限定鍋を味わえる！
フードホール内の POP UP 展示ブースやアプリでのレシピ公開も。



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）が製造・販売する鋳物ホーロー調理器ブランド **VERMICULAR（バーミキュラ）** は、神戸最大級のフードホール「TOOTH TOOTH MART FOODHALL&NIGHT FES」（以降、「**TOOTH MART**」）にて、12月4日（木）より開始する鍋フェア『**HOT POT SPOT loves VERMICULAR**』に参画します。

ワールドワイドな鍋フェア『HOT POT SPOT』は、今年1月の初開催時に大変ご好評をいただき、さらなる進化を遂げての再登場となります。今回は、「鍋体験そのものの価値を高め、新たな神戸の食体験を創出したい」という TOOTH MART の想いに、バーミキュラが掲げる「世界最高の鍋を作り、世界中を笑顔にしたい」という想いが重なり、コラボレーションが実現しました。バーミキュラならではの素材本来の味わいを、ぜひ「TOOTH MART」でお楽しみください。

■『HOT POT SPOT loves VERMICULAR』概要

- ・開催期間：2025 年 12 月 4 日（木）～2026 年 2 月 28 日（土）
- ・開催場所：TOOTH TOOTH MART FOODHALL&NIGHT FES 神戸市中央区新港町 7 番 2 号神戸ポートミュージアム 1F
- ・公式 HP：<https://toothtooth.com/toothmart-foodhall>
- ・WEB 予約はこちら：https://booking.ebica.jp/webstv/plan_search/e014001304/25504?isfixshop=true

全ての鍋に、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋『オープンポット2』を使用



今回のコラボレーションでは、フェアで提供する全ての鍋メニューにバーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オープンポット2」を使用していただきました。「バーミキュラ オープンポット2」は、「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して開発した鋳物ホーロー鍋です。日本の職人が0.01mmの精度で実現したフタと本体の高い密閉性により、理想の無水調理ができることが最大の特長。調理性能は維持しながら鍋の肉厚を極限まで薄肉化することで、従来モデルから約30%の軽量化と1.5倍の調理スピードを実現しました。今回のフェアで使用するのはオープンポット2の浅型タイプ。浅型で間口が広く、鍋料理やすき焼きなど大勢で食卓を囲むシーンにもぴったり。さらに、フライパン代わりに「炒め調理」や「焼き付け」などに使えるのはもちろん、適度な深さがあるので「無水調理」「煮込み」「蒸す」「揚げもの」「炊飯」「オープン調理」まで一台でこなし、マルチに使えます。

バーミキュラ専属シェフがTOOTH MARTと共同開発した 限定鍋「VERMICULAR 特製 無水カレー鍋」が登場！

「バーミキュラ」の専属シェフが「TOOTH MART」と共同開発した限定鍋メニューが登場。オープンポット2だから実現できる無水調理のカレー鍋は、ひとつの鍋で4つの味わいを楽しめる特別仕様。無水調理だからこそ味わえる素材の凝縮された旨みを、段階的に変化する味とともに楽しみください！

- 1.まずはそのまま岩塩で。無水調理によって旨みの凝縮されたお野菜の味を楽しんで。
- 2.お鍋にお出汁を追加して野菜の旨みが溶け出したお鍋を楽しんで。
- 3.最後にお鍋にカレーフレークを投入。食材の旨みが溶け出し、お出汁の効いた無水カレー鍋の完成！
- 4.メはそばで特製の“カレー蕎麦”をお楽しみください。

- 鍋単品：お一人様 2,800 円（税込） / 2名様～
- ご予約限定 鍋プラン：お一人様 4,000 円（税込） / 2名様～
 - ・VERMICULAR 特製 無水カレー鍋・メのそば・フードホールで使えるミールチケット 1000 円分

