

アラジンの煙・ニオイを気にせず調理できる新発想のグリラーに
チーズフォンデュなどの料理を家族や友人と囲んで楽しめるプレートが新登場！

『Aladdin グラファイトグリラー マジックプレート』

— 2018年8月25日(土)よりオンラインショップにて予約受付開始 —

— 2018年9月10日(月)より全国の主要百貨店および一部専門店にて販売開始 —

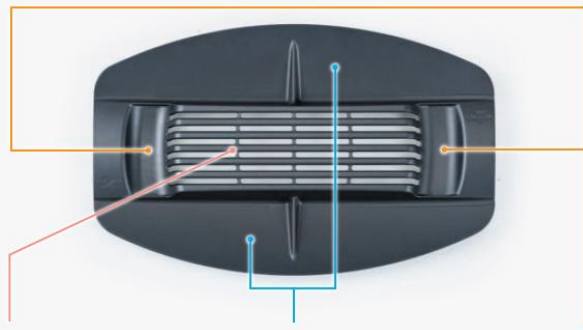
「アラジン ブルーフレーム」、「アラジン グラファイトトースター」が好評をいただいている日本イー・アイ・シー株式会社（所在地：兵庫県加西市、代表取締役社長 千石 唯司）は、株式会社千石による特許技術「遠赤グラファイト」を搭載したアラジン グラファイトグリラーの別売プレート『マジックプレート』を、2018年8月25日(土)よりオンラインショップ(URL:<https://aladdin-direct.com/>)にて予約受付を開始し、2018年9月10日(月)より全国の主要百貨店および一部専門店にて販売開始いたします。

『アラジン グラファイトグリラー マジックプレート』は、グラファイトグリラーの特徴である「煙を抑え、脂を落とす」という特徴を活かしながら、チーズやソース、たれなどを使用した調理も楽しんでいただけるプレートです。家族や友人と食卓を囲みながら、会話やお酒を楽しみながらなど、様々なシーンで簡単にお楽しみいただけるようにという思いから開発されました。

『アラジン グラファイトグリラー マジックプレート』を使ってチーズフォンデュなど様々な料理をお楽しみいただけるよう、オリジナルレシピカード付きで販売いたします。



《各部のなまえとはたらき》



スリットテーブル

高さを出し、食材をより焼きやすくなりました。食材から出た脂がスリット(すきま)から下に落ちるようになっているため、余分な脂をカットし、さらに脂が気化せず煙を抑えることができます。

ワイドスペース

食材をじっくりと火を通して焼けるほか、チーズやソース、たれなどの液体を使用した調理もお楽しみいただけます。

サイドポケット

切り野菜など細かい野菜をこぼすことなく焼くことができます。

※どの部でも食材を焼くことができます。

商品概要

『アラジン グラファイトグリラー マジックプレート』 本体サイズ：W464×D289×H45 (mm)

価格：5,000円（税別） 付属品：オリジナルレシピカード(5品)

【商品に関してのお問合せ先】

日本イー・アイ・シー株式会社

TEL：0790-44-1025

(受付時間 10:00～17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL：premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

アラジンPR担当

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

TEL：03-6821-5730 FAX：03-5572-6065

MAIL：aladdin@vectorinc.co.jp

商品特長

- スリットテーブルは高さを出し、より焼きやすく！さらに、余分な脂をカットし煙やニオイを抑える。
- ワイドスペースはスリット（隙間）を無くした構造でじっくりと火を通して食材を焼ける！
また、チーズやソース、たれなどの液体を使用した調理も楽しめる！
- サイドポケットは切り野菜など細かい食材をこぼすことなく焼ける設計！
- オリジナルレシピカード付き！



■マジックプレート専用オリジナルレシピ！幅広いメニューが楽しめます！

液体調味料やチーズ、ソースやたれを使用したお料理をご家庭で簡単に楽しんでいただけるようアラジンオリジナルのレシピも考案しております。



鶏胸肉のグリル
溶かしバターソース



みたらし団子



商品仕様

■『アラジン グラファイトグリラー マジックプレート』

品番	CAG-MP01
販売価格	5,000円(税別)
プレート寸法 (mm)	W464×D289×H45
プレート質量	約1.3kg
付属品	オリジナルレシピカード (5品)

取扱い店舗

全国の主要百貨店および一部専門店

オンラインショップ：8月25日(土) より予約受付開始 (<https://aladdin-direct.com/>)

本体概要『アラジン グラファイトグリラー』とは



■ 0.2秒瞬間発熱！特許技術「遠赤グラファイト」を搭載した新発想のグリラー！

0.2秒で発熱！高温輻射で旨みを凝縮

「遠赤グラファイト」がわずか0.2秒で発熱するため、予熱の必要がありません。さらに高温輻射で食材に熱を与えることで、まるで炭火で焼いたように仕上げます。遠赤輻射熱は、フライパン（伝導熱）とは異なり肉表面に余計な熱を与えず、肉をふっくら焼き上げます。



室内でも「煙」や「ニオイ」が気にならない

従来のホットプレートでは、下からの熱で焼くため、食材から出た脂は全てプレートに落ち、脂が熱せられることで「イヤな煙」が発生します。「アラジン グラファイトグリラー」は、上からの熱で焼くことで、プレートが熱くなりすぎず、さらにスリット（隙間）から脂が落ちるため脂が気化しないので、煙が出ず、油ハネも少ないです。



幅広い焼き、炙り料理が可能

焼き物以外にも、炙り料理・干物から、おつまみ・スイーツまで幅広い料理を楽しめます。色々なレシピを一台で楽しめるアラジン グラファイトグリラーならお料理の幅も楽しみもぐっと広がります。



品番	CAG-G13A(G)
販売価格	32,000円（税別）
カラー	グリーン
消費電力	1300W
ヒーター	グラファイトヒーター
コードの長さ	2.3m
使用時本体寸法（mm）	W550×D310×H314
収納時本体寸法（mm）	W550×D242×H430
本体質量	約4.3kg（トレイ・ヘルシーネット・コード含む）
付属品	クイックプレート・収納ケース・収納バッグ・トンガ

アラジンブランド

アラジンとは、80年以上愛され続ける「ブルーフレーム」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、痛んでも、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もそんなイギリスで生まれ、80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暖めつづけてきました。
そして今もお、時を超え愛され続けているのですー

「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、
私たちは挑戦し続けたいと思います。

日本イー・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 唯司
- 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・石油ファンヒーター・電気暖房・電気調理器



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)

【商品に関してのお問合せ先】

日本イー・アイ・シー株式会社

TEL : 0790-44-1025

(受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL : premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

アラジンPR

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

TEL : 03-6821-5730 FAX : 03-5572-6065

MAIL : aladdin@vectorinc.co.jp