

**バーミキュラの焼き立てパンがご家庭でも楽しめる！**  
**「食パン型」と「ミニスキレット」が公式オンラインショップにて販売！**  
**—2024年9月4日(水) 発売—**



愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市 代表：土方邦裕）は、パンを焼くために開発したバーミキュラの「ブレット ローフパン（食パン型）」および「ミニスキレット」を、2024年9月4日（水）に公式オンラインショップにて発売いたします。バーミキュラ フラグシップショップ（名古屋）・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・バーミキュラ ショップ ジェイアール名古屋タカシマヤ店の3店舗でしか販売していない限定品でしたが、多くのお客様からのご要望を受け、バーミキュラ公式オンラインショップにて販売を開始します。

バーミキュラの「食パン型」と「ミニスキレット」は、2019年12月にオープンした、すべてのパンをバーミキュラで一つ一つ丁寧に焼き上げる「バーミキュラ ポットメイドベーカリー」専用に開発されました。

バーミキュラ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。サイズは、一斤型と二斤型の2種類。カラーは、マットブラック・トリュフグレー・シーソルトホワイトの3種類（二斤型はマットブラックのみ）。

バーミキュラの「ミニスキレット」は、ベーカリーでデニッシュ生地を焼き上げるため、「バーミキュラ フライパン」の瞬間蒸発性能を活かして誕生しました。鋳物と新開発ホーローの組合せによって、食材から出る余分な水分を瞬間的に蒸発させ、デニッシュ生地は、表面はサクッサク、中はしっとり・じゅわつとした食感に仕上がります。デニッシュ生地以外のパンも表面はカリッと香ばしく、中はふわっ・もちつとした食感が楽しめます。ミニスキレットは、パンを焼くだけでなく、スイーツの焼き型やグラタンなどのオープン調理にも幅広くご使用いただけます。また、器として副菜などを入れて食卓で楽しんでいただくのもおすすめです。サイズは、浅型と深型の2種類。カラーは、ブラックのみ。単品販売と専用の木製トレーが付いた3ピースセットをご用意しています。

パン専用のバーミキュラで、ご自宅でもバーミキュラの焼き立て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・大澤

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

## 製品ラインナップ



### VERMICULAR Bread Loaf Pan

#### バーミキュラ ブレッド ローフパン (食パン型)

[材質] 鋳鉄ホーロー [耐熱温度] 300℃

[対応熱源] オープン ※ガス・IH・電子レンジは使用不可

一斤型 [価格] マットブラック 17,600 円 (税込)

トリュフグレー・シーソルトホワイト 19,800 円 (税込)

[寸法] 内寸 [W130/D130/H125] mm : 外形 [W170/D143/H136]mm

満水容量 : 約 1.9L/重量 : 2.3kg

二斤型 [価格] マットブラック 26,400 円 (税込)

[寸法] 内寸 [W260/D130/H125] mm : 外形[W300/D143/H136]mm

満水容量 : 約 3.9L/重量 : 3.2kg

※一斤型・二斤型ともに Bread Mini Recipe Book 付



### VERMICULAR Mini Skillet (Shallow/Deep)

#### バーミキュラ ミニスキレット (浅型/深型)

[価格] 各 1,980 円 (税込) [材質] 鋳鉄ホーロー [耐熱温度] 300℃

[対応熱源] オープン・グリル・トースター ※ガス・IH・電子レンジは使用不可

[寸法] (Shallow) 90[W107/H28/深さ 20]mm/満水容量:約 100ml/重量:0.13kg

(Deep) 85[W105/H42/深さ 30]mm/満水容量:約 140ml/重量:0.16kg



### VERMICULAR Mini Skillet 3Piece Set (Shallow/Deep) with Skillet Tray

#### バーミキュラ ミニスキレット 3ピースセット (浅型/深型) スキレットトレー付

[価格] 各 8,000 円 (税込)

Skillet Tray [寸法] W290×D78×H13mm [材質] 木材 (オーク)、ウレタン塗装

[耐熱温度] 150℃



## 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 : 古澤・加藤・大澤

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

TEL : 052-352-2531

FAX : 052-353-5401