

切れ味のその先へ、バーミキュラ初の包丁
新商品「バーミキュラ キッチンナイフ」
-先行予約開始日：5月15日(金) 発売日：6月3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、「鋼の切れ味とステンレスの錆びにくさを両立し、食材の風味を損なわない包丁」を目指して開発したバーミキュラ ブランド初の包丁「VERMICULAR KITCHEN KNIFE(バーミキュラ キッチンナイフ)」を2026年6月3日(水)に発売いたします。また、発売に先立ち、5月15日(金)10:00より、バーミキュラ公式オンラインショップおよびバーミキュラ フラグシップショップ、全国の一部取扱店にて先行予約を開始いたします。

バーミキュラ キッチンナイフの刀身は、愛知県犬山市に本社を構える名古屋特殊鋼株式会社と愛知ドビー株式会社が共同で開発を行いました。「鋼のようによく切れて、ステンレスのように手入れしやすい包丁はできないか」。日本のトップシェフ達のそんな言葉をきっかけに、バーミキュラ キッチンナイフの開発はスタートしました。目指したのは、鋼ならではの鋭い切れ味を持ちながら、ステンレスのような錆びにくさと扱いやすさを兼ね備えた、理想の包丁。その実現は、日本の文化やものづくりの技術を世界へ発信する、新たな価値ある製品につながると確信していました。

しかし、鋳物ホーロー製品を主力としてきた当社にとって、包丁開発は未知の挑戦でした。そこで、“中部のものづくりを盛り上げたい”という想いに共鳴した、特殊鋼材を専門とする名古屋特殊鋼株式会社(本社：愛知県犬山市)と共同開発プロジェクトを立ち上げました。両社が挑んだのは、鋼の切れ味とステンレスの実用性を高次元で両立すること。素材選定から熱処理、刃付けに至るまで幾度も試作と検証を重ね、完成したのが、特殊刃材「VPS(粉末耐食耐摩耗合金)」です。地域に根ざしたものづくり企業同士の挑戦から、これまでにない新しい包丁が誕生しました。

愛知ドビー株式会社と名古屋特殊鋼株式会社の技術力を合わせて開発したメイド・イン・ジャパンのバーミキュラ キッチンナイフで、日本国内はもちろん、世界中の家庭に料理の楽しさを広めて参ります。

バーミキュラ キッチンナイフ製品特長

- 製品特長①鋼の切れ味とステンレスの錆びにくさを高いレベルで両立
- 製品特長②手に馴染んで、疲れにくい、鋳物ホーローハンドル
- 製品特長③食器洗浄機や乾燥機にも対応し、毎日気兼ねなく使える扱いやすさ

製品特長

■製品特長①鋼の切れ味とステンレスの錆びにくさを高いレベルで両立

耐摩耗性・耐食性に優れ、さらに高い靱性を兼ね備えた特殊刃材「VPS（粉末耐食耐摩耗合金）」を採用。これにより、長期間にわたり安定した切れ味を実現します。VPSは、金属を溶かして圧着する溶製法ではなく、金属を一度細かい粉にしてから押し固めて焼き固める粉末工法により、均一な組織を実現した金属に特殊な熱処理を加えて、包丁に必要な「硬さ」「欠けにくさ」「錆びにくさ」を高次元で両立させました。この特別な刃材「VPS」により、バーミキュラ キッチンナイフは鋼のような切れ味と、ステンレスの錆びにくさを兼ね備えています。

