

バーミキュラ、世界最大級の国際見本市「アンビエンテ 2026」に初出展 -次世代ライフスタイルを象徴する特別展示「Ambiente Trends 26+」に選出-



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、2026年2月6日（金）から10日（火）までドイツ・フランクフルトで開催される、世界最大級の消費財見本市「Ambiente（アンビエンテ）2026」に初出展いたします。展開する鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR（バーミキュラ）」で国外の展示会に出展するのは初めてで、鋳物ホーロー鍋をはじめ、今年発売を予定している新製品のコンセプトモデル含め主力製品全てを展示。グローバル展開の強化を目指しています。

また、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オープンポット 2」は、2026年の暮らしや価値観を象徴するプロダクトとして、国際的に著名なドイツのデザインスタジオ「ボラ・ヘルケ・パルミザーノ」監修による特別展示「Ambiente Trends 26+」にも選出されています。これは、数多くの出展ブランドの中から、時代性・思想性・ものづくりの完成度において高い評価を受けた製品のみが選ばれる、極めて名誉ある選出です。（展示場所：Hall 4.1）

■ アンビエンテ 2026 出展の背景

アンビエンテは、世界160カ国以上から10万人以上の来場者が集う、キッチン・ダイニング、リビング、ギフト分野における最新トレンドが集結する国際見本市であり、世界中のブランドやプロフェッショナルが集う場です。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、メイド・イン・ジャパンの職人技術を生かしたものづくりを通じて、日々の食卓に手料理の素晴らしさを届けてきました。本出展では、バーミキュラが提案する“道具から始まる食の体験価値”を、より多くの国・地域へ広げることを目的としています。

今回、バーミキュラは、「JAPAN STYLE」エリアに出展いたします。JAPAN STYLEは、日本独自の美意識や生活文化、伝統技術を背景に持つ付加価値の高い製品を、世界に向けて発信する審査制の出展プロジェクトです。

現在バーミキュラは、アメリカ、中国、香港、台湾、韓国、フィリピンの6つの国・地域で展開しています。本出展は、鋳物ホーロー鍋の発祥の地であるヨーロッパ市場への本格参入を視野に入れた取り組みの一環であり、現地のパートナーとの新たな出会いを通じて、ブランドの価値を広く発信していくことを目指しています。

【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

MAIL : vermicular_pr@vermicular.jp TEL : 052-352-2531 FAX : 052-353-5401

出展ラインナップ

■VERMICULAR OVEN POT 2 (バーミキュラ オーブンポット 2)



「よりおいしく、革新的に使いやすく」進化した鋳物ホーロー鍋。バーミキュラだけの 0.01mm のフタと本体の高い密閉性が「無水調理」を実現。さらに独自開発のホーローで炒め・焼き付け性能が向上。焼き付けながら、無水調理をする新調理法「無水ベイク」で、あらゆる食材は新次元のおいしさに。

■VERMICULAR RICEPOT (バーミキュラ ライスポット)



「世界一、おいしいご飯が炊ける炊飯器」を目指し開発。炊飯用に進化した鋳物ホーロー鍋と、理想の熱源を組み合わせることで、鍋炊きご飯の美味しさが味わえます。また、調理性能も抜群。無水調理・煮込みに加え、炒める・ソテー・低温調理・蒸す・発酵・パンを焼く・オーブン調理などが、理想的な火加減で楽しめます。

■VERMICULAR FRYING PAN (バーミキュラ フライパン)



「世界一、素材本来の旨みを凝縮するフライパン」を目指し開発。新開発のホーローと蓄熱性の高い鋳鉄を組み合わせることで、食材の余分な水分を瞬間に蒸発させ旨みを凝縮。シンプルな火入れで、いつもの手料理がまるで生まれ変わったように美味しいになります。女性でも扱いやすい薄さと軽さを実現しました。

■VERMICULAR YUKIHIRA (バーミキュラ ユキヒラ)



「素材を焼き、煮炊きを極める」がコンセプトの鋳物ホーロー製の雪平鍋。熱効率に優れた槌目と独自の瞬間蒸発性能で、短時間で理想的な火入れを実現。さらに、同素材の落とし蓋を使うことで、焼きつけながら素材の水分で蒸し焼きに。旨みを逃さず閉じ込めて、いつもの家庭料理が感動的なおいしさへ。

その他、テーブルウェアに加え、今後のバーミキュラブランドを牽引する主力新製品も展示いたします。

アンビエンテ 2026 概要

会期：2026 年 2 月 6 日（金）～2026 年 2 月 10 日（火） 開催地：フランクフルト・ドイツ

会場：Messe Frankfurt バーミキュラ出展ホール：Hall 3.1 A83 / JAPAN STYLE エリア

アンビエンテ 2026 公式サイト：<https://ambiente.messefrankfurt.com/frankfurt/en.html>

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