

2026年9月18日（金）
『Sengoku Aladdin ポータブル ガストースター』
プレスリリース記載内容訂正のお知らせ

謹啓

時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。また、日頃は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、2026年9月18日（金）にお送りさせて頂きました、『Sengoku Aladdin ポータブル ガストースター』のプレスリリースにおきまして、庫内寸法の記載に変更がございましたため、下記の通り訂正させていただきます。

皆様方には大変ご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

謹白

記

■ 訂正箇所：「商品仕様」庫内寸法について

【訂正前】 庫内寸法：W310mm×D285mm×H90mm

【訂正後】 庫内有効寸法：W247mm×D184mm×H58mm



パンやアウトドアのプロ也大絶賛！ガス火の高火力で“極上トースト”を。
人気のデザインを踏襲したカセットボンベ式トースター新登場

『Sengoku Aladdin ポータブル ガストースター』

- 2026年9月25日（金）より、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて先行予約販売開始 -

「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、アラジンブランドと製造元である株式会社千石（Sengoku）の技術を融合させたブランド「Sengoku Aladdin」から『センゴクアラジン ポータブル ガストースター』を、2026年9月25日（金）12:00より、クラウドファンディングサイト「Makuake（マクアケ）」にて先行予約販売を開始いたします。



「いつでも、どこでも、アラジントースターで焼いた極上トーストを楽しんでいただきたい」という想いから誕生した本商品は、アラジンのグラファイトトースターシリーズのデザインを踏襲し、電源不要で使えるカセットボンベ式ポータブルトースターとして開発いたしました。炭や薪のような火おこしの準備や面倒なお手入れを必要とせず、手軽に極上の焼き上がりを楽しめるのが最大の魅力です。

直火による1.5kWのハイパワーな熱量と、燃焼時に発生する水蒸気がパンを包み込むことで、電気式をも凌駕する「外カリ・中モチ」の食感を実現。さらに、本格的なピザ窯調理からスイーツまで幅広く対応する最大400℃の高温性能に加え、庫内温度が一目でわかる高精度な温度計を標準搭載したことで、屋外でも失敗のない確かな温度管理を可能にしました。また、万が一の事故を防ぐ複数の安全装置（立ち消え安全装置・圧力感知安全装置）を搭載し、キャンプやベランピングはもちろん、非常時にも頼れる「フェーズフリー製品」として安心してお使いいただけます。

アラジンのアイコンであるレトロで愛らしい佇まいはそのままに、手軽さ・本格感・安全性を備えた新たなトースト体験をお届けいたします。

販売概要

実施期間：2026年9月25日（金）12:00～2026年10月26日（月）22:00

販売サイト：クラウドファンディングサイトMakuake (<https://www.makuake.com/>)

一般販売予定価格：33,000円（税込）

主なリターン：【ガストースター本体 超超早割（30%OFF）】 23,100円（税込） / 限定50台

プロジェクトURL：<https://www.makuake.com/project/aladdin-gastoaster>（9月18日（金）12時公開）

■直火（ガス火）の「ダブル加熱」×水蒸気が生み出す「極上の焼き上がり」

1.5kWの高火力による「輻射熱」と「対流熱」のダブル加熱を採用。炎からの輻射熱がパン表面を素早く焼き固めて香ばしい焼き色をつけ、庫内を巡る対流熱が包み込むように側面までムラなく加熱します。さらに、直火燃焼時に発生する水蒸気（調理時に約5～6g）がパンを包み込むことで、外は側面までカリッと香ばしく、中はモチッとした極上の食感を実現します。



屋外でも外カリ・中モチの極上トーストを実現

■準備も後片付けもスマート。レトロデザイン&フェーズフリー構造

人気のグラフィットトースターシリーズのデザインを踏襲し、組み立て不要で手軽に持ち出せるコンパクトサイズに設計しました。カセットボンベ式のため炭や薪のような準備・片付けのストレスがなく、すす汚れも気になりません。日常のアウトドアレジャーから災害時の非常用調理器具まで、フェーズフリーで活躍します。



手軽で後片付けも簡単なカセットボンベ式

■ピザ窯と同等の最大約400℃。料理の幅を広げる温度計つき庫内

予熱により庫内温度を最大400℃まで高めることができ、まるでピザ窯のように高温で一気に焼き上げることが可能です。庫内は21cmのピザが丸ごと入るサイズ感を確保。さらに、食材に合わせた温度管理が手軽に行える高精度な「温度計」を搭載しているため、トーストだけでなく、グラタンや焼き野菜、オーブン料理まで幅広いキャンプ飯を失敗なく手軽に楽しめます。



庫内温度が一目でわかる高精度な温度計

■安心して使える2つの安全装置

安心・安全にお使いいただくため、「立ち消え安全装置」と「圧力感知安全装置」の2つの安全設計を採用いたしました。風などによる突然の消火時には自動でガス供給を遮断し、ボンベの異常加熱時にも即座に安全装置が作動します。