■製品特長②手に馴染んで、疲れにくい、鋳物ホーローハンドル

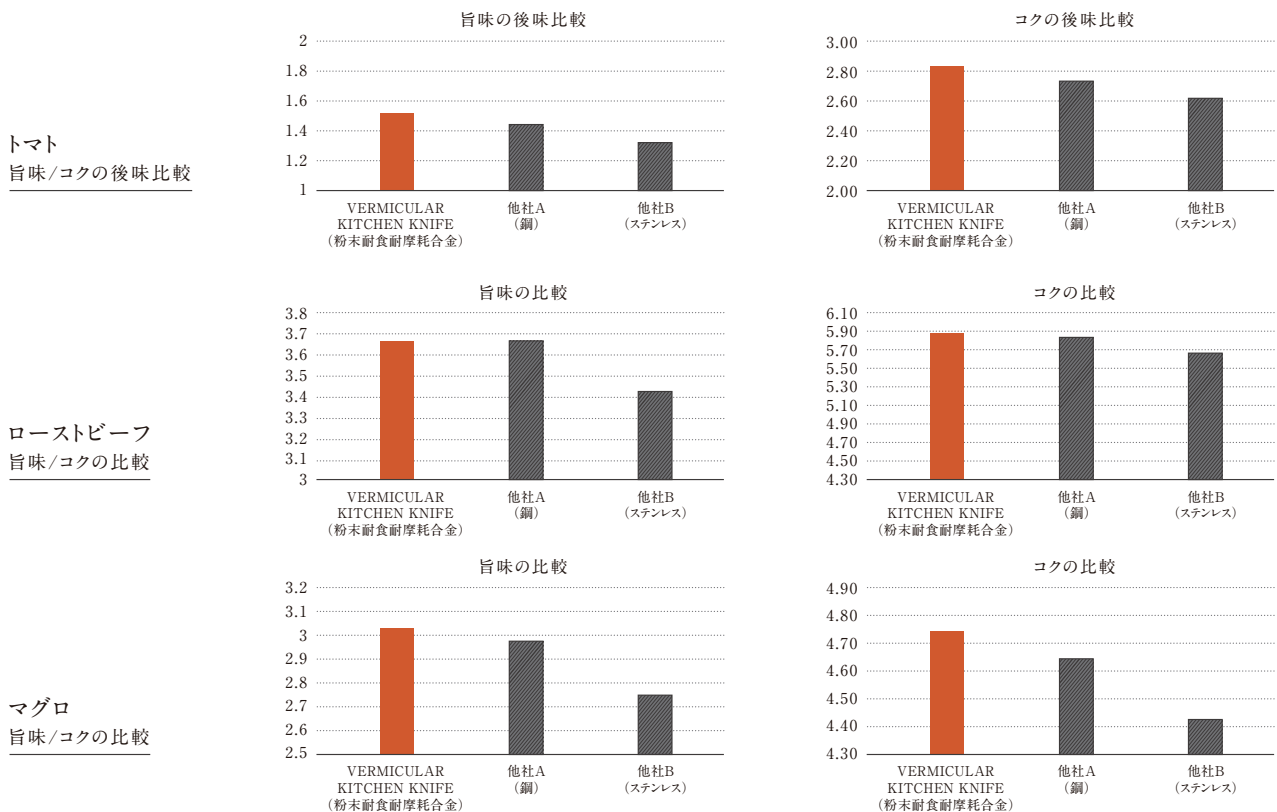
- ・バーミキュラ独自の薄肉鋳造技術によって実現した鋳物の質感と適度な重さが、手に馴染んで濡れても滑りにくく、長時間使用しても疲れにくい設計。
- ・鋳物ホーローだから、匂いや汚れが付きにくく、高い耐久性を実現。
- ・手元に重心が集まるバランス設計で安定した切り心地。
- ・見た目にも美しく、機能とデザインを両立。鋳物ホーロー鍋と同じ、ブラック/ネイビー/ベージュの3色展開。

■製品特長③食器洗浄機や乾燥機にも対応し、毎日気兼ねなく使える扱いやすさ

- ・耐摩耗性、耐食性に優れた刃材質「VPS」と鋳物ホーローハンドルだから食器洗浄機や乾燥機にも対応。

感覚だけではなく、実証された味の違い

トップシェフが感じる鋼の包丁の良さは切れ味と食材の味を損なわないこと。バーミキュラ キッチンナイフは、鋼と同等以上に、食材の味を損なわないことが実証されました。バーミキュラ キッチンナイフと同等の切れ味を持つ、刀身の素材を比較。バーミキュラ キッチンナイフは、比較したすべての食材で「コクがあり、美味しくなる」ことが実証されています。切れ味のよさで食材を押しつぶさず、水分を残したまま「切る」ことができることと材質の違いで、苦みや雑味を減らし、鮮度さえも保てます。



※ AI技術を用いてヒトの味覚を再現した味覚センサー「レオ」で調査

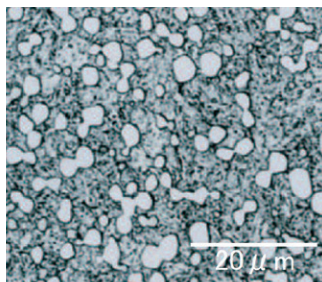
鋼の切れ味とステンレスの扱いやすさを両立させた VPS

バーミキュラ キッチンナイフの刃材質「VPS（粉末耐食耐摩耗合金）」は、もともと過酷な環境に耐えるために開発された金属をバーミキュラのキッチンナイフ用に特殊な熱処理を加えて作った素材。高い靱性・耐摩耗性・耐食性を備え、長く安定した性能を発揮。その特長を支えているのが、金属を一度粉末化してから成形する粉末工法。成分の偏りがなく、不純物や内部欠陥を抑えた均質な構造を実現します。この均一な組織により、硬さと粘り強さを両立。鋭い切れ味と欠けにくさを兼ね備えた、これまでにない刃物素材が生まれました。



