



アラジントースターの最上位モデルに待望のブラックが登場！

1台12役で本格料理を実現、新カラーで楽しむ極上の焼き上がり

Aladdin グラファイト グリル&トースター (フラッグシップモデル) から、新色「ブラック」発売

- 2024年10月1日(火)より、一部百貨店およびアラジン公式オンラインショップにて販売開始 -

「アラジン ブルーフレームヒーター」、「アラジン グラファイトトースター」が好評をいただいている日本エー・アイ・シー株式会社（所在地：兵庫県加西市、代表取締役：千石 滋之）は、株式会社千石の特許技術「遠赤グラファイト」を世界初※で搭載した『アラジン グラファイト グリル&トースター(フラッグシップモデル)』に、新色「ブラック」を追加いたします。

2024年10月1日(火)より、一部百貨店およびアラジン公式オンラインショップ「アラジンダイレクトショップ」で販売開始。さらに、2024年9月2日(月)からは、ショッピング専門チャンネル「ショップチャンネル」にて、先行販売も実施いたします。



『アラジン グラファイト グリル&トースター(フラッグシップモデル)』は、極上のトーストから毎日のおかず、おもてなし料理、さらには炊飯も楽しめる多機能トースターとして人気を誇る、グラファイトトースターシリーズの最上位モデルです。このモデルは、温度センサーとマイコン制御を備え、食パンの枚数や状態を検知し、誰でも簡単に美味しいトーストを焼くことができます。

2023年9月のリニューアルでは、「調理トースト」「リベイク」「冷凍生地焼成」「2ステップ調理」という4つの便利な調理メニューを追加し、1台で12役をこなす万能トースターへと進化しました。これにより、料理の幅が広がり、忙しい毎日でも手軽に多彩なメニューを楽しむことが可能です。

そして今回、多くのご要望にお応えして「ブラック」カラーが登場します。洗練されたブラックは、どんなキッチンにもおしゃれに溶け込み、インテリアとしても引き立つ存在です。なお、アラジンダイレクトショップでは、新発売を記念し、数量限定の特別な購入特典をご用意しております。

アラジンは今後もお客様の期待を超える商品開発に取り組み、より良いライフスタイルを提案し続けてまいります。

※2024年8月時点・トースター商品において・当社調べ

商品概要

『アラジン グラファイト グリル&トースター(フラッグシップモデル)』カラー：ブラック
価格：オープン価格 ※店頭予想価格 39,000円前後(税込) / 本体サイズ：W391×D391×H276(mm)
付属品：グリルパン(浅)(深)、すのこ、炊飯釜、計量カップ、レシピブック

商品特長

■これ1台でキッチン革命！1台12役もこなす多機能トースター！

株式会社千石の特許技術「遠赤グラフィット」を搭載し、発熱するまでの時間はたったの0.2秒。トースト、煮込み料理、ふっくらご飯もこの1台で料理のレパートリーがぐんと広がります。

- ・トースト
- ・冷凍トースト
- ・調理トースト
- ・リベイク
- ・冷凍生地焼成
- ・オープン
- ・グリル
- ・煮る
- ・蒸す
- ・低温調理・発酵
- ・2ステップ調理
- ・炊飯



■忙しい朝に最適！調理トーストからリベイクまで、簡単操作で極上の仕上がりに

1枚焼く時でも4枚焼く時でも、連続して焼く時でも、スタートボタンを押すだけで誰でも簡単に外はカリッと、中は水分が残っているのでモチモチの極上トーストに仕上がります。

【トースト】

- ✓ 温度センサーとマイコン制御で最適な焼き時間を計算し、自動で焼き上げる。
- ✓ 焼き色も5段階調節が可能で、お気に入りの焼き色を記憶することができる。
- ✓ お気に入りの焼き色を指定すれば、トーストの枚数が変わっても、繰り返し焼いても、同じ焼き色に仕上がる。



【冷凍トースト】

高温で素早く解凍し、冷凍の厚切りトーストも中までアツアツに焼き上げます。忙しい朝でも、冷凍庫から取り出してすぐに美味しいトーストが楽しめます。

【調理トースト】

具材ののったトーストも裏面を焦がさずきれいに焼き上げます。ほどよい焦げ目がつく温度帯にキープし、具材にしっかり火が通るように仕上げます。

【リベイク】

バターロールやクロワッサンなどの温め、さらに冷凍パンの焼き直しに最適です。焦げない温度帯にキープし、表面はカリッと中まで熱くリベイクします。お店で買ったパンが、まるで焼きたてのように復活します。

