



アラジンとタニタが共同で開発！
“うちの魚離れ”を解決し健康的な食卓を実現する、魚専用メニュー搭載
『グラファイト グリル&トースター』 発売

- 2026年10月29日（木）より、全国の家電量販店を中心に、タニタが販売開始 -

「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、健康総合企業の株式会社タニタ（所在地：東京都板橋区、代表取締役社長：谷田千里）と共同で『グラファイト グリル&トースター』を開発しました。2026年10月29日（木）より全国の家電量販店を中心に、タニタが販売を開始します。



「グラファイト グリル&トースター」特設ページ（タニタ）：<https://www.tanita.co.jp/content/toaster/>

※株式会社タニタからも、本商品に関するプレスリリースを配信しています。

近年、日本国内における魚介類の消費量は減少傾向※1にあります。その背景として考えられるのが、家庭における「調理・後片付けの手間」や「におい残り」です。これに対し、「忙しい毎日でも、健康的な魚料理をもっと手軽に、もっとおいしく食べてほしい。」というタニタの想いに賛同し、本商品を共同開発しました。

本商品は、「アラジン グラファイト グリル&トースター」の最上位モデル（フラッグシップモデル）の高火力と多機能性に、タニタの食と健康の知見を活かしたプレミアムモデルです。極上のトーストはもちろん、焼き魚をはじめとする全14種類の多彩な調理メニューを搭載。冷凍魚も解凍なしでそのまま調理できるので、忙しい現代人の健康的で豊かな食卓をサポートします。

最大の特長は、本商品限定で新たに開発した「焼き魚メニュー」と「干物魚メニュー」です。調理する魚の重量を設定するだけで、専用のヒータープログラムと、0.2秒で発熱する特許技術※2「グラファイトヒーター®」※3により最適な温度と時間を自動制御し、身は水分を保ちながらふっくらと、皮はパリッと香ばしく焼き上げます。

また、付属の「グリルパン」にふたをして調理を行うことで、庫内への油はねや気になるにおいの残留を防止。調理後のお手入れもスムーズで、後片付けの負担を軽減します。

さらに、タニタ食堂やタニタ栄養研究所に所属する管理栄養士が考案したオリジナルレシピブックが付属。焼き魚をはじめとした「おいしく食べて、栄養も取れる」レシピを収録し、健康的な食卓を手軽に実現できます。

※1 農林水産省「令和7年度食料需給表（概算値）」

※2 特許番号 特許第4739314号

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

商品概要

『グラファイト グリル&トースター』 TGGT-001(DG)
価格：オープン価格 カラー：ダークグレー

【商品に関してのお問合せ先】

株式会社タニタ お客様サービス相談室
ナビダイヤル：0570-099655
受付時間：平日9:00～17:00

商品特長

■「魚専用ヒータープログラム」で、皮はパリッと身はジューシーに

本商品限定で、魚の重さを設定するだけで魚をおいしく焼き上げる「焼き魚メニュー」「干物魚メニュー」を新たに搭載しました。設定した重量に合わせて最適な温度と時間を自動制御し、表面を一気に焼き上げることで皮は香ばしく仕上げつつ、内部の旨味と水分を閉じ込めます。冷凍魚も解凍不要でそのまま調理できるほか、加熱中は操作の必要がないため調理負担を大幅に軽減します。



焼き魚に適した温度・時間を自動で設定

■お手入れ簡単！においや油はねを防ぐ、ふた付き「グリルパン」

専用のグリルパンにふたをして調理を行うため、庫内への油飛びや気になるにおいの残留を防ぎます。魚調理の直後にトーストを焼いてもにおい移りしません。さらに付属のすのこが余分な脂やドリップを落として魚の生臭さを抑制。調理後のお手入れはグリルパンを洗うだけで完了し、片付けにかかる手間を解消します。



グリルパンで油はね・におい残りを防止

■全14種の調理メニューに対応！極上トーストから本格料理まで1台でカバー

魚料理に加え、アラジン自慢の「外カリ・中モチ」に焼き上げる各種トーストメニューや、オーブン、グリル、煮る、蒸す、低温調理・発酵まで全14種類の調理メニューに対応。忙しい朝の朝食作りから、夕食のメインディッシュ、週末の本格調理まで、1台で幅広いメニューを作れ、日々の食卓を彩ります。

- ・トースト
- ・冷凍トースト
- ・リベイク
- ・焼き魚（冷蔵）
- ・焼き魚（冷凍）
- ・干物魚（冷蔵）
- ・干物魚（冷凍）
- ・オーブン
- ・グリル
- ・煮る
- ・蒸す
- ・低温調理・発酵
- ・2ステップ調理
- ・上火



ダイヤルを回すだけの簡単操作

■タニタの管理栄養士考案「オリジナルレシピブック」付き

タニタ食堂やタニタ栄養研究所に所属する管理栄養士を中心に開発したレシピブックを付属。「上質な栄養素を含む魚料理をもっと手軽に、美味しく味わってほしい」という想いのもと、からだのことを考えた健康的でおいしい16レシピを収録し、毎日の献立づくりをサポートします。



タニタの管理栄養士考案レシピ（一例）

商品仕様



TGGT-001(DG)



付属品のグリルパン(浅)(深)・すのこ

品番	TGGT-001(DG)
カラー	ダークグレー
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）
付属品	グリルパン(浅)(深)、すのこ、レシピブック

特許技術「グラファイトヒータ®」※3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。

※2 特許番号 特許第4739314号

※3 「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。

そして今もなお、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】

株式会社タニタ お客様サービス相談室

ナビダイヤル : 0570-099655

受付時間 : 平日9:00～17:00