

「同じ食材なのに、味が変わる」  
トップシェフたちが語る、バーミキュラ キッチンナイフの実力  
-6月3日(水) 発売-



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、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。

本製品は、「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」を目指して開発されました。発売に先駆け、日本のトップシェフの方々にご試用いただいたところ、多数の高評価コメントが寄せられています。

バーミキュラ キッチンナイフは、「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」というトップシェフ達の声きっかけに開発をスタートしました。プロの現場で本当に求められている包丁は、単なる“鋭い切れ味”ではなく、“食材の味を損なわずに切れること”という点に着目。食材の細胞を壊さず、繊維を断ち切ることで、素材の旨みやコクを損なわず、切るだけで食材が生まれ変わる。切る時間を楽しさに変える。そんな包丁を目指し、愛知県犬山市の特殊鋼メーカー・名古屋特殊鋼株式会社と共同開発した特殊刃材「VPS（粉末耐食耐摩耗合金）」を採用し、切れ味と扱いやすさを高い次元で両立しました。

発売前に実施したシェフ向け試用では、「同じ食材なのに、味が変わる」「断面が美しく、水分を逃さない」「切るだけで料理の完成度が変わる」など、多くの評価コメントが寄せられています。（詳細はP2）

#### 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

#### 製品ラインナップ

商品名：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：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

寸法：全長：296mm 刃幅：42.5mm 刃渡り：165mm 板厚：1.5mm 重量：約 198g

【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：加藤・伊藤・岡田

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

## トップシェフたちが語る、バーミキュラ キッチンナイフの実力



細胞が生きたまま切れてる感じ。  
匂い移りもまったくないですね。

はっこく  
佐藤 博之氏



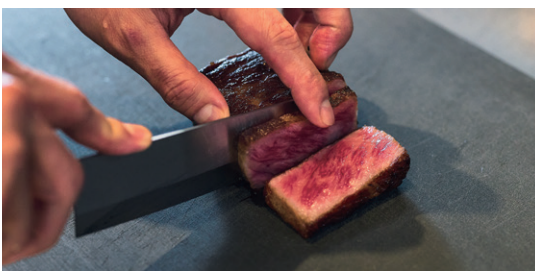
みずみずしさがしっかり残る。  
これは素材の味で勝負できる包丁です。

成生  
志村剛生氏



ほら、断面がまったく違いますよね。  
野菜は包丁で美味しくなるんです。

L'Effervescence  
生江 史伸氏



この切れ味は正義だね。  
サシの入った和牛がスパッと切れる。

WAGYUMAFIA  
堀江 貴文氏 / 浜田 寿人氏

## 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：加藤・伊藤・岡田  
MAIL : vermicular\_pr@vermicular.jp  
TEL : 052-352-2531  
FAX : 052-353-5401