



キッチンのスペパを高めて、さらにおいしく便利に。
「ピザ」「上火（仕上げ焼き）」から「炊飯」まで1台13役に進化！

『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）』新モデル発売

- 2026年10月29日（木）より、全国の主要百貨店・家電量販店・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※1である「グラファイトヒータ®」※2を搭載した『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）』の新モデルを、2026年10月29日（木）より、全国の主要百貨店、家電量販店、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。



アラジンダイレクトショップ： <https://aladdin-direct.com/>

近年、住宅環境のコンパクト化や一人暮らし世帯の増加を背景に、限られたキッチンスペースを有効活用できる「スペパ（スペースパフォーマンス）家電」への注目が高まっています。こうした生活者のニーズに応え誕生した新モデルは、付属の炊飯釜が入る広々とした庫内サイズはそのままに、本体奥行きを従来より約46mmスリム化。人気の「アラジン グラファイト グリル&トースター（4枚焼き）」と同等の奥行き寸法（345mm）に収めることで、狭いキッチンカウンターやラックにもすっきり設置いただけます。

機能面では、従来のトーストやグリル、炊飯などに加え、新たに「ピザ」「上火」メニューを追加し、1台13役の多機能トースターへと進化を遂げました。新搭載の「ピザ」メニューは、最大温度350℃の高温から焼き上げることで、ご家庭でも専門店のような外パリッ・中モチツの香ばしい石窯風ピザを楽しめます。また、「グラファイトヒータ」のみで集中加熱する「上火」メニューにより、グラタンの焦げ目付けや調理トーストの仕上げ焼きも思いのままにコントロールできるようになりました。

なお発売同日より、キッチンツールブランド「UtaU（ウタウ）」とコラボレーションした「ブレッドローワー」と、裏面をよりクリスピーに焼き上げる「ピザストーン」を公式オンラインショップ「アラジンダイレクトショップ」限定で発売いたします。

※1 特許番号 特許第4739314号

※2 「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 グリル&トースター（フラッグシップモデル）』

価格：オープン価格 ※店頭予想価格 39,000円前後（税込） カラー：グリーン・ホワイト・ブラック

【商品に関してのお問合せ先】

日本エー・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

■1台12役が「1台13役」へ進化！新メニュー搭載&リニューアルでさらに便利に！

新モデルでは、従来の調理機能に加え、新たに「ピザ」「上火」の2メニューを追加した全13種類の調理メニューを搭載。さらに「炊飯」もリニューアルし、日々の温め直しから本格料理まで幅広くカバーします。

- ・トースト
- ・調理トースト
- ・ピザ
- ・グリル
- ・蒸す
- ・2ステップ調理
- ・炊飯
- ・冷凍トースト
- ・リベイク
- ・オーブン
- ・煮る
- ・低温調理・発酵
- ・上火



13種類のメニューを簡単選択

<新メニュー>

【ピザ】

「グラファイトヒータ」が生み出す、最大温度350℃の高温から焼き上げることで、ご家庭でも石窯で焼いたような、しっかり焼き目の付いた香ばしい本格ピザを楽しめます。ピザ専門店と同じ、予熱から焼成する工程で焼く「ピザ」メニューで、手作りピザはもちろん、チルドピザや市販のピザもおいしく引き出します。



350℃の高温で焼き上げる香ばしい本格ピザ

【上火】

上部の「グラファイトヒータ」のみで集中加熱するメニューです。グラタンの焦げ目付けや調理トーストの追加焼きなど、食材の表面にこんがり焼き目を付けたい場面で活躍し、自分好みの焼き加減に調整できます。