最大400℃の高温でピザも一気に焼き上げる

Makuake スペシャル限定セット概要

① ANOBAコラボ『ガストースターケース』セット

アウトドアギアブランド「ANOBA」とコラボレーションした『ガストースターケース』付きのスペシャル限定セットをMakuake限定で販売いたします。トースター本体がすっぽり収まる専用設計で、衝撃から本体をしっかり保護。内側にはカセットボンベ2本をスマートに収納できる専用ホルダーを備えるほか、外側にはシェラカップや小物を掛けられるデ이지チェーンループを配置するなど、アウトドアでの使い勝手を追求した仕様です。

【本体+ガストースターケース 超超早割（30%OFF）】
30,030円（税込）/ 限定30台



ANOBAコラボ ガストースターケース

② 『アウトドアスパイス ほりにし』3本セット

アウトドアショップ「Orange」が手がける人気調味料『アウトドアスパイス ほりにし』の3本セットを、Makuake限定セットとしてご用意。万能な定番「ほりにし」、話題のフレーバー「ほりにしニユーレモン」、旨辛な「ほりにし辛口」を揃えました。肉・魚・野菜など幅広い食材にマッチし、トーストやピザ、グリル料理など『センゴクアラジン ポータブル ガストースター』で作るキャンプ飯の楽しみをさらに広げます。

【本体+アウトドアスパイス ほりにし 超超早割（30%OFF）】
24,649円（税込）/ 限定10台



ほりにし3本セット

神戸の老舗ベーカリー「イスズベーカリー」代表取締役 井筒大輔氏

内閣総理大臣賞を受賞した弊社の「ハード山食」は、小麦本来の旨味を引き出すため、砂糖の量を極限まで減らしています。「白ご飯の代わり」として毎日食べても飽きない味を目指しているのですが、糖度が低いと焼き目が付きにくく、通常より長く焼く必要があります。しかし長く焼くと、ハード山食特有の軽い食感を生む大切な水分まで逃げてしまうのが悩みの種でした。アラジンのガストースターは、そのジレンマを見事に解決してくれました。まず、電気トースターのようにサーモスタットで途中で火が消えることなく、「しっかり予熱ができる」のが素晴らしい。

そして1.5kWの高火力と、ガスが燃焼する際の水分がパンを包み込み、水分の蒸発を抑えてくれます。じっくり焼いても中がパサつかず、私たちが理想とする最高に美味しい状態で焼き上げてくれます。トーストにこだわる方にこそ、ぜひ使っていただきたいですね。



アウトドアショップ「Orange」堀西晃弘氏

キャンプで実際に使ってみて感じたのは、「炭おこし不要ですぐ使える便利さ」と「本格的なオープン調理」の両立でした。前日のカレーが少し残っていたので、撤収日の朝にチーズをのせて焼いてみると、400℃の高温で香ばしい焼き色が付き、家族にも大好評のチーズカレーに。わざわざ火をおこす必要がなく、そのままスムーズに撤収作業へ移れたのも大きな魅力でした。ぎゅうぎゅう焼きも野菜の甘みと旨みが凝縮され、手軽なのにキャンプとは思えない本格的な味わいに。さらに食後には焼きリンゴ。表面は香ばしく、中はとろけるような食感で、温かいデザートを気軽に楽しめました。



先行展示のご案内

Makuake実施期間中、アウトドアショップ「Orange」本店およびアラジンの東京ショールームにて、『センゴクアラジン ポータブル ガストースター』の先行展示を実施いたします。実際に本体のサイズ感やアラジンらしいレトロで愛らしいデザイン、アウトドアシーンでも使いやすい仕様をご覧ください。

展示期間：2026年9月25日（金）～10月26日（月）

展示場所：

・アウトドアショップ「Orange」本店 ギア館
住所：〒649-7113 和歌山県伊都郡かつらぎ町妙寺488-4

・Aladdin SHOWROOM TOKYO

住所：〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-7-9 TQ茅場町1階

※営業時間や定休日は各店舗・ショールームの公式情報をご確認ください。



アウトドアショップ「Orange」本店



Aladdin SHOWROOM TOKYO



品番	SAG-T15A(G) / SAG-T15A(K)	カラー	グリーン / ブラック
本体寸法	W383mm×D370mm×H266mm	庫内有効寸法	W247mm×D184mm×H58mm
本体質量	約5.4kg	最大発熱量	1.5kW
連続燃焼時間	約2時間18分	点火方式	圧電点火方式
安全装置	圧力感知安全装置、立ち消え安全装置	別売品	専用カセットボンベ

Sengoku Aladdinについて

『Sengoku Aladdin』は、90年以上愛され続ける「ブルーフレームヒーター」を代表とするアラジンブランドと製造元である株式会社千石（Sengoku）の技術を融合させたブランドです。“日本から世界中のお客様に親しまれる商品をもっとお届けしたい”という想いから、海外展開を視野に入れたグローバルブランドとして立ち上げた千石のオリジナルブランドは、“いつでも、どこでも、アラジンを身近に”をコンセプトに、カセットボンベを燃料とした屋内外の様々なシーンで使用できるポータブルガスシリーズを展開。こだわりと伝統のアラジンでは挑戦できなかった斬新なデザインやポップな色調にもチャレンジした商品を開発しています。現在、アメリカや台湾、香港、タイを始め東南アジアでも広く販売しており、トースターだけではなく、海外のアウトドア市場においても好評をいただいております。各国においても、大手通販サイトにてEC販売を積極的に行い、マーケットを拡大させています。

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。

- 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）