HOT POT SPOT
loves
VERMICULAR

Waterless
CURRY NABE

VERMICULAR 特製
無水カレー鍋

メのそば
¥300

おひとり様 **¥2,800**
2名様～のご注文となります

TOOTH MART オリジナル鍋も合わせてバリエーション豊かに楽しめる！



トマト豆乳チーズ鍋

鍋単品：お一人様 2,600 円（税込） / 2 名様～

ご予約限定 鍋プラン：お一人様 3,800 円（税込） / 2 名様～

- ・トマトチーズ鍋
- ・メのリゾット
- ・フードホールで使えるミールチケット 1,000 円分



シビ辛もつ鍋

鍋単品：お一人様 2,600 円（税込） / 2 名様～

ご予約限定 鍋プラン：お一人様 3,800 円（税込） / 2 名様～

- ・シビ辛もつ鍋
- ・メのラーメン
- ・フードホールで使えるミールチケット 1,000 円分



神戸ポークの自然薯とろろ味噌鍋

鍋単品：お一人様 2,600 円（税込） / 2 名様～

ご予約限定 鍋プラン：お一人様 3,800 円（税込） / 2 名様～

- ・神戸ポークの自然薯とろろ味噌鍋
- ・メのうどん
- ・フードホールで使えるミールチケット 1,000 円分



神戸牛すき焼き鍋

ご予約限定 鍋プラン：お一人様 6,800 円（税込） / 2 名様～（2 日前までのご予約となります）

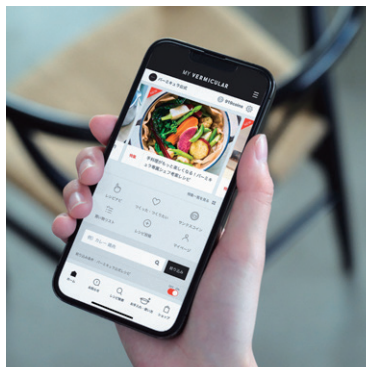
- ・神戸牛肩ロース
- ・平茸/しらたき/白菜/ごぼう/菊菜/焼き豆腐
- ・メのうどん
- ・たまご
- ・自然薯とろろ
- ・フードホールで使えるミールチケット 1,000 円分

ご予約： https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014001304/25504?isfixshop=true

期間中 TOOTH MART 内でバーミキュラ POP UP 展示ブースが登場

期間中、TOOTH MART 内には「バーミキュラ」の鋳物ホーロー鍋『オープンポット2』を紹介する POP UP 展示ブースが登場します！実際に製品をご覧頂き、オンラインショップでご購入頂くとご家庭でも簡単に無水調理をお楽しみいただけます。『オープンポット2』は、今回のお鍋料理だけでなく、煮る・焼く・蒸す・炒めるなど幅広い調理で活躍します。ぜひ実物に触れていただき、バーミキュラが多くの方に選ばれ続けている理由をご体感ください。

バーミキュラのレシピアプリ「MY VERMICULAR」にてレシピ公開も！



毎日の手料理がもっと楽しくなるバーミキュラのレシピアプリ「MY VERMICULAR（マイ バーミキュラ）」。

今回のコラボ鍋「VERMICULAR 特製 無水カレー鍋」のレシピも限定公開致します。是非ご家庭でもお楽しみください。

▼MY VERMICULAR のダウンロードは各アプリストアから

- ・ iPhone <https://my.vermicular.jp/app/dl/ios>
- ・ Android <https://my.vermicular.jp/app/dl/android>
- ・ WEB 版でもお楽しみいただけます。 <https://my.vermicular.jp>

TOOTH TOOTH MART FOOD HALL&NIGHT FES について



神戸発祥のブランド「TOOTH TOOTH」がセレクトする、神戸グルメやスイーツを味わえる 9 ショップが集う神戸最大級のフードホール！『TOO SMART LIFESTYLE』をテーマに、“TOOTH TOOTH”が出逢った美味しいものを素敵に味付けして、人から人へ、地域や世代を超えて、つないでいく架け橋となる“ハレノニチジョウの場”を、クリエイティブに発信していきます。

所在地：神戸市中央区新港町 7 番 2 号神戸ポートミュージアム 1F

公式 HP：<https://toothtooth.com/toothmart-foodhall>

Instagram：https://www.instagram.com/toothmart_foodhallnightfes/

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