



ついに本日発売！予約段階から話題沸騰“アラジン初”のオープンレンジ！

公式アンバサダーも絶賛、独自技術「グラファイトレンジ加熱」で“仕上がり革命”を実現

『Aladdin グラファイトオープンレンジ』

- 2025年7月1日(火)より、全国の家電量販店・一部百貨店・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イー・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「グラファイトヒータ®」*を搭載した新商品『アラジン グラファイトオープンレンジ』を、2025年7月1日(火)より、全国の家電量販店、一部百貨店、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」にて販売開始いたします。



今年5月にお披露目し、先行予約を開始していたアラジン初のオープンレンジ『アラジン グラファイトオープンレンジ』が、いよいよ本日発売を迎えました。発表直後から「ずっと待ってました」、「ついにアラジンからレンジが！」といった声が多く寄せられ、予約開始直後からSNSでも話題に。事前モニターを務めたアラジン公式アンバサダー「Aladdin mate」からも高評価が続き、ファン待望の新商品として注目を集めています。

本商品の最大の特長は、わずか0.2秒で瞬時に発熱する「グラファイトヒータ」によるヒーター加熱と、マイクロ波によるレンジ加熱を組み合わせた独自の新技术「グラファイトレンジ加熱」。一般的なレンジでは難しかった“仕上がりの満足感”を実現し、味はもちろん、“まるでできたて”の食感の再現にもこだわった調理を可能にしました。簡単操作で、「リバイク」「解凍」「グリル」「トースト」など全8種類の調理メニューをダイヤルひとつで選択でき、忙しい日々でも1台で本格料理が完結します。さらに、料理家・国際中医薬膳師 齋藤菜々子先生監修のレシピブックでは、時短おかずからスイーツまで55品を掲載し、日々の献立をサポートします。

ほかに、ワンタッチで極上のトーストが焼ける「トーストキー」や、お手入れのしやすさ、左右壁びつたり設置できる省スペース設計など、シンプルながらも直感的な操作性を追求。料理初心者から上級者まで、幅広く寄り添います。

アラジンの“魔法”が、毎日の食卓をワンランク引き上げ、もっとラクでもっと豊かな時間をお届けします。

*「グラファイトヒータ」は株式会社千石の登録商標です。（登録第5362800号）

商品概要

『アラジン グラファイトオープンレンジ』 カラー：グリーン・ホワイト

価格：オープン価格 ※店頭予想価格 67,100円前後(税込)

本体サイズ：W468×D387×H338(mm) / 付属品：ヒートトレイ、マジックラック、レシピブック

公式アンバサダーも大絶賛！“リアルな声”をご紹介します

アラジン公式アンバサダー「Aladdin mate」の皆さまには、発売に先駆けて『アラジン グラファイトオープンレンジ』を実際にお試しいただきました。トースターや電子レンジに慣れ親しんだユーザーだからこそ気づける視点で、使い心地や調理の楽しさ、仕上がりの満足感について、多くのリアルな声が寄せられています。アラジンのコミュニティサイト「&Aladdin」では、アンバサダーによるレビュー記事やおすすめレシピ、使い方の工夫を随時公開中。購入を検討されている方や、すでにアラジン商品をご愛用の方にも、きっと新たな発見があるはずです。



◆autumn.1029さんコメント（画像提供）

朝から豪華なカツサンドの完成！息子からは「これ買ってきたの？」と嬉しい感想♡まさに老舗喫茶店並みのクオリティ！！



◆ゆみちーさんコメント（画像提供）

使えば使うほどグラファイトオープンレンジに愛着が湧き、使う楽しさが増えています。これからもこのオープンレンジでお料理を楽しんでいきたいと思えます！



◆meris_kitchen0418さんコメント（画像提供）

レンジでトーストができるなんて不思議な感じでした。外はカリカリ、中はふわふわで美味しかったです！搭載機能を駆使して、ワンランク上の料理をたくさん作ってみたいです！



◆yutetu921さんコメント（画像提供）

以前からアラジン大好きな娘と「オープンレンジがアラジンから発売されないかなあ」と話していたので、初めて知った時は本当にうれしくて心の中で叫びながらガッツポーズをしました！



◆mikiさんコメント（画像提供）

トースターと並べてデザイン的に揃ってすっきりとまとまり、お気に入りになりました。シンプルかつ必要な機能が使いやすく備わっているものが1番いいなあ実感し、新しい相棒と楽しくお料理ができています！



