

愛知ドビー(株) 代表取締役社長

土方 邦裕

ブランドを育み、手料理の素晴らしさを世界に向けて発信する。

食の扉を開く人

老舗鑄造メーカーからメイド・イン・ジャパンの鑄物ホーロー鍋「バーミキュラ」の大ヒットを生み出し、調理機器に新風を巻き起こす愛知ドビー(株)の代表、土方邦裕氏にお話を聞きました。

—もとは機械用鑄造メーカーだそうですが、なぜバーミキュラのような調理機器の製造を始められたのでしょうか。

愛知県で、ドビー織りの機械のための鑄造を祖父の代から営んできました。繊維産業が衰退していく中、産業機械の下請け鑄造業にシフトしたものの、業績は安定せず下降の一途で、幼少の頃から顔なじみの工場の職人がうつむいていく姿を見ては何とかなしたい、また、良い物を作って消費者に直接売りたいという思いが高まり、自社商品を開発しようと考えました。工場の既存設備と技術を踏まえて考えたところ、鍋(バーミキュラ)に行き着き、また既存の鑄物ホーロー鍋を調べていくうちに、密閉性の高い無水調理のできる鑄物ホーロー鍋が作ればオンリーワン商品になりえるのではと考えました。

—購入したくてもなかなか入手できない、すごい人気ぶりですね。

販売当初は、まずバーミキュラを世に知っていただくために料理ブロガーの方々に使用してもらったところ、ウェブをはじめ口コミが大きく広がり、予想以上の反響でした。過去はどうしても生産数に限りがあり、発注に追いつかなかったのですが、現在は生産体制も整い在庫が確保できるようになっています。

—外食市場での評価はいかがですか。

おかげ様でプロの方々の間でも口コミで広がってきております。大きさが手頃なので少量の調理に使い、そのまま鍋ごとサービスもできると好評をいただいています。先日お会いしたシェフからは「テフロン加工が登場してフライパンに革命が起きたが、それと同じくらい価値がある」とうれしいご評価をいただきました。愛用しているシェフから専用モデルを希望されることもあります。

—プロの場合、カスタマイズできるということでしょうか。

あくまでもおつき合いの中での特別対応ですが、現状の設備の中で対応できる大きさであれば3カ月程あれば製造可能です。ただし色は制限しています。ホーロー鍋の赤、黄、オレンジなどの発色には人体に有害なカドミウムがわずかに含まれます。弊社では本当に安全な物をお届けしたいという観点から、また、製造する職人への安全も考慮して、カドミウム使用の製品化の予定はありません。

—今後も調理機器ブランドとして確立されていく方針ですか。

バーミキュラで得た手応えを踏まえて、今後もブランドを磨いていきます。現在は2016年から発売したバーミキュラ ライスポットが好評です。元々「バーミキュラで炊いたご飯は、どんな炊飯器よりも美味しい」というお客様からの多くの声から開発が始まり、炊飯用に進化させたバーミキュラとIH調理器であるポットヒーターを組み合わせて、いつでも、どこでも、誰でも、ワンタッチで最高の火加減が調節でき、食材の旨味を引き出せるようにしたものです。実はライスポットは海外マーケットを見込んだ製品で、バーミキュラの力で食材が美味しくなることを世界中の人に知ってもらいたいと考えています。日本では炊飯イメージのネーミングですが、海外向けには商品名も変えて調理機器として販売していきます。

—次期展開は何をお考えでしょうか。

2019年7月にはレストランも展開する予定です。また、バーミキュラのモノづくりの考え方がわかるギャラリー、料理教室や物販も行うショールームなどの併設を計画進行中です。まだ仮名ですが「バーミキュラビレッジ」と題し、世界中のシェフや多くの方に弊社製品を見て、使って、食べて、体感いただけるようにしたいのです。我々は開発・製造する楽しさ、製品を使っていただくお客様には調理する楽しさ。そしてその料理を食べる楽しさを感じていただけるように一層努力していきます。



KUNIHIRO HIJIKATA

1974年愛知県生まれ。東京理科大学卒業後、商社の為替ディーラーを経て、2001年、祖父の創業した愛知ドビー(株)に入社。鑄造技師として現場に立つとともに、会社再建に当たる。'06年、他企業に勤務していた弟の智晴氏(現副社長)も合流し、共に「バーミキュラ」の開発に取り組む。'08年代表取締役就任。

<http://www.vermicular.jp>



高い気密性で無水調理を可能にする、オープンポットラウンド。食材の水分や旨味を逃がさず、美味しく仕上がる。



熱の伝わり方をコントロールするトリプルサーモテクノロジーと、かまどのように立体的に加熱するラップアップヒートテクノロジーにより、理想的な火加減で炊飯できるバーミキュラ ライスポット。