

発売 1 年で 5 万台突破の「バーミキュラ オーブンポット 2」が
2024 年度グッドデザイン賞を受賞！
-世界最高峰のデザインアワード 3 冠-



愛知ドビー株式会社が製造・販売する「バーミキュラ オーブンポット 2」が、国内最大級のデザイン賞「2024 年度グッドデザイン賞」を受賞いたしました。「毎日使いたくなる、世界一の鍋」を目指して開発したバーミキュラ オーブンポット 2 は、『持ったときの軽さに驚いた。ヨーロッパを中心に各国のホーロー鍋が存在するが、このホーロー鍋においては日本企業らしい繊細で緻密な設計と、よりよいものを目指し日々進化し続ける姿勢を高く評価したい。また、リペアプログラムによりユーザーに捨てさせない、一生使い続けられるシステムを構築している点も日本企業らしいホスピタリティが溢れているといえるだろう。』と高い評価をいただきました。今回の受賞により、デザイン界のオスカーとも評される「iF DESIGN AWARD 2024」、国際的に最も権威あるデザイン賞のひとつである「Red Dot Award 2024」受賞に続き、世界最高峰のデザインアワード 3 冠となりました。

バーミキュラ オーブンポット 2 は、「よりおいしく、革新的に使いやすく」進化した新時代の鋳物ホーロー鍋です。職人の卓越した技術により、極限まで高められたフタと本体の密閉性が理想の「無水調理」を実現し、新採用の瞬間蒸発ホーローで「炒め・焼き付け」性能が格段に向上。高温で焼き付けながら無水調理をすることで、食材の旨みを凝縮する新調理法「無水ベイク」が可能に。さらに、調理性能は維持したまま極限まで薄肉化し、前作から約 30% もの軽量化と 1.5 倍の調理スピードを実現。使い込んで傷んだホーローを何度でもお直しする「リペアプログラム」や、新製品へのバージョンアップやサイズ変更も可能な「リクラフトプログラム」で生涯使い続けることができます。

2024 年 9 月には、バーミキュラ オーブンポット 2 の優れた焼き付け性能をさらに活かすために誕生した浅型タイプ「18 cm 浅型」・「22 cm 浅型」・「26 cm 浅型」、2024 年 10 月には、小さくても抜群の調理性能で、1~2 人暮らしにぴったりなミニサイズ「バーミキュラ オーブンポット 2 ミニ(14cm)」を発売。ラインナップが拡充し、ライフスタイルにあったオーブンポット 2 をお選びいただけるようになりました。革新的な調理性能と大幅な軽量化によって、鋳物ホーロー鍋の常識を覆したオーブンポット 2 は、2023 年 10 月の発売から、約 1 年で累計受注台数 5 万台 (2024 年 9 月末時点) を突破しています。

この度のデザイン賞の受賞を通じ、今後も愛知ドビー株式会社は、世界のフードシーンを牽引するブランドを目指してまいります。

【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

受賞歴



■ iF DESIGN AWARD 2024

1953年からドイツで開催している世界で最も長い歴史を持つデザイン賞。iFロゴは、優れたデザインの証として広く認知されています。2024年は、全世界の72か国と地域から集まった11,000点以上の応募があり、132名の審査員が厳正なる審査をし、優れたプロダクトにiFデザイン賞が贈られました。



reddot winner 2024

■ Red Dot Award 2024

ドイツ・エッセンにあるデザインセンターが、1955年から開催している世界最高峰のデザイン賞です。2024年は、あらゆるデザインの分野に精通する、教授や記者、デザイナーなど4大陸20か国から39人の専門家が審査員として参加。全世界の60カ国以上の国と地域から応募があり、優れたプロダクトにレッド・ドット賞が贈られました。



GOOD DESIGN AWARD 2024

■ 2024年度グッドデザイン賞

1957年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「Gマーク」は優れたデザインの証として広く認知されています。

バーミキュラ オープンポット2 製品ラインナップ



【深型】

18cm 深型：3合までの炊飯や副菜作りにも便利な小ぶりなサイズ。22,000円～

22cm 深型：カレーやシチューならたっぷり4人分作れる、定番サイズ。27,500円～

26cm 深型：軽くなった26cmなら4人分のチャーハン等炒め物にもぴったり。33,550円～

【浅型】

18cm 浅型：2合までの炊飯や副菜作りにもぴったりなコンパクトサイズ。20,460円～

22cm 浅型：無水バイク、炒め調理にも使いやすく、オープンにも入れやすい浅型の定番サイズ。25,740円～

26cm 浅型：すき焼きや鍋ものなど、おもてなしの食卓が引き立つ浅型の大きめサイズ。31,570円～

【ミニ】

14cm：両手にすっぽり収まるミニサイズ。主菜や炊飯、ひとり鍋など、使い方は無限大。11,220円～

※価格はすべて税込です。



8つのカラー

1 マットカモミールイエロー 2 マットクラウドピンク

3 マットリネンベージュ 4 マットブラック

5 シーソルトホワイト 6 ヘーゼルナッツブラウン

7 オイスターグレー 8 オーシャンネイビー

バーミキュラ オープンポット2の特長

バーミキュラ オープンポット2は、シリーズ累計受注台数 66 万台を突破したオープンポット 1 をフルモデルチェンジし、「毎日使いたくなる、世界一の鍋」を目指して開発した鋳物ホーロー鍋です。バーミキュラの最大の特長でもある「無水調理」はそのままだに、余分な水分を瞬間的に蒸発させ食材の旨みを凝縮する、独自開発のホーローで炒め・焼き付け性能が向上。「無水調理」×「瞬間蒸発」が可能にした新調理法「無水ベイク」で、調理の幅が格段に広がりました。素材本来の味を引き出す無水調理はもちろん、無水ベイク、焼き付け、煮込み、蒸す、炊飯、揚げ物、オープン調理など、一台でマルチに使用でき、どんな料理もワンランク上の仕上がりに。使い込んで剥がれてきたホーローを何度でもお直する「リペアプログラム」や、サイズ変更も可能な「リクラフトプログラム」で生涯使い続けることができます。

愛知ドビー・VERMICULAR について

愛知ドビーは、1936年に愛知県名古屋市で創業された老舗鋳造メーカーです。3代目にあたる兄弟の「町工場から世界最高の製品を作りたい」という思いから、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」は生まれました。2010年2月、「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して生まれた、製品第一号となる「オープンポット1」を発売。日本の職人の手により極限まで高められた鍋の密閉性が「無水調理」を実現し、誰でも簡単に素材本来の味を活かした料理が楽しめる、シリーズ累計受注台数 66 万台（※）を突破。2016年12月には、鋳物ホーロー鍋と火加減調節を自動化する理想的な熱源を組合せた炊飯器「バーミキュラ ライスポット」を発売し、シリーズ累計受注台数 23 万台（※）を突破。2019年12月には、創業の地である愛知県名古屋市にブランド発信拠点「バーミキュラ ビレッジ」を開業。2020年4月、「世界一、素材本来の旨みを凝縮するフライパン」を目指した「バーミキュラ フライパン」を発売し、シリーズ累計受注台数 38 万台（※）を突破。2023年10月には、オープンポット1をフルモデルチェンジし、より美味しく革新的に使いやすく進化した鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ オープンポット2」を発売。シリーズ累計受注台数 5 万台（※）を突破する人気製品のひとつとなっています。また、現在、アメリカ・中国・韓国・台湾・香港で製品を販売し、グローバル展開を進めています。バーミキュラは、「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。

※2024年9月末時点 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