上火メニューで香ばしい焦げ目をプラス

<リニューアルメニュー>

【炊飯】

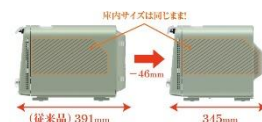
1合～2合のご飯が炊ける付属の炊飯釜と独自プログラムにより、土鍋で炊いたようなお米一粒一粒に甘さとハリのあるおいしいご飯が炊き上がります。アルミ製の炊飯釜は熱が伝わりやすく、早く炊けるところが特長。鉄よりも軽いため、扱いやすい点もポイントです。よりもっちり感が増した、芯のないふっくらとしたご飯が炊けるようになり、お急ぎの場合は約30分で炊ける「早炊き」も選べます。



土鍋で炊いたようなふっくらご飯
(付属の炊飯釜)

■庫内サイズはそのままに、本体サイズをコンパクト化

庫内有効寸法は維持したまま、本体奥行きを従来より約46mmスリム化。4枚焼きトースターと同等のサイズ感を実現し、キッチンカウンターからはみ出しにくい優れたスペースパフォーマンスを発揮します。



庫内そのまま、奥行き約46mmスリム化

■誰でも簡単に極上トーストを手軽に

・「グラファイトヒータ」がわずか0.2秒で発熱し、庫内の温度を高くします。

高温で一気に焼き上げることで、外はカリッと、中は水分が残っているのでモチモチのトーストに仕上がります。

・温度センサーとマイコン制御で食パンの枚数や状態を検知し、最適な焼き時間を自動計算。1枚焼く時でも4枚焼く時でも、連続して焼く時でも、ボタンを押すだけで誰でも簡単に美味しいトーストを焼くことができます。焼き色も5段階調節が可能。



・冷凍の厚切りトーストは中までアツアツに焼き上げ、具材をのせた調理トーストも裏面を焦がさず絶妙な火加減で焼き上げます。

外はカリッと、中はモチモチの極上トースト

商品仕様



AET-GP14C(G)



AET-GP14C(W)



AET-GP14C(K)

品番	AET-GP14C(G) / AET-GP14C(W) / AET-GP14C(K)
カラー	グリーン / ホワイト / ブラック（アラジンダイレクトショップ限定）
定格消費電力	1430W
本体寸法	W391×D345×H276mm
庫内有効寸法	W310×D278×H107mm
本体質量	約7.1kg
温度調整	40℃～90℃（5℃刻み） 100℃～320℃（10℃刻み） 予熱温度350℃（ピザメニュー）
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

アラジンダイレクトショップ限定アクセサリー（同日発売）

■ブレッドドロワー 価格：13,750円（税込）

キッチンツールブランド「UtaU」とコラボしたスチール製収納引き出し。耐荷重約12kgの天板にはフラッグシップモデル本体を設置でき、引き出し内には付属品（炊飯釜・グリルパン類）や食パン2斤をすっきり収納可能です。下部にはラップやトレイが収まる高さ5cmの隙間スペースも備えています。



品番	ABD-40A	カラー	グリーン
外径寸法	約 W444×D380×H195mm (取っ手、クッションゴム含む)	引き出し内寸法	約 W405×D310×H125mm
天板平面	約 W400×D350mm	耐荷重	天板：約12kg 引き出し：約3kg
本体質量	約5.3kg	-	-

■ピザストーン 価格：2,750円（税込）

蓄熱性に優れた多孔質コーディエライト素材を採用し、高温のストーンで短時間加熱。小さな穴が多い多孔質構造が生地の余分な水分や油分を素早く吸収するため、裏面まで香ばしくクリスピーに焼き上がるのが特長です。ピザ専門店と同じ、予熱から焼成する工程で焼く「ピザ」メニューと合わせることで、本格ピザが楽しめます。中央にはブランドの象徴であるアラジンのランプマーク刻印を施しました。



品番	AET-STN26A	質量	約1.0kg
商品寸法	直径 約Φ26cm×厚み 約1cm	材質	コーディエライト

特許技術「グラファイトヒータ®」※2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※1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 特許番号 特許第4739314号

※2「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）

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）

【商品に関してのお問合せ先】

日本エー・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