◆rinacarnpさんコメント（画像提供）

安定した火力と充実した機能で、簡単に、そしてとても美味しく料理やお菓子作りができました。グラファイトオープンレンジで作ったごはんと一緒に、美味しく楽しい外遊びの時間もできました。

料理家・国際中医薬膳師 齋藤菜々子先生監修のレシピ紹介

書籍や雑誌、テレビでおなじみの料理家・国際中医薬膳師の齋藤 菜々子先生が監修したレシピブックを付属しています。ふだんのごちそうや時短おかず、スイーツなど、なんどでも作りたくなるような、簡単で美味しいレシピを掲載。毎日の献立に迷ったときも、この一冊があれば安心です。

<Profile>

料理家・国際中医薬膳師。料理家のアシスタントを務め独立。日本中医食養学会・日本中医学院にて中医学を学び、国際中医薬膳師を取得。「今日からできるおうち薬膳」をモットーに、身近な食材のみを使った作りやすいレシピにこだわり、家庭で毎日実践できる薬膳を提案している。雑誌・企業へのレシピ提供、webコラム連載、イベント出演など活動中。



<自慢のローストビーフ>



●材料 (4人分)

- ・牛もも肉 (かたまり) 500g (厚さ6cm)
- ・塩 5g (牛肉の重さの1%の分量)
- ・粗びき黒こしょう 適量
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・にんにく 1かけ
- ・ローリエ 1枚
- ・ルッコラ (ざく切り)、
パルミジャーノレッジャーノ (すりおろし)、
岩塩 各適量 (お好みで)

【にんにくじょうゆだれ (A)】

- ・しょうゆ、赤ワイン 各大さじ1
- ・砂糖 ふたつまみ
- ・にんにく (すりおろし) 少々

●作り方

1. 牛肉は1時間ほど前に冷蔵庫から出して室温に戻す。
にんにくは縦半分に切り、包丁の腹でつぶす。
牛肉に塩をまぶし、粗びき黒こしょうを多めにふる。
2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で熱し、
にんにくが色づいたら取り出して強めの中火で温める。
フライパンからうっすら煙が出てきたら、牛肉を入れて各面
を30秒~1分ずつ焼きつける。牛肉を焼いた後のフライパンに
Aを加え、中火で煮立て、器に移す。
3. 「オーブン」80℃で予熱する。
4. 「ヒートトレイ」に牛肉をのせて、にんにくとローリエを
のせる。
5. 予熱完了後、下段に入れ、60~65分加熱する。
加熱後、大きめのアルミホイルで包み、30分ほど置き、薄め
に切る。器に盛り、お好みでルッコラ、パルミジャーノレッ
ジャーノを添え、岩塩やたれにつけていただく。

※レシピ動画はこちらから：

<https://youtu.be/Aw48YDFLz8?si=S9EapHu-Xjf4ugxu>

商品特長

■独自の新技术「グラファイトレンジ加熱」で、味も食感もワンランク上へ

アラジン独自のコンビネーション技術「グラファイトレンジ加熱」は、0.2秒で瞬間発熱する「グラファイトヒータ」と、レンジ加熱を組み合わせた革新的な新技术。外はカリッと、中はモチモチのトースト、ジューシーなハンバーグ、サクッと仕上がるお惣菜、ムラを抑えた効率的な解凍など、これまでのオープンレンジの常識を覆すような仕上がりを実現します。



■あたためからグリルまで、毎日を支える“8つの調理メニュー”

『アラジン グラファイトオープンレンジ』には、暮らしのシーンに寄り添う8つの調理メニューを搭載。オープンやレンジ機能はもちろん、表面をサクッと復活させるリベイク、肉や魚もムラなくちょうどよく仕上がる解凍、予熱いらずで両面をこんがり焼き上げるグリル、そして“外カリ中モチ”の極上トーストまで、幅広い調理に対応します。シンプルで使いやすく、誰でも簡単に操作できる手軽さも魅力です。



リベイク

解凍

グリル

トースト

あたため

飲み物

オープン

レンジ

■忙しい日も、ボタンひとつで手軽に理想的なあたたかさに

高性能の赤外線センサーが、食材の温度を瞬時に検知。加熱ムラを防ぐアラジン独自の「ステップウェーブ制御」で、食材を均一にあたためます。ボタンひとつで、いつでも“ちょうど良い”温度に仕上がるから、あたため直しも失敗知らず。



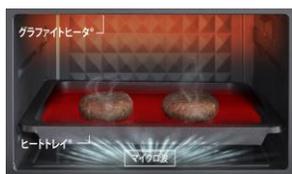
■おいしさを支える、2つの“魔法の付属品”

