

**春の新商品も続々登場！****「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越栄店」オープン**

すべてのパンをバーミキュラで焼き上げる世界唯一のベーカリー

- 2026年3月6日(金)10時オープン / 地下1階 食品フロア -



愛知ドビー株式会社が展開する鋳物ホーロー調理器ブランド「バーミキュラ」は、名古屋栄三越 地下1階食品フロアに、「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越栄店」を2026年3月6日(金) 10時にグランドオープンいたします。

バーミキュラ ポットメイドベーカリーは、バーミキュラ創業の地・愛知県名古屋市に2019年にオープンしたブランド体験型複合施設「バーミキュラ ビレッジ」内にある、すべてのパンをバーミキュラで焼き上げる世界唯一のベーカリーです。ベーカリー用に開発した専用のバーミキュラ鍋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。

今回の出店は、2023年10月に星ヶ丘三越にオープンした「バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越星ヶ丘店」、2025年9月に東京・品川のニューマン高輪にオープンした「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」に次ぐ3店舗目の百貨店・複合施設内の店舗です。

百貨店・複合施設への出店は、既存のお客様のご来店頻度向上に加え、新たなお客様にご来店いただく機会にも繋がっております。これまで以上に幅広いお客様にご利用いただけるよう、この度オープンを決定いたしました。

店舗では、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、約50種類のパンと、コーヒー、カフェラテなどのドリンクも販売いたします。また、「せとかデニッシュ」や「くるみクランベリーチーズ」など、春の新商品も続々店頭に並びます。

さらに、オープンを記念して、3月6日(金)～8日(日)まで、1,500円(税込)以上お買い上げいただいたお客様へバーミキュラ特製のトートバッグをプレゼントするキャンペーンを実施。ぜひこの機会に、バーミキュラ ポットメイドベーカリーのパンをお楽しみください。

【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

# バーミキュラ ポットメイドベーカリー 名古屋三越栄店 店舗概要

- グランドオープン予定日：2026年3月6日（金）
- 所在地：〒460-8669 愛知県名古屋市中区栄3-5-1 地下1階食品フロア
- 営業時間：10：00～20：00 ※名古屋栄三越に準ずる

## ポットメイドベーカリーの新品をご紹介します！



### せとかデニッシュ 551円(税込)

バーミキュラのミニスキレットで焼き上げたデニッシュはバター香る上品な味わい。ほどよい甘みのクリームと、季節のフルーツ「せとか」をのせた、春の訪れを感じられる一品です。デニッシュのパリッサク食感と、せとかのジューシーな口当たりをお楽しみください。



### くるみクランベリーチーズ 401円(税込)

じっくりローストしたくるみとクランベリーを練り込んだ生地ではちみつとクリームチーズをたっぷり包み、ミニスキレットで焼き上げました。クランベリーのほどよい甘みと、クルミの香ばしさ、まるやかなクリームチーズが重なり合う贅沢な味わいです。



### ディプロマットクリーム生ドーナツ 381円(税込)

クリーム好きにはたまらない一品。一口ほおぼると、くちどけの軽いなめらかなクリームが口いっぱい広がります。

### ガナッシュ生ドーナツ 381円(税込)

ココア風味のしっとり、ふんわりした生地に、カカオの苦味が感じられる濃厚なガナッシュクリームをあわせた大人な生ドーナツです。



### チョコチップブリオッシュメロンパン 321円(税込)

ココア生地のブリオッシュ生地にチョコチップを練り込み、ミニスキレットで焼き上げました。生地のふんわり食感と、表面のクッキー生地のごくざく食感のコントラストをお楽しみください。

【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

本店、名古屋三越星ヶ丘店での大人気メニューも販売します！



#### バーミキュラの無水カレーパン 501円(税込)

バーミキュラの「無水カレー」をたっぷり包んで焼き上げた、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・もっちりとした食感に。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。



#### バーミキュラの食パン 1斤601円・ハーフ321円(税込)

ポットメイドベーカリー用に開発した、鋳物ホーロー製の食パン型で焼き上げることで、小麦本来の自然な甘味や風味が引き立ち、中はしっとり、耳はサクサクの食感に仕上がります。そのままでも、トーストしても美味しい食パンです。

オープン記念！先着150名様へノベルティをプレゼント！



1会計につき税込1,500円以上ご購入のお客さまに、バーミキュラのレストラン「VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY」の壁面を飾る「BLOCK SHOP TEXTILE」の象徴的なアートをモチーフにした、オリジナルトートバック（非売品）を数量限定でご用意しました。

お買い物や、お出かけの際にぜひご活用ください！

※2026年3月6日（金）～8日（日）の期間限定

※1日あたり先着50名様

※1会計につき1つまで ※なくなり次第終了

## 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

MAIL：vermicular\_pr@vermicular.jp

TEL：052-352-2531

FAX：052-353-5401