

## VERMICULAR×BECCIU.by Plan・Do・See 鋳物ホーロー鍋・産直野菜プロジェクト始動

限定のオープンポット2と産地直送野菜・オリジナルレシピセットが1月18日より販売開始  
—日本のものづくりを”おもてなし”視点から再解釈し、  
贅沢に四季を味わう唯一無二の体験をお届け—



愛知ドビー株式会社（本社：愛知県名古屋市 代表：土方邦裕）が製造・販売する鋳物ホーロー調理器ブランド **VERMICULAR** は、「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本および世界の主要都市でホテル・レストラン・バンケットを展開する株式会社 Plan・Do・See（本社：東京都港区）とコラボレーションし、Plan・Do・See が運営する EC サイト **BECCIU.** にて「**オープンポット 2 BECCIU.Limited**」を 2025 年 1 月 18 日(土)より販売開始いたします。

本コラボレーションでは、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オープンポット2」の限定カラーと、Plan・Do・See のシェフが全国の素晴らしい生産者を巡り、現地で出会った食材を使ったメニュー開発を行う「ご馳走旅」プロジェクトで出会った、長野県を拠点とする農業生産者「栄農人（エナジー）」の食材、オリジナルレシピをセットにてお届けします。**BECCIU. by Plan・Do・See** : <https://letsbecciu.com/pages/vermicular>

Plan・Do・See 各店舗では、以前よりバーミキュラ製品をご愛用頂き、その使いやすさと調理された食材のクオリティの高さから、「食材から出た水分や香りを鍋の中に封じ込めることで世界一美味しい料理ができる」ことを実感していただいております。バーミキュラの「世界最高の鍋を作り、手料理で世界中を笑顔にしたい」という想いと、Plan・Do・See の「日本のおもてなしを世界中の人々へ届けたい」という想いが重なり、本プロジェクトをスタートする運びとなりました。

コラボレーションを通じ、日本の四季の素晴らしさ・旬を味わう贅沢を世の中に知っていただきたい、というシェフたちの熱い想いから、Plan・Do・See のシェフたちが長野県での「ご馳走旅」で出会った素晴らしい産直野菜と、その魅力をオープンポット2で最大限に引き出すオリジナルレシピもセットでお届けいたします。

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

## 「オーブンポット 2 BECCIU.Limited」製品概要

今回のコラボレーションでは、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オーブンポット 2」を、BECCIU. EC サイト限定のオリジナルカラーで販売いたします。カラーは、どんなテイストのキッチンにも馴染むオーシャンネイビーと、少し遊び心を感じられるマットカモミールイエローをご用意いたしました。明るいイエローの内側には締め色のブラックを、そして落ち着いたネイビーの内側にはお料理を華やかに見せてくれる柔らかなベージュを掛け合わせました。バーミキュラファンからもリクエストの多かったカラーです。



### <オーブンポット 2 BECCIU.Limited MINI 14cm>

1〜2人暮らしのご家庭にぴったりなコンパクトサイズ。小さくても抜群の調理性能です。季節のお野菜を年2回お届けします。

オーシャンネイビー×ベージュ 価格：¥18,600

マットカモミールイエロー×ブラック 価格：¥19,700

### <オーブンポット 2 BECCIU.Limited 22cm (深型/浅型)>

深型はたっぷり4人分作れる定番サイズ。浅型は無水バイクや炒め調理に。オープン調理でも活躍します。季節のお野菜を浅型は年2回、深型は年4回お届けします。

オーシャンネイビー×ベージュ 価格：(深型) ¥44,700 / (浅型) ¥35,720

マットカモミールイエロー×ブラック 価格：(深型) ¥45,800 / (浅型) ¥36,820



※価格は全て税込みです

### <販売期間>

【第一回】 1月18日(土)〜3月16日(日) 発送：4月20日(日)頃〜順次

【第二回】 4月19日(土)〜5月31日(土) 発送：7月1日(火)頃〜順次

### <バーミキュラ オーブンポット 2 について>

フタと本体の高い密閉性により素材の水分や旨みを逃さない無水調理はもちろん、新採用の瞬間蒸発ホーローによって炒め・焼き付け性能が格段に向上。焼き付けながら無水調理することで食材の旨みを凝縮する「無水バイク」でどんな料理もワンランク上のおいしさに。さらに、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した新時代の鋳物ホーロー鍋です。