調理の仕上がりを左右するのは、アラジン独自のこだわりが詰まった付属品。「ヒートトレイ」と「マジックラック」が、それぞれのメニューに応じて加熱効果を最大限に引き出し、“アラジンらしいおいしさ”を支えます。



〈レンジで発熱するヒートトレイ〉

トレイ裏面の特殊な発熱体が、マイクロ波に反応し、トレイ全体を高温に。「グリル」などのメニューは裏面からもしっかりと加熱し、食材をムラなく焼き上げます。フッ素コート&脂を流すスリット設計で、こびりつきにくくお手入れも簡単です。



〈表面を焼き上げるマジックラック〉

金属製ながらレンジ加熱でも使える“魔法のような”ラック。マイクロ波がマジックラックを透過し、食材を直接加熱。グラファイトヒータで表面を素早くカリッと仕上げ、“できたて”のような食感を引き出します。



■毎日使いやすい、アラジンならではの気配り設計

- 大型ダイヤルと見やすい白黒反転液晶で、直感操作&ストレスフリー
- 8種類の調理メニューと、全55品のレシピを掲載したレシピブック付き
- フラットな庫内で、お手入れもラクラク
- 左右壁ぴったり設置OK。限られたキッチンでもすっきり収まる省スペース設計
- 脱臭コート&脱臭機能で、調理後の気になるにおいを抑える
- ワンタッチで「トースト」が選べる、忙しい朝にうれしいトーストキー搭載
- ひとり暮らしにもファミリーにも使いやすい、ちょうどいい22Lの庫内容量



商品仕様



品番	AEM-G14A(G) / AEM-G14A(W)
カラー	グリーン / ホワイト
総庫内容量	22L
本体寸法	W468×D387×H338mm(ハンドルを含む : W468×D440×H338mm)
庫内有効寸法	W371×D320×H179mm
本体質量	約15.4kg
定格消費電力(電源)	1430W(AC100V)
レンジ出力	1000W ^{※1} ・800W・600W・500W・200W・100W
オープン温度調節	30～45℃(発酵)、80～250℃ ^{※2}
スチーム	簡易スチーム ^{※3}
手動メニュー	レンジ、オープン、グリル
自動メニュー	あたため、解凍、飲み物、トースト、リベイク
トースト枚数	1～4枚(裏返し不要)
電源コードの長さ	約1.5m
センサー	赤外線センサー、温度センサー
お手入れ	庫内コーティング / 側面・背面 : 脱臭コート メニュー / 脱臭
付属品	ヒートトレイ、マジックラック、レシピブック
省エネ基準達成率	101%
年間消費電力量	72.2kWh/年(レンジ機能 : 57.9kWh/年、オープン機能 : 14.3kWh/年、待機時 : 0.0kWh/年) 区分 : B

※1 定格高周波出力1,000Wは、短時間高出力機能(最大3分)であり、定格連続高周波出力は、600Wです。600Wへは、自動的に切り換わります。

※2 オープン250℃での運転時間は、約5分です。その後、自動的に210℃に切り換わります。

※3 ヒートトレイに水を注いで水蒸気を発生させる調理法です。

お取り扱い店舗

全国の家電量販店、一部百貨店、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/>)

特許技術「グラファイトヒータ®」※1について

アラジンの代名詞ともいえる「グラファイトヒータ」は、株式会社千石による世界初の特許技術※2です。高分子フィルムをグラファイト結晶化したこの素材は、航空・宇宙開発に欠かせない素材であり、鉄の約10倍の高い熱伝導率と、同社従来カーボンの1.2倍の遠赤外線量を誇ります。



「グラファイトヒータ」は、わずか0.2秒で瞬時に発熱するという圧倒的な速暖性を実現。この特性を活かし、まずはアラジンの電気暖房「遠赤グラファイトヒーター」に搭載され、快適な暖房として高い評価を受けました。さらに、その技術を世界で初めてオーブントースターに応用。約2年間の開発期間を経て、2015年9月に電気調理器「グラファイト グリル&トースター」として発売されました。このトースターの発売をきっかけに、日本国内におけるアラジンブランドの認知度は飛躍的に向上。これからも既成概念にとらわれず、柔軟な発想でものづくりを続けてまいります。

※1 「グラファイトヒータ」は株式会社千石の登録商標です。（登録第5362800号）

※2 特許番号 特許第4739314号

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。

そして今もなお、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、家庭用電気製品の仕入れ及び販売
- 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)