

目指したのは、至高のバタートーストと老舗のだし巻き!!  
バーミキュラ ファンの熱烈な声から生まれた新製品  
「EGG & TOAST PAN (エッグ&トーストパン)」登場!  
5月15日(水) 先行予約開始/5月29日(水) 発売



愛知ドビー株式会社(本社:愛知県名古屋市中区 代表:土方邦裕)は、「世界一、素材本来の旨みを凝縮するフライパン」を目指して開発したバーミキュラフライパンの新モデル「EGG & TOAST PAN (エッグ&トーストパン)」を、2024年5月29日(水)に発売いたします。また、5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およびバーミキュラフラッグシップショップ、全国の一部お取扱店にて先行予約を開始いたします。

「革新的な調理性能」・「女性でも片手で扱える使いやすさ」・「生涯をともにできるサステナビリティ」というバーミキュラフライパンの特長はそのまま受け継ぎながら、バーミキュラファンからの熱烈なリクエストを受け、玉子焼き器でありながら、人生最高のトーストを味わえる「EGG & TOAST PAN」を新たに開発しました。

EGG & TOAST PANは、職人にしか出せないような旨みと食感の「だし巻き玉子」ができるのはもちろん、表面はサクッと一口ほおばると小麦とバターの香りがジューッと広がる「至高のバタートースト」や、「グリルドチーズサンド」など、毎日手軽に最高の美味しさに出会えます。2023年にはじめて開催したバーミキュラファンミーティングにおいて、バーミキュラの未来を社員と共に意見交換する座談会の中で、「バーミキュラの玉子焼き器が欲しい」という声が多数上がり、この度、製品化にいたりました。

バーミキュラフライパンは、食材から出る余分な水分を瞬間的に蒸発させ、素材の旨みを凝縮。高火力の熱源や高度な鍋振り技術が無くても、本格的な味をご家庭で簡単に楽しむことができます。2020年4月の発売からシリーズ累計受注台数34万台を突破しています。(2024年3月末現在)

また、大人数の調理や炒め物にも使いやすい既存サイズの深型(26cm深型/28cm深型)を同日に発売いたします。ラインナップが拡充したバーミキュラフライパンで、ぜひ手料理のある暮らし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・大澤

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

## 目指したのは、至高のバタートーストと老舗のだし巻き

コンパクトで使いやすい。毎日、手軽に最高の美味しさを。



### 至高のバタートースト

瞬間蒸発 × バター=至高のサクジュワ食感が味わえます。フライパンで丁寧に焦がしたバターの風味を存分にしみ込ませながら、香ばしく焼いたトーストは忘れられない美味しさ。トースターでは出せない極上の味です。

### 老舗のだし巻き

熟練の職人にしか出せない、あの旨みと食感をご家庭で。蓄熱性の高い鋳物と瞬間蒸発ホーローにより、凝縮した卵の旨みを味わえます。鋳物の限界まで底面内側の角を小さく、垂直に立てた形状により、卵液を広げやすく、カタチもしっかり決まります。



### グリルドチーズサンド

しっかりバターを含ませたパンはカリッと香ばしく、中からは溶けたチーズがとろーり。手軽に作れるのでアウトドアにもぴったりです。



### 野菜のソテー

バーミキュラ フライパンの瞬間蒸発性能で、余分な水分を素早く蒸発させるから、野菜の旨みが凝縮し、シンプルに焼くだけでも驚くほどおいしく、スペシャルな一品に。きれいな焼き色をつけられるのも特長のひとつです。

## 【EGG & TOAST PAN の生まれたファンミーティング】



2023 年からスタートした「バーミキュラ ファンミーティング」。100 名以上の応募者の中から第一回・第二回と合わせて計 31 名のコアファンにご参加いただきました。バーミキュラをより深く知っていただくことはもちろん、ファン同士の交流、社員との交流を目的として、通常は一般公開していない工場見学、座談会、専属シェフによるスペシャルディナーなどを実施。バーミキュラ愛やバーミキュラの未来について、社員も一緒に意見交換する座談会の中で、ファンの方から熱い要望のあった玉子焼き専用のバーミキュラ フライパン。ファンの声に動かされ、ファンのみなさまの期待を超える製品を作ろうと EGG & TOAST PAN の開発はスタートしました。

# 「EGG & TOAST PAN (エッグ&トーストパン)」製品ラインナップ



ハンドルの素材は、手になじむウッドハンドル（オーク/ウォールナット）、オープンでも使えるメタルハンドルからお選びいただけます。別売りでステンレス製の専用リッドをご用意しております。

## VERMICULAR FRYING PAN EGG & TOAST PAN

### バーミキュラ フライパン エッグ&トーストパン

[価格] ¥ 11,880(税込)

[寸法]140×190[W375/H85/ 深さ 40]mm/ 満水容量：約 0.9L/ 重量：0.8kg

## VERMICULAR FRYING PAN Oven-Safe Skillet EGG & TOAST

### バーミキュラ フライパン オーブンセーフスキレット エッグ&トースト

[価格] ¥ 13,860(税込)

[寸法]140×190[W375/H85/ 深さ 40]mm/ 満水容量：約 0.9L/ 重量：0.85kg

## VERMICULAR FRYING PAN EGG & TOAST PAN 専用ステンレスリッド

[価格] ¥ 3,850(税込)

[寸法]145×190[H60]mm/ 重量：0.35kg

### EGG & TOAST PAN 専用レシピブック 付き

[レシピ 14 品 24P]



