

素材を焼き、煮炊きを極める！進化した雪平鍋
新商品「VERMICULAR YUKIHIRA」
-先行予約開始日：5月14日(水) 発売日：5月28日(水) -



世界に145万人のファンを持つ鋳物ホーロー調理器ブランド「バーミキュラ」誕生から15年。鋳物ホーロー技術を集約し、革新的な調理性能と使いやすさ、モダンなデザインを併せもつ、「バーミキュラ ユキヒラ」が誕生。

愛知ドビー株式会社(本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：土方邦裕)は、素材を焼き、煮炊きを極める進化した雪平鍋「VERMICULAR YUKIHIRA(バーミキュラ ユキヒラ)」を2025年5月28日(水)に発売いたします。また、発売に先立ち、5月14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。

■製品特長①「槌目模様」×「瞬間蒸発ホーロー」が叶える革新的な調理性能

- ・食材から出る余分な水分を瞬間的に蒸発させ、旨みを凝縮する「瞬間蒸発ホーロー」に、伝統的な「槌目模様」を組み合わせることで、理想的な火入れを実現。
- ・鋳物ホーロー製の「ドロップリッド(落とし蓋)」をあわせて使用することで、素材から出る水分を使って、焼き付けながら蒸し焼きにする、バーミキュラ ユキヒラ独自の調理法が可能に。
- ・食材を焼き付けてから煮込むことで、みそ汁や煮ものなど、毎日の家庭料理が劇的においしく仕上がります。

■製品特長②メイド・イン・ジャパンの技術力が叶える、毎日手にとりたくなる使いやすさ

- ・鋳物でありながら、肉厚1.6mm・重さ900g(18cm)を実現。女性の方でも使いやすいよう極限まで軽量化。
- ・ホーローコーティングだから、酸やアルカリにも強く、調理後は作った料理を入れたままでも安心。
- ・毎日のお手入れは、中性洗剤で洗うだけ。アルミ製や銅製の鍋のように面倒なお手入れは不要。
- ・ガス火・IHどちらでも使用可能。

■製品特長③ライフスタイルの変化も共にする、一生ものの雪平鍋

- ・ホーローが傷んだら、再ホーローコーティングをし、新品同様にしてお戻しします
- ・リクラフトプログラムで、ライフスタイルの変化に応じてサイズ変更が可能です。

【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

「香ばしさ」をプラス！最上級の家庭料理

焼き付けてから煮込むことで、素材の旨みを凝縮し、香ばしさもプラス。
定番の家庭料理からおもてなし料理まで、あらゆる手料理が、バーミキュラの雪平鍋で生まれ変わります。



出汁要らずでおいしい「焼き」みそ汁

はじめにきのこや根菜などの具材を焼き付けることで、水分をとばして旨みを凝縮。食材の旨みのおかげで、出汁を使う必要はありません。



旨みが染みわたる、至高の炊き込みご飯

お肉は香ばしくジューシーに、野菜の水分を飛ばすように焼き付けてからお米といっしょに炊き込むことで、噛みしめるほどに旨み溢れる炊き込みご飯に。



具材2つで、感動の蒸し焼き

バーミキュラ ユキヒラと落とし蓋で食材を挟み込んで焼き付けたあと、旨みを含んだ水分で蒸し焼きに。食材から出る水分で蒸し焼きにすることで、塩のみで味付けしたとは思えない、感動の美味しさに。



煮崩れせず、短時間で味が染みこむ！煮もの

適度な重さのある鋳物ホーロー製の落とし蓋を使用することで、煮崩れせず、短時間で味が染みこみます。魚は焼き付けることで生臭さを消して、下処理が不要。香ばしさで風味豊かに、定番の煮ものを格上げします。

毎日のみそ汁作り、野菜の下茹で、煮ものはもちろん、揚げ物にも。



常識を覆す調理性能！進化した雪平鍋



蓄熱性が高い鋳物で実現した槌目模様が、表面積を広げ、食材に熱を効率的に伝えます。さらに、余分な水分を瞬間的に蒸発させ、食材の旨みを凝縮する「瞬間蒸発ホーロー」を採用。素材を焼き付けてから煮込むことで、凝縮した旨みをそのまま料理に活かします。



鋳物ホーロー製のドロップリッド（落とし蓋）を使用することで、パーミキュラ ユキヒラ独自の蒸し焼きを可能にしました。食材を香ばしく焼き付けながら、素材の旨みが凝縮した水分で蒸し焼きに。さらに、熱を逃がさないことで、煮込み時間の短縮も実現。

