

【バーミキュラ】冷凍食品事業に初参入！
第一弾「冷凍スープ」5種を発売—おいしいをもっと気軽に—
先行予約：3月4日(水) 10:00/発売日：3月18日(水)



世界に155万人のファンを持つ鋳物ホーロー調理器ブランド「バーミキュラ」誕生から16年。
どんなときも手料理の温かさを手軽に味わえ、バーミキュラ製品をお持ちでない方も楽しめるフードラインが誕生。

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、鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で調理する冷凍食品シリーズ「VERMICULAR FROZEN DELI(バーミキュラ フローズンデリ)」を発売いたします。バーミキュラの味をご家庭でも気軽に楽しんでもらいたいという思いから、冷凍食品事業に初めて参入いたします。第一弾として、3月18日(水)にバーミキュラで無水調理し素材本来の味を引き出した「冷凍スープ」5種を発売。バーミキュラをお持ちでない方も、ご家庭で温めるだけで楽しめます。第二弾として、4月中旬頃に、バーミキュラ鍋に冷凍された材料を丸ごと入れて加熱するだけで完成する「冷凍ミールキット」を発売予定。冷凍ミールキットは、料理の中でも手間のかかる工程をあらかじめ調理済みで提供し、ご家庭ではバーミキュラで仕上げの加熱をするだけで完成する製品となっています。いずれの商品もバーミキュラの専属シェフが監修し、自信をもっておすすめできる美味しさに仕上げました。冷凍スープは、発売に先立ち、3月4日(水)10:00より、バーミキュラ公式オンラインショップにて先行予約を開始。発売日より、バーミキュラ フラッグシップショップ(愛知県名古屋市・東京高輪)にて販売し、順次全国のスーパーなど販路を拡大予定です。また、今後も順次ラインナップを拡大予定です。

<冷凍スープ特長>

(1) バーミキュラの無水調理で、丁寧に仕立てた素材の味。

すべてのメニューは、バーミキュラを知り尽くした専属シェフが開発。

(2) 国産野菜を使用。素材一つひとつを、大切に選んでいます。 ※一部原材料は除く

(3) 着色料・保存料・うま味調味料 不使用。安心して楽しみいただけます。 ※一部原材料は除く

(4) 調理後すぐに真空圧縮。手作りの味わいを、できたてのまま食卓へ。

【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

VERMICULAR FROZEN DELI SOUP ラインナップ

バーミキュラで無水調理し、素材本来の旨みを引き出したスープ。野菜のカットから無水調理、梱包まで、名古屋の工場にて手作業で丁寧に仕上げています。国産野菜を使用し、うま味調味料・保存料・着色料は不使用。



にんじんをまるごと味わうポタージュ

無水調理でにんじんの甘みをしっかりと引き出しました。素材の旨みを、まっすぐに味わえるポタージュです。

内容量: 180g/1袋 価格: 616円(税込)

原材料: 人参(国産)、牛乳(国内製造)、バター(北海道産)、食塩
(一部に乳成分を含む)



飴色玉ねぎと焦がしバターの濃厚スープ

バーミキュラの無水調理で玉ねぎの甘みを際立たせ、焦がしバターの香りとコクが広がる一杯。パンと合わせても格別です。

内容量: 180g/1袋 価格: 702円(税込)

原材料: 玉ねぎ(国産)、バター(北海道産)、ナチュラルチーズ(オーストラリア製造)、食塩 (一部に乳成分を含む)



焼きとうもろこしの香ばしポタージュ

無水調理で甘みを凝縮させたトウモロコシを焼きつけて、香ばしさをプラス。豊かな粒感と深い甘み、香ばしさが特徴のポタージュです。

内容量: 180g/1袋 価格: 724円(税込)

原材料: とうもろこし(国産)、牛乳(国内製造)、玉ねぎ(国産)、バター(北海道産)、食用サフラワー油、食塩 (一部に乳成分を含む)



4種きのこのなめらかポタージュ

バーミキュラの無水調理で4種きのこの香りと旨みをぎゅっと凝縮。ひと口ごとに奥行きを感じる、濃厚で満足感のある一杯です。

内容量: 180g/1袋 価格: 853円(税込)

原材料: 牛乳(国内製造)、しめじ(国産)、玉ねぎ(国産)、椎茸(国産)、マッシュルーム(国産)、えのき(国産)、バター(北海道産)、オリーブオイル、にんにく、食塩、タイム (一部に乳成分を含む)



ごろごろ野菜の食べるミネストローネ

無水調理で6種野菜の甘みとコクを凝縮。パスタ入りで大満足一杯です。内容量: 180g/1袋 価格: 842円(税込)

原材料: トマト(イタリア産、国産)、玉ねぎ(国産)、ズッキーニ(国産)、セロリ(国産)、ベーコン、人参(国産)、なす(国産)、マカロニ、オリーブオイル、砂糖、食塩、フェンネル、オレガノノ調味料(有機酸)、くん液、酸化防止剤(V.C)、ラック色素、pH調整剤、メタリン酸Na (一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

For Gift 小さなお子さまやギフトにもおすすめ



バーミキュラの冷凍スープは国産野菜を使用し、うま味調味料・保存料・着色料は不使用。素材本来のおいしさを引き出すことこそが、バーミキュラの考える“おいしさ”です。毎日の食事として安心して取り入れていただけるスープだからこそ、小さなお子さまにも、大切な方への贈り物にもぴったり。全ラインナップをお試しいただける5個セットや、ギフトとしても選びやすい8個セットなどもご用意しています。

VERMICULAR FROZEN DELI MEAL KIT



バーミキュラを使って調理をする冷凍ミールキット

献立を考える・具材を買う・切る・下ごしらえをする——そんな手間は不要。調理に時間を割けない方や、料理に自信がない方でも、鍋に入れて20~30分火にかけるだけで、お店で食べるような味を気軽に楽しめます。4月中旬発売予定の第1弾では、定番料理からスタート。作る頻度の高い定番メニューで、バーミキュラミールキットのおいしさと便利さを体験していただき、今後はご馳走料理やおもてなし料理へとラインナップを広げていきます。

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

MAIL : vermicular_pr@vermicular.jp

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401