

## 【オープンまで1週間】バーミキュラのレストランが 12月3日(火)11時にリニューアルオープン!

-ベーカリーもより健康的に!おいしさもバージョンアップ!-



愛知ドビー株式会社が運営する、バーミキュラの世界観を体験できるブランド体験型施設「バーミキュラ ビレッジ」(所在地:愛知県名古屋市市中川区舟戸町4,2)内のレストラン「バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー」が、ビレッジ開業5周年の2024年12月3日(火)11時にリニューアルオープンいたします。

これまでのコース料理中心のスタイルから、気軽に楽しめるアラカルトスタイルへ。モーニング・ランチ・カフェ・ディナーと、いつでも来店いただいても楽しめるオールデイダイニングへ生まれ変わります。

コンセプトは「心と体が喜ぶバーミキュラ料理」。自家製調味料にこだわり、ソースやドレッシングはもちろん、味噌や醤油麹などの発酵調味料も手作り。バーミキュラの鋳物ホーロー製調理器具と特製の薪窯を使用して、丁寧に素材本来の味を引き出し、おいさと健康の両立を目指したお料理をご提供します。ランチの新メニューは、バーミキュラ ライスポットで炊いたご飯と、ご飯を最高においしく食べられるおかず7種がセットになった「バーミキュラ御膳」や「無水調理した季節野菜と骨付き鶏もも肉の無水スープカレー」、「1日分の野菜が摂れるバーミキュラのサラダボウル かぼちゃのポタージュ付き」などをご用意。ディナーには、薪火で薫り高く仕上げた「ライスポットで低温調理した骨付き豚ロースの薪火グリル」や「バーミキュラで炊いた3度おいしい鯛めし」など、バーミキュラで素材本来の味を存分に引き出した料理を堪能できます。レストランのご予約は、専用予約サイト(<https://www.tablecheck.com/ja/vermicular-restaurant/reserve/message>)にて承っております。

さらに、隣接するバーミキュラ ポットメイドベーカリーも「心と体が喜ぶバーミキュラ料理」をコンセプトにリニューアル!全てのパンに国産の小麦粉・米粉および自家製天然酵母を使用、ショートニング・マーガリン等のトランス脂肪酸を多く含む油脂の不使用など、より安心してお楽しみいただけるベーカリーに生まれ変わります。また、パン窯にバーミキュラ独自の天板を導入し、パンの種類が豊富に!自家製バケットやフォカッチャにバーミキュラでグリルしたお野菜やお肉を挟んだ食べ応え満点のサンドウィッチなど、新メニューも続々登場予定です。

コンセプトもメニューも一新し、最高のバーミキュラ体験を提供するバーミキュラ ビレッジにぜひお越しください。

【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](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp) TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401

## バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー 新メニュー



### ランチ:バーミキュラ御膳(2,860円)

バーミキュラ ライスポットの炊き立てご飯と、ご飯を最高においしく食べられるおかず7種をご用意。ローストビーフやサーモンのミキュイ、オープン当初から大人気の自家製醤油麴で食べる卵かけごはんもお楽しみいただけます。



### ランチ: 無水調理した季節野菜と骨付き鶏もも肉の無水スープカレー(2,310円)

スパイスに漬け込んだ骨付き鶏もも肉とお野菜をじっくり無水調理。うま味が溶け出たスープは、最後の一滴まで飲み干せる優しい味わいです。季節野菜と共に召し上がりください。



### ディナー:ライスポットで低温調理した骨付き豚ロースの薪火グリル(2,970円)

自家製塩麴・ニンニク・ハーブで漬け込んだ骨付き豚ロースをライスポットで低温調理し、薪火で豪快に仕上げます。薪の薫りと香ばしさが、肉のうまみを一層引き立てます。



### ディナー:バーミキュラで炊いた3度おいしい鯛めし 胡麻と梅のタレ 1.5合/2人前(3,520円)

鍋で鯛を香ばしく焼いて旨みを凝縮し、丸ごと炊き上げた香り高い鯛めしです。まずは、そのまま召し上がりいただき、二口目はあつあつの鯛めしに特製だれに漬け込んだ鯛のお刺身をのせて、メには鯛茶漬けとして3度楽しめます。



### モーニング・ランチ・カフェ:1日分の野菜が摂れるバーミキュラのサラダボウル かぼちゃのポタージュ付き(2,530円)

20品目以上の野菜・フルーツ・ハーブ・ナッツ・穀物が入ったボリューム満点のサラダ。葉野菜は香ばしくソテーし、根菜は無水調理で甘みを引き出し、自家製にんじんドレッシングで仕上げました。