【冷凍生地焼成】

冷凍クロワッサン生地などを適切な温度で時短解凍し、素早く焼成します。これにより、ご家庭で手軽に本格的なクロワッサンを楽しむことができます。



冷凍トースト



調理トースト



リベイク



冷凍生地焼成

■簡単&多彩な料理！グリルパンで広がるレシピの可能性

2種類のグリルパンでふたをして調理すれば、グリルパン内部が最大320℃まで高温になり、「オーブン」「グリル」「煮る」「蒸す」「低温調理・発酵」など、料理の幅が広がります。大容量グリルパンがいつもの食事から特別な日の料理までマルチに活躍。大きな丸鶏や家族3~4人分のメイン料理も簡単に調理できます。

【オーブン】



【グリル】



【煮る】



【蒸す】



【低温調理・発酵】



【2ステップ調理】

2段階で温度と時間を設定できるため、いつもの料理がひと手間加えた仕上がりになり、料理の幅がさらに広がります。

焼きいも(低温→高温)の場合

でんぷんを糖に変える酵素が活性な温度帯でキープし、高温で水分を飛ばすことで甘味を引き出します。



1,2

1ステップ° 130℃ 30分
2ステップ° 200℃ 60分

ハンバーグ(高温→低温)の場合

表面を高温で素早く焼き上げ、低温で中まで火を通すことでジューシーに仕上がります。



1,2

1ステップ° 280℃ 6~8分
2ステップ° 200℃ 5~6分

■ふっくらご飯がトースターで！土鍋のような炊き上がりを手軽に

【炊飯】

1合~2合のご飯が炊ける付属の炊飯釜と独自の炊飯プログラムにより、土鍋で炊いたようなお米一粒一粒に甘さとハリのある炊き上がりに！



商品仕様



品番	AET-GP14B(K)
カラー	ブラック
定格消費電力	1430W
本体寸法	W391×D391×H276mm
庫内有効寸法	W310×D278×H107mm
本体質量(重量)	約7.1kg
温度調節	40℃~90℃(5℃刻み) / 100℃~320℃(10℃刻み)
付属品	グリルパン(浅)(深)、すのこ、炊飯釜、計量カップ、レシピブック

お取り扱い店舗

一部百貨店(フラッグシップストア) (<https://aladdin-aic.com/flagshipstore>)
アラジン公式オンラインショップ「アラジンダイレクトショップ」 (<https://aladdin-direct.com/>)

先行販売について

ショッピング専門チャンネル「ショップチャンネル」にて、先行販売を実施いたします。この先行販売では、ホットサンドメーカーと耐熱ミトンのセットが付属し、お得にご購入いただけます。

発売日：2024年9月2日(月) 午前6：00～放送
運営元：ジュピターショップチャンネル株式会社
公式サイト：<https://www.shopch.jp/>

※数に限りがございますので、数量に達し次第受付終了となります。
※詳細はショップチャンネルの番組や公式サイトをご確認ください。



アラジンブランド

アラジンとは、90年以上愛され続ける「ブルーフレームヒーター」を代表とする最新の機能に、どこか懐かしいデザインが特長のブランドです。



Happy with Aladdin Magic!



イギリスには大切なものを何代にも受け継ぐ風習があります。どんなに古くなっても、傷んでも、直して使い続ける。親から子へと受け継がれ、大切に使う気持ちが時代を超えてつながっていくのです。アラジン ブルーフレームヒーターもそんなイギリスで生まれ、90余年の間、変わらない品質と安全性、あいくるしいデザインで多くの人たちの心と体をあたため続けてきました。そして今なお、時を超え愛され続けているのです。

「アラジンがそこにあるだけで何かうれしい」
「アラジンを囲む人々が自然と笑顔になる」
「アラジンがある空間がおしゃれに変身する」

それはアラジンが届ける魔法 アラジンの魔法で「ぬくもりプラスαの価値」を生み出したい…そんな想いで私達はアラジンを作り続けています。

たとえカタチを変えたとしても大切なものは変わらない
そう信じ、より多くの方に愛されるように、と新しいデザインのものも誕生しました。
今も、そしてこれからも、アラジンの魔法でちょっと素敵な生活を送っていただけるように、私達は挑戦し続けたいと思います。

日本エー・アイ・シー会社概要

- 本社住所 : 〒675-2462 兵庫県加西市別所町395
- 創業・設立 : 1985年(昭和60年)4月
- 代表者 : 代表取締役 千石 滋之
- 業務内容 : 石油燃焼機器および家庭用電気製品の仕入及び販売
- 主要商品 : 石油ストーブ・電気暖房・電気調理器・ガス機器 他



お客様サービス窓口 [TEL:0120-88-3090](tel:0120-88-3090) (フリーダイヤル 平日9:00～17:00まで)