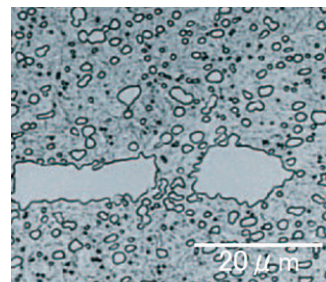
粉末耐食耐摩耗合金の粉末とスライス前の金属ブロック

金属粉末工法
[粉末耐食耐摩耗合金(VPS)]



粉末が均一に固まり、
組織の偏りが生じにくい

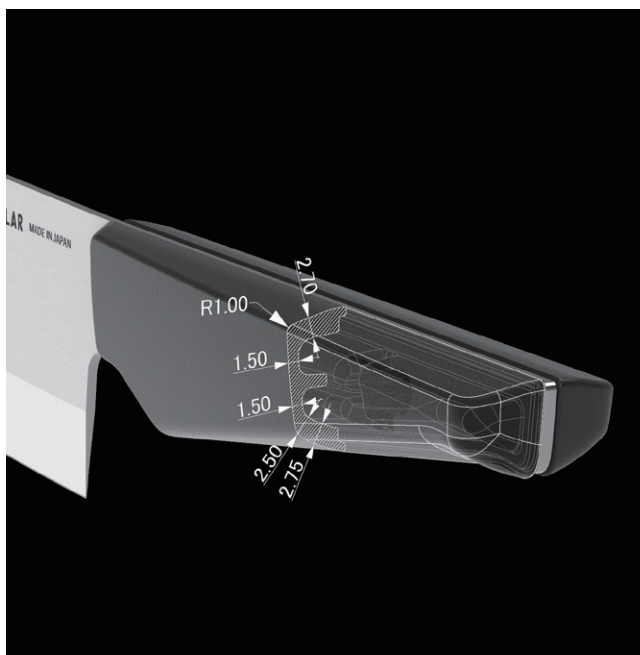
一般的な溶製法
[高硬度ステンレス鋼]



欠けの原因となる、
組織の偏りが生じやすい

画像出典:素材提供協力企業

薄肉鋳造技術から生まれた鋳物ホーローハンドル



バーミキュラ独自の薄肉鋳造技術によって繊細な形状を実現。鋳物の質感と適度な重さが、持ち手にスッと馴染みます。手元に自然と重心が集まるバランス設計で、安定した切り心地があり、長時間使用しても疲れにくい形状となっています。



鋳物ホーローならではの堅牢な耐久性と、匂いや汚れがつきにくい特性を兼備。見た目にも美しく、機能とデザインを両立するバーミキュラらしい仕上がり。さらに人差し指がしっかりかかる切り欠きで、握りやすさにも配慮。

製品ラインナップ・製品仕様

VERMICULAR KITCHEN KNIFE バーミキュラ キッチンナイフ 価格：34,980 円(税込)

カラーは、バーミキュラ オープンポット2と同じマットリネンベージュ/オーシャンネイビー/マットブラックの3色。



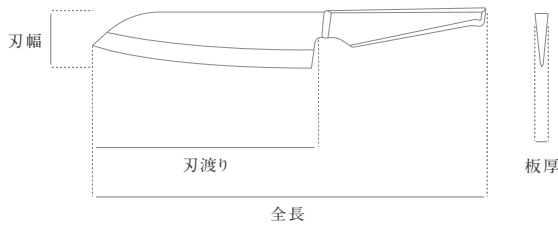
刀身ロゴ：ゴールド
ハンドル：マットリネンベージュ



刀身ロゴ：ブラック
ハンドル：オーシャンネイビー



刀身ロゴ：ブラック
ハンドル：マットブラック



三徳包丁	
寸法	全長296mm 刃幅42.5mm / 刃渡り165mm / 板厚1.5mm
重量	約198g
材質	刀身 / 粉末耐食耐摩耗合金 柄 / 鋳物ホーロー
硬度	60HRC
刃付け	両刃(右利き・左利き兼用)

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