

3類型	鋳工業品	通巻番号	4-23-001
地域資源名	鋳物	認定日	平成23年6月17日
地域	名古屋市、一宮市、稲沢市、東海市、大府市、蟹江町、あま市、弥富市	所管省庁	経済産業省

**事業名：密封性を極限まで高め「無水調理」が可能な
鋳物製ホーロー鍋「バーミキュラ」の製造販売事業**

会社名：愛知ドビー株式会社

所在地：愛知県名古屋市中川区宗円町1-28

連絡先：TEL：052-352-2531

H P : <http://www.vermicular.jp/>

FAX：052-353-5401

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、1936年の会社設立以来、産業機械関連企業等からの仕様に基づき、鋳鉄鋳物及び精密機械加工部品を製造してきたが、付加価値のとれる自社ブランド製品の開発・販売を悲願としてきた。
- ・鋳物が食材に与える効果(遠赤外線効果)に着目し、同社の有する鋳鉄鋳物および精密機械加工の製造技術を活かし、ホーロー鍋の開発に着手。3年間の試作開発を経て、極限まで密封性を高めた「無水調理」が可能な鋳物ホーロー鍋の開発に成功、「バーミキュラ」のブランド名で平成22年2月より販売を開始した。
- ・海外製品でアルミ製の「無水調理鍋」は存在するが、同社製品は「水なしでカレーが調理可能」なほど密封性が高い。このように、鋳物が持つ「遠赤外線効果」と極限まで密封性を高め「無水調理」を可能にするだけでなく、高い「圧力鍋効果」をもつ高機能鍋を製造・販売する試みは、地域ではもちろん、世界初の試みである。さらに本商品は、技術的に困難を伴う「カラーホーロー」の吹付け・焼成の製造技術も確立しており、様々なカラーバリエーションを求める市場ニーズ、顧客ニーズに合致した商品となっている。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・鋳物製で無水調理が可能な製品は国内外をみても少なく、海外でのメイドインジャパン製品としても訴求力が高い。

◆市場性

- ・「内食」における「おいしさ」と「栄養バランス」が重要視される中、家庭内での調理に活用するマーケットは確実に伸びており、ギフト市場への展開もさらに広がるものと思われる。

◆販路

- ・販路としては、インターネット販売や主要都市の一部百貨店に加え、海外販路拡大もネット販売にて展開予定。

地域における関係事業者等との連携

- ・愛知県鋳物工業組合等に加盟。