### モーニング・ランチ・カフェ:全粒粉のパンケーキ 季節のフルーツのキャラメリゼといちごのコンフィチュール(2,310円)

バーミキュラの特製パンケーキグリドル(鉄板)で香ばしく焼き上げた全粒粉のパンケーキは、表面はサクッと中はふわっと。生地にはバターを使用せず、ホイップクリームは豆乳とココナッツを使用するなど、おいしさと健康にこだわりました。

## バーミキュラ ポットメイドベーカリーもより健康的においしさもバージョンアップ！

全てのパンをバーミキュラの鋳物ホーロー製調理器具で焼き上げる「バーミキュラ ポットメイドベーカリー」は、おかげさまでたくさんのお客様にご支持いただき、バーミキュラ ビレッジ本店・名古屋三越星ヶ丘店・ジェイアール名古屋タカシマヤ店と名古屋市内に3店舗を構えるベーカリーになりました。たくさんのお客様に愛されるベーカリーになった開業5周年の節目に、“心と体が喜ぶバーミキュラ料理”をコンセプトに生まれ変わります。より安心・安全にお楽しみいただけるベーカリーを目指し、お客様と3つの約束をいたします。

### バーミキュラ ポットメイドベーカリー 3つの約束

全ての調理にバーミキュラを使用することで、素材本来の味を引き出したパンを作る  
バーミキュラ ポットメイドベーカリーは3つの約束を守り、お客さまに心と体が喜ぶパンを提供し続けます。

1



全てのパンに、国産の小麦粉・米粉、及び自家製天然酵母を使用します。

2



ショートニング・マーガリン等のトランス脂肪酸を多く含む油脂（部分水素添加油脂）は使用しません。

3



自然素材を活かして、天日塩・自家製発酵調味料・厳選した調味料を使用し、フィリングやソース・ドレッシングを手作りにこだわります。

## 食べ応え満点のサンドウィッチなど新メニューも続々登場！



パン窯にバーミキュラ特製の天板を新たに導入し、パンのバリエーションが豊富に！自家製バケットやフォカッチャにバーミキュラで香ばしく焼いた野菜やジューシーなお肉を挟んだサンドウィッチが新発売！イートインでもテイクアウトでもお楽しみください。



クロワッサンに無水調理したりんごのジャムとカマンベールチーズを挟んだ「焼きりんご&カマンベール 520円」他、サンドウィッチが新登場！



**マルチシリアルブレッド 590円**  
穀物をたっぷり練り込んだ生地を、バーミキュラの鋳物ホーロー製の食パン型で焼き上げました。



**米粉ブレッド 440円**  
発酵白あんを練り込んだ米粉の生地はもちもちとした食感と、米麴のやさしい甘みが楽しい食事パン。



**栗と発酵白あんの米粉パン 320円**  
自家製の栗白あんは、米麴で発酵させ、砂糖を使わず自然の甘さを活かした優しい味わいに仕上げました。

※価格は全て税込みです。

## VERMICULAR VILLAGE 施設概要

### VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY (バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー)

営業時間：月～木 ランチ・カフェタイム 11:00～17:00(L.O. 16:00)  
金 ランチ・カフェタイム・ディナー 11:00～22:00(L.O. 21:00)  
土日祝 モーニング・ランチ・カフェタイム・ディナー 9:00～22:00(L.O. 21:00)

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

席数：72席(店内52席+テラス20席)

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

ご予約：下記 URL またはご予約専用ダイヤル(050-1722-6800)より承ります

<https://www.tablecheck.com/ja/vermicular-restaurant/reserve/message>

お問い合わせ：[info.vermicularrestaurant@stmoritz.jp](mailto:info.vermicularrestaurant@stmoritz.jp)

### VERMICULAR POT MADE BAKERY (バーミキュラ ポットメイドベーカリー)

営業時間：10:00～16:00

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

席数：74席(店内34席+テラス席40席)

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

TEL：052-355-6801 駐車場：ダイニングエリア35台

### VERMICULAR FLAGSHIP SHOP (バーミキュラ フラッグシップショップ)

営業時間：月～木 10:00～17:00 金土日祝 10:00～18:00

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

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

TEL：052-746-3330 駐車場：スタジオエリア29台

#### <アクセス>

##### ■電車でお越しの方：

名古屋駅より名鉄「山王駅」下車、徒歩約14分/名古屋駅よりあおなみ線「ささしまライブ駅」下車、徒歩約15分

##### ■お車でお越しの方：名古屋駅から南東に約5分

##### ■バスでお越しの方：名古屋駅より名古屋市営バス幹名駅2「小栗橋」下車、徒歩約1分

## 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・大澤

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

TEL：052-352-2531

FAX：052-353-5401