

【バーミキュラ】高い密閉性が実現する無水調理から炊飯まで
マルチに使える片手鍋「スープポット」新登場
先行予約開始日：2月26日(水) 発売日：3月19日(水)



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、バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラオープンポット2」の新モデル「SOUP POT (スープポット)」を2025年3月19日(水)に発売いたします。また、発売に先立ち、2月26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。

スープポットは、バーミキュラだけの抜群の密閉性はそのままに、高さとしぎ口のあるケトルのような形が特長の片手鍋です。「無水調理」「煮る」「茹でる」「沸かす」「炊く」「焼きつけ」「揚げる」など1台7役でマルチに活躍。特に、スープポット一つで調理が完結するワンポットスープパスタ&リゾットは、野菜・タンパク質・炭水化物を一度に摂取でき、「簡単」「おいしい」「健康」を叶えるおすすめメニューです。無水調理でつくる野菜のポタージュは、素材本来の濃厚な甘みや旨みを存分に引き出し、極上のおいしさに。高さのある形状を活かして、野菜を無水調理したらそのまま鍋中でハンドブレンダーを使用できるのも魅力です。さらに、無水調理した野菜で簡単にドレッシングをつくることもでき、野菜のある生活がより身近になります。

バーミキュラの鋳物ホーロー鍋「オープンポット2」は、「世界一、素材本来の味を引き出す鍋」を目指して開発されました。最大の特長は、水を一滴も使わずにカレーが作れるほどの抜群の密閉性。日本の職人が0.01mmの精度で実現したフタと本体の高い密閉性が理想の無水調理を実現し、素材の水分や旨みを逃しません。さらに、使い込んで剥がれてきたホーローを何度でもお直しの「リペアプログラム」や、ライフスタイルの変化に応じて旧モデルからのアップデートやサイズ変更が可能な「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。

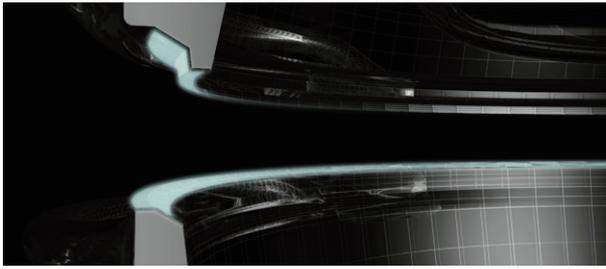
スープポットは、直径11.8cm、容量1.9Lのワンサイズ。1~2人分の調理におすすめです。鋳物ホーローとウッドが組み合わさったスタイリッシュな佇まいは、どんなキッチンにも馴染みます。コンパクトで収納にも困りません。

【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

高い調理性能と美しさを追求したバーミキュラ初の片手鍋



バーミキュラだけの 0.01mm のフタと本体の高い密閉性が「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を楽しめます。



手になじみ、短時間の調理では熱くなりにくいウッドハンドル。片手で持っても力を入れやすい形状でありながら、造形的な美しさにこだわりました。



注ぎ口があるから、できたてのスープや自家製ドレッシング、沸かしたお湯をそのまま器へ。ケトルのように注ぎやすい形状です。



鍋底にオープンポット2と同じヒートコントロールリングを採用。加熱時に高温になりやすい部分を厚くすることで、素早い予熱と熱ムラによる焦げを防止します。

無水調理でつくる極上のスープやリゾットが手軽に楽しめます



ワンポットスープパスタ&リゾット

食材を無水調理し、水を加えて沸騰させたら、あとはパスタか米を入れるだけ。素材の旨みが引き出されて味わい深く、少ない調味料で極上のおいしさに。スープポット一つで調理が完結し、野菜・タンパク質・炭水化物を一度に摂取できるので、洗い物も減り、忙しい毎日でもおいしくて健康的な食事が手軽に叶います。

野菜のポタージュ

無水調理で野菜の旨みと甘みを引き出すから、塩と牛乳を加えるだけで絶品のポタージュが出来ます！かぼちゃ、パプリカ、かぶなど、季節のお野菜で旬のおいしさを手軽に味わえます。縦長のスタイルだから、ハンドブレンダーが使いやすいのも魅力です。

野菜のドレッシング

無水調理した野菜や果物に調味料、油を合わせてペースト状にするだけ。時間のあるときに作りおきしておけば、忙しい日でも手軽に野菜のある生活を楽しめます。サラダはもちろん、焼いた肉や魚にかけても新しいおいしさに出会えます。



スープだけじゃない、1台でマルチに使える！



無水調理

スタイリッシュな形状でも抜群の密閉性で素材の水分や旨みを逃しません。お鍋に食材をたっぷりいれて火にかけるだけ。素材本来の味を引き出すから、いつもの料理がおいしく仕上がります。



炊く

密閉性の高いバーミキュラなら、お米本来の持ついい香りや旨みが引き出されます。ご飯は最大で2合(お茶碗3~4膳分)まで炊くことができます。季節の炊き込みご飯もおすすめです。



揚げる

コンパクトで深さのある形状だから、少量の油で揚げられる上、油の飛び散りを気にせず、揚げ物も気軽に楽しめます。蓄熱性が高く、油を高温でキープできるので、カラッとおいしく揚げるのもスープポットならではの。



沸かす

注ぎ口があるから、シンプルにお湯を沸かすのにも重宝します。出汁をとったり、チャイやホットワインをつくったり。保温性に優れているので、長時間できたての温かさ・おいしさをキープします。

ライフスタイルが変わっても一生使える鍋



長い間使い込んで、ホーローが剥がれても傷んでも、何度でもホーローを修理します。ウッドハンドルのみ交換も可能です。使い込んだ鍋を鉄に溶かして作り直すことで、オープンポット2の別モデルへの変更が可能。

スープポット製品ラインナップ・製品仕様

VERMICULAR SOUP POT バーミキュラ スープポット

[寸法]φ118(本体上部内径) φ160(本体底部外径)

[W227(取手含)/H158/深さ123]mm/

満水容量:約1.9L/重量:約1.59kg

[価格]マットブラック 22,000円(税込)

シーソルトホワイト、トリュフグレー 23,760円(税込)

[材質]蓋・本体: 鋳鉄ホーロー ハンドル: ウォールナット材

[耐熱温度]蓋・本体: 300℃ ハンドル: 60℃

[対応熱源]ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ



オリジナルレシピブック付き

ワンポットスープ・パスタ&リゾットや極上のポタージュを含めたレシピ26品掲載。32ページ



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

TEL: 052-352-2531 FAX: 052-353-5401