

【バーミキュラ】 — 鍋に入れて火にかけるだけで、本格手料理が完成 —
冷凍食品事業 第二弾「冷凍ミールキット」2種を発売
発売日：4月15日(水)



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、鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR（バーミキュラ）」より、冷凍食品シリーズ「VERMICULAR FROZEN DELI（バーミキュラ フローズンデリ）」の第二弾商品として、**バーミキュラ専用の冷凍ミールキット2種（無水煮込みハンバーグ/無水バターチキンカレー）**を4月15日（水）に発売いたします。第一弾として3月に発売した冷凍スープに続き、バーミキュラならではの“手料理のおいしさ”を、より本格的にお楽しみいただける新しいラインナップとして登場します。

バーミキュラの冷凍ミールキットは、カット・下ごしらえ済みの食材をバーミキュラ鍋に入れて加熱するだけで、ご家庭で手軽に本格的な一皿をお楽しみいただける冷凍ミールキットです。料理の中でも手間のかかる工程をあらかじめ調理した状態で提供し、ご家庭のバーミキュラ鍋で無水調理することで素材本来のおいしさを最大限に引き出し、料理が完成します。忙しい毎日でも、献立を考える・買い物に行く・食材を切る・下ごしらえをするといった手間なく、まるでレストランのような味わいをご家庭で実現。いずれの商品もバーミキュラの専属シェフが監修。バーミキュラだからこそ実現できる調理体験と味わいを追求し、自信をもってお届けできる商品に仕上げました。

4月15日（水）10:00より、バーミキュラ公式オンラインショップ・バーミキュラ フラグシップショップ（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。

<バーミキュラ専用冷凍ミールキット特長>

- （1）バーミキュラ鍋に入れて加熱するだけで、**本格料理が完成。**
- （2）バーミキュラ専用ミールキットのために、**専属シェフが開発した完全オリジナルメニュー。**
- （3）厳選した国産野菜を使用。うま味調味料 不使用。安心してお楽しみいただけます。
- （4）下ごしらえ後すぐに真空圧縮。素材の旨みや風味を逃さずお届け。
- （5）新鮮な食材を必要な分だけお届け。食材ロスがありません。

VERMICULAR FROZEN DELI MEALKIT ラインナップ

材料はすべてカット・下処理済み。面倒な工程をサポートし、ご家庭ではバーミキュラの鍋で無水調理するだけで、素材本来のおいしさを引き出すミールキットです。簡単・時短で、お店で食べるような味を気軽に楽しめる一皿が完成します。野菜のカットから下ごしらえ、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。



旨みを凝縮した、無水煮込みハンバーグ

バーミキュラの無水調理で仕立てる、肉汁あふれるハンバーグ。一番のこだわりは、ハンバーグをあらかじめ一つ一つバーミキュラフライパンで香ばしく焼き付け、旨みを閉じ込めてから冷凍していること。冷凍とは思えないふっくら食感を実現しました。お肉のジューシーな旨みと玉ねぎ、きのこの甘みが溶け込んだソースが口いっぱい広がります。付け合わせがセットなのも嬉しいポイント。

内容量：2人前 560g 価格：2,914円（税込）調理時間：約40分

原材料：玉ねぎ（国産）、牛肉（アメリカ産、オーストラリア産）、豚肉（カナダ産）、しめじ、卵、食塩、パン粉、マデラ酒、醤油、牛乳、赤ワイン、ケチャップ、きび砂糖、はちみつ、マスタード、にんにく、ナツメグ、黒コショウ/カラメル色素、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む）



スパイスを効かせた、無水バターチキンカレー

バーミキュラの無水調理で、鶏肉と野菜の旨みをぎゅっと凝縮。トマトの濃厚なコクとスパイスの芳醇な香りが重なり合い、一口ごとに奥行きのある味わいが広がる仕上がりに。ごろっとした鶏肉の贅沢な食べ応えも抜群です。火にかけるだけの手間いらず、じっくり煮込んだような本格的な一皿を気軽にお楽しみいただけます。

内容量：2人前 460g 価格：2,516円（税込）調理時間：約25分

原材料：鶏肉（国産）、トマト（国産）、玉ねぎ（国産）、トマトソース、バター、ヨーグルト、牛乳、カシューナッツ、グラニュー糖、生姜、にんにく、クミン、コリアンダー、食塩、パプリカ、ターメリック、チリパウダー、ガラムマサラ、カスメリティー、サフラン、（一部に乳成分・カシューナッツ・鶏肉を含む）



バーミキュラ鍋に入れて火にかけるだけで、本格料理が完成

食材をご家庭のバーミキュラ鍋に入れて加熱するだけ。無水調理で引き出した素材本来のおいしさを手軽に楽しめます。



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鑄造メーカーです。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・ジャパンの鑄物ホーロー鍋「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・伊藤・岡田

MAIL : vermicular_pr@vermicular.jp

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401