高度な技術が叶える、毎日手にとりたくなる使いやすさ



職人の卓越した鋳造技術により、1.6mmの肉厚と、重さ900g(18cm)を実現。圧倒的な軽さと、あらゆる調理に対応する汎用性の高さで毎日使いたくなる鍋に。



ホーローコーティングは酸やアルカリにも強く、作った料理を入れたままでも安心。専用ステンレスリッドを使えばそのまま冷蔵庫へ。



毎日のお手入れは、中性洗剤で洗うだけ。面倒なお手入れは不要です。



手になじみ、熱くなりにくいウッドハンドルは、耐久性に優れた積層強化木。



ガス火、IH どちらでも使用可能。



両側に注ぎ口があるため、器に注ぎやすく、利き手を選ばず使えます。

モダンで、美しいデザイン



従来の雪平鍋のイメージを覆す、繊細で美しい造形にこだわりました。上質でモダンな3色のカラー展開。強度と美しさが両立するウッドハンドルには、パーミキュラ初のライトグレーを採用。

製品ラインナップ・製品仕様

VERMICULAR YUKIHIRA

バーミキュラ ユキヒラ

(マットブラック、シーソルトホワイト、オイスターグレー)

16cm: 1~2人分のみそ汁や副菜作りにもぴったりな

コンパクトサイズ。17,300円

18cm: 2~4人分の汁ものや魚の煮付けが2人分作れる、

定番サイズ。18,300円

20cm: たっぷりの出汁をとったり、具たくさんな煮込み

料理にも便利な、大きめサイズ。19,300円

VERMICULAR YUKIHIRA 専用レシピブック付き

焼ききのこの白みそ汁や牛肉と

玉ねぎの蒸し焼き、焼ききんきの煮付け

など和食を中心に極上のレシピを掲載。

バーミキュラ ユキヒラ発売記念として、

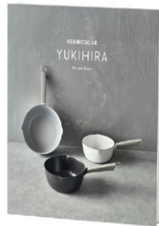
初回2万台のみ、レシピブック特別版が

付属いたします。(41品掲載、64ページ)

専用レシピブック特別版は数に限りがございますので、

ぜひこの機会をお見逃しなく! (それ以降は、通常版の

レシピブックが付属します。20品掲載、32ページ想定)



VERMICULAR YUKIHIRA DROP LID

バーミキュラ ユキヒラ ドロップリッド (落とし蓋)

(マットブラック、シーソルトホワイト、オイスターグレー)

[価格]16cm 3,600円・18cm 3,800円・20cm 4,000円



VERMICULAR YUKIHIRA 専用ステンレスリッド

[価格]16cm 3,600円・18cm 3,800円・20cm 4,000円



※価格はすべて税込です。

商品名	VERMICULAR YUKIHIRA		
サイズ	16cm	18cm	20cm
寸法[mm]	φ160[W320/D176/H100/深さ68]	φ180[W340/D196/H105/深さ73]	φ200[W365/D216/H110/深さ78]
満水容量[ℓ]	1.2	1.6	2.2
重量[kg]	0.7	0.9	1
材質	本体： 鋳鉄ホーロー / ハンドル: 積層強化木・ステンレス		
付属品	VERMICULAR YUKIHIRA RECIPE BOOK ※各サイズ共通		
対応熱源	ガス・IH・ハロゲン・ラジエント・シーズ (耐熱温度 本体部分: 300℃ / ハンドル部分: 120℃)		

商品名	ドロップリッド(落とし蓋)			専用ステンレスリッド		
サイズ	16cm用	18cm用	20cm用	16cm用	18cm用	20cm用
寸法[mm]	φ130[H25]	φ150[H25]	φ170[H25]	W225/D178/H17	W245/D198/H17	W265/D218/H17
重量[kg]	0.3	0.3	0.4	0.2	0.2	0.3
材質	鋳鉄ホーロー			ステンレス		
耐熱温度	300℃			300℃		

VERMICULAR YUKIHIRA 発売記念キャンペーン



バーミキュラ ユキヒラの発売を記念して、5月14日（水）より、バーミキュラ公式オンラインショップ、バーミキュラ公式 楽天市場店、名古屋にあるフラッグシップショップ、全国のバーミキュラ取扱い店舗限定で、バーミキュラ ユキヒラとドロップリッド（落とし蓋）をセットでご購入いただいた方に、オリジナル「かや織ふきん」をプレゼントいたします。ユキヒラのモチーフが施されたオリジナルふきんは、速乾性と吸水性に優れている、かや織です。丈夫で長くお使いいただける、バーミキュラのかや織ふきんを、ぜひバーミキュラ ユキヒラといっしょにお使いください。

実施期間：2025年5月14日（水）から ※なくなり次第終了です

対象者：上記期間中に、バーミキュラ ユキヒラとドロップリッド（落とし蓋）をあわせてご購入された方

対象店舗：①バーミキュラ公式オンラインショップ (<https://shop.vermicular.jp/jp>)

②バーミキュラ公式 楽天市場店 (<https://www.rakuten.ne.jp/gold/vermicular-rshop/>)

③バーミキュラビレッジ フラッグシップショップ（愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い）

④全国のバーミキュラ取扱い店舗（一部、当キャンペーンを実施していない店舗もございます。実施状況は各店舗までお問い合わせください）

プレゼントアイテム：かや織ふきん1枚 ※ご購入点数にかかわらず1会計につき1枚プレゼントいたします

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

TEL：052-352-2531

FAX：052-353-5401