HP：<https://www.vermicular.jp/products/ovenpot2/>



## お届けするお野菜について



今回のコラボレーション商品は、Plan・Do・See のシェフたちが甲信地方の「ご馳走旅」で出会った、長野県を拠点に日本全国の土壌や産地の特徴を網羅し各地の協力生産者たちと連携しながら、その土地にベストな野菜をお届けする農業会社、栄農人（エナジー）によって生産された食材と、オリジナルレシピ 12 品がセットになっています。多種多様な季節の美味しい野菜は、MINI（14 cm）なら 2,500 円相当を年 2 回、22 cm 浅型なら 3,500 円相当を年 2 回、22 cm 深型なら 3,500 円相当を年 4 回お届け。クール便送料込みの大変お得なセットです。

栄農人が生産する野菜の中でも特にうま味と香りが素晴らしいキノコ類は、お客様から高い評価を得ており、今回のセットではスーパーではなかなか手に入らない珍しいキノコ類や、その時々のお野菜を厳選して食卓へお届けいたします。栄農人 URL：<https://www.kingofkinoko.com/>

### ■栄農人が生産するキノコ類のご紹介（一例）

#### <菌床生椎茸>

「おが粉栽培」というキノコ本来の味を引き出す方法で栽培し、有機認証を取り無農薬で生産された菌床生しいたけです。肉厚なものから薄くて傘が開いているものまで、色々な形のしいたけを混ぜてお送りします。

#### <長野県産山なめこ>

菌床生椎茸と同じく「おが粉栽培」で生産された濃厚な山なめこです。

#### <長野県産白ひらたけ>

プリッとした食感が特徴的な、希少で栄養価の高い白ひらたけです。

#### <長野県産あわびたけ>

大きな白い傘が特徴的で、食感がコリコリとしてあわびに似ていることから命名された「あわび茸」です。ビタミンやアミノ酸が豊富で、疲労回復や美髪等の効果が期待できます。

## EC サイト「BECCIU.」(ベッチュウ)について

全世界にホテル・レストランを展開する株式会社 Plan・Do・See が運営するオンラインストア"BECCIU."ホテルづくりの際に空間を構成する要素（パーツ）にもこだわり抜き、様々な「別注品」を自社にて製作してきた経験から、THAT'S THE ONE.「まさにこれ！」と思えるオリジナル商品を製作しお届けいたします。

BECCIU.公式サイト：<https://letsbecciu.com/>

公式インスタグラム：[https://www.instagram.com/pds\\_becciu/](https://www.instagram.com/pds_becciu/)

## Plan・Do・See「ご馳走旅」の取り組みについて



技術や物流の発展により、多くの食材が季節を問わず、入手できるようになった現代において、市場には個性の薄い量産型の食材が溢れている現状があります。その一方で、独自性や本質を追求する生産者たちのものづくりも加速しています。

志の高い生産者が育む農作物や、深い愛情を注がれた畜産物、島国である日本の海流がもたらす海産物や、世界に誇る日本の酒等、提供する一皿の背景にあるストーリーを伝えるため、まだ見ぬ新たな食文化との出会いを求めて、Plan・Do・Seeのシェフ自ら産地に足を運んで日本各地の食材を探求する取り組みが「ご馳走旅」です。

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」という大切なミッションをシェフチームらしく体現する為に、日本各地の素晴らしい風土や生産者と対話をし、その地で出会った食材を使用した美味しい料理を提供しています。

「ご馳走旅」instagram : [https://www.instagram.com/pds\\_cuisine/](https://www.instagram.com/pds_cuisine/)

## 株式会社 Plan・Do・See 概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社社屋と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社 Plan・Do・See

設立 : 1993年4月

本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー

事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営

URL : <https://plandosee.co.jp/>

## 愛知ドビー・VERMICULAR について



愛知ドビーは、1936年愛知県名古屋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