老舗のだし巻き、至高のバタートースト、グリルドチーズサンド、野菜のソテー他、コンパクトでスクエアな形状を活かした幅広いレシピを掲載。

## 製品仕様

	VERMICULAR FRYING PAN EGG & TOAST PAN ウッドハンドル(オーク/ウォールナット)	VERMICULAR FRYING PAN Oven-Safe Skillet EGG & TOAST メタルハンドル
材質	本体：鋳鉄ホーロー ハンドル：オーク材・ウォールナット材	本体：鋳鉄ホーロー/ヒートシールドジョイント：ステンレス ハンドル：アルミニウム(耐熱シリコン塗装)
耐熱温度	本体部分：300℃ ウッドハンドル：60℃	300℃(オープンでも使用できます)
付属品	VERMICULAR FRYING PAN EGG & TOAST PAN Recipe Book(14品)	
対応熱源	ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ	ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ・オープン

	専用ステンレスリッド
材質	本体：ステンレス/取っ手：鋳鉄ホーロー
耐熱温度	300℃(オープンでも使用できます)

炒め・煮込み・揚げ物とマルチユースな深型に待望の大きめサイズ登場！  
バーミキュラ フライパン NEW サイズ (26 cm深型/28 cm深型)



VERMICULAR FRYING PAN バーミキュラ フライパン

Wood Handle ウッドハンドル | Glass Lid ガラスリッド(別売り)



**[NEW]26cm 深型** ¥18,700(税込)/ 専用ガラスリッド(別売り) ¥4,070(税込)  
フライパン寸法: 260[W460/H115/ 深さ 55]mm/ 満水容量: 約 2.6L/ 重量: 1.37kg  
専用リッド寸法: 260[H80]mm/ 重量: 0.7kg



**[NEW]28cm 深型** ¥21,120(税込)/ 専用ガラスリッド(別売り) ¥4,290(税込)  
フライパン寸法: 280[W490/H125/ 深さ 60]mm/ 満水容量: 約 3.0L/ 重量: 1.47kg  
専用リッド寸法: 280[H80]/ 重量 0.8kg

VERMICULAR FRYING PAN Oven-Safe Skillet バーミキュラ フライパン オーブンセーフスキレット

Metal Handle メタルハンドル | Stainless Steel Lid ステンレスリッド(別売り)



**[NEW]26cm 深型** ¥20,790(税込)/ 専用ステンレスリッド(別売り) ¥4,730(税込)  
フライパン寸法: 260[W465/H115/ 深さ 55]mm/ 満水容量: 約 2.6L/ 重量: 1.37kg  
専用リッド寸法: 260[H75]mm/ 重量: 0.5kg



**[NEW]28cm 深型** ¥23,100(税込)/ 専用ステンレスリッド(別売り) ¥4,950(税込)  
フライパン寸法: 280[W480/H125/ 深さ 60]mm/ 満水容量: 約 3.0L/ 重量: 1.47kg  
専用リッド寸法: 280[H75]/ 重量 0.6kg

製品仕様

	VERMICULAR FRYING PAN ウッドハンドル(オーク/ウォールナット)	VERMICULAR FRYING PAN Oven-Safe Skillet メタルハンドル
材質	本体: 鋳鉄ホーロー ハンドル: オーク材・ウォールナット材	本体: 鋳鉄ホーロー/ヒートシールドジョイント: ステンレス ハンドル: アルミニウム(耐熱シリコン塗装)
耐熱温度	本体部分: 300℃ ウッドハンドル: 60℃	300℃(オープンでも使用できます)
付属品	VERMICULAR FRYING PAN Recipe Book 26cm/28cm(各レシピ 26品)	VERMICULAR FRYING PAN Recipe Book 26cm/28cm(各レシピ 26品) + Oven-Safe Skillet Recipe Book(26品)
対応熱源	ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ	ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ・オープン
	専用ガラスリッド	専用ステンレスリッド
材質	本体: 強化ガラス/取っ手: 鋳鉄ホーロー	本体: ステンレス/取っ手: 鋳鉄ホーロー
耐熱温度	160℃	300℃(オープンでも使用できます)

## 5/18 (土)・19 (日) フィールドスタイル ジャパンにて先行販売決定



EGG & TOAST PAN の味や特長を一足先に体験いただくため、2024 年 5 月 18 日 (土)・19 日 (日) に AICHI SKY EXPO 愛知県国際展示場にて開催される「フィールドスタイル ジャパン 2024」に出展いたします。バーミキュラ専属シェフが、新製品 EGG & TOAST PAN で老舗のだし巻き玉子や至高のバタートーストなどの実演を交えながら、製品の特長や調理のコツをお伝えします。ご試食はもちろん、簡単な調理も体験いただけます。また、昨年発売したバーミキュラ オープンポット 2 での調理実演・試食なども予定。さらに、新製品 EGG & TOAST PAN を 2 日間で限定計 50 本先行販売いたします。どこよりも早く手に入れられる機会をお見逃しなく。 ※数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。

期間：2024 年 5 月 18 日(土)・19 日(日)9：00～17：00

場所：AICHI SKY EXPO 愛知県国際展示場

〒479-0881 愛知県常滑市セントレア 5 丁目

出展エリア：ホール D ブース NO.203 出展名 VERMICULAR

入場料：【前売】1 日券 1,500 円 / 2 日通し券 2,500 円【当日】1 日券 2,000 円

※小学生以下無料※前売チケット：ローチケ、全国のローソン・ロッピー設置店で販売 Lコード：42497

ホームページ：<https://field-style.jp/>



# FIELD STYLE JAPAN

## 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・大澤

MAIL：[vermicular\\_pr@vermicular.jp](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp)

TEL：052-352-2531

FAX：052-353-5401