



パエリア職人公認！「ヒバリン」をご購入の方に手軽にパエリアが作れる鍋をプレゼント！

## 『Sengoku Aladdin ポータブル ガス カセットコンロ ヒバリン』

### スペイン製パエリア鍋 プレゼントキャンペーン開始

- 2020年4月1日(水)より、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エー・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、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」の『ポータブル ガス カセットコンロ ヒバリン』を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」にて購入いただいた方を対象に、2020年4月1日(水)より、「スペイン製パエリア鍋」のプレゼントキャンペーンを数量限定で実施いたします。

スペインを代表する郷土料理「パエリア」はお米の産地でもあるバレンシア地方が発祥と言われ、家族や親しい仲間でお皿は使わず、直接パエリア鍋にスプーンを入れて食べるスタイルで世界的人気の料理です。この度、世界が認めたパエリア職人の結城 優氏が代表を務めるNPO法人全日本パエリア連盟が開催するパエリア検定にて、『ポータブル ガス カセットコンロ ヒバリン』がパートナーグッズとして公認されたことを記念し、パエリア鍋のプレゼントキャンペーンを開始することになりました。スペイン製のパエリア鍋を使えば、火がパエリア鍋全体に行き渡り、上手にパエリアを炊き上げることができる最高のパエリアツールです。

パエリア職人が認めた、『ポータブル ガス カセットコンロ ヒバリン』を使って、ご家族やご友人と一緒に、パエリア作りを是非お楽しみください。

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



#### キャンペーン概要

対象期間：2020年4月1日(水)～数量限定  
対象条件：『Sengoku Aladdin ポータブル ガス カセットコンロ ヒバリン』をご購入された方  
プレゼント品：スペイン製パエリア鍋 サイズ：280mm(φ280×380×42mm) / 重量：555g / 材質：スチール

※限定数に達し次第、プレゼント終了となります。

※本キャンペーンは事前の予告なく終了する場合がございます。ご了承ください。

※お一人様各1点、1回限り。

#### 【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](mailto:premiumclubaladdin@aladdin-aic.com)

## ヒバリンについて

ヒバリンは、自宅のベランダやテラス、キャンプなど、アウトドアでの食事シーンにおすすめの火鉢型カセットコンロです。近年流行りのロースタイルキャンプにもマッチするフォルムに、コンパクトなサイズで気軽に使いやすく、ポップなカラーがアウトドアシーンを彩ってくれます。付属のグリルキットで、直火では火力が強すぎて焦がしてしまいがちだったお餅やお魚を焼いたり、スルメを炙ったりすることができるので、“焼く・炙る”料理と幅広い料理が可能です。



### 【ポイント】

- ・持ち出して使えるカセットボンベ式！
- ・アウトドアにマッチする、新しい形のキャンプギア！
- ・“焼く・炙る”料理の幅が広がる「グリルキット」付属！
- ・火が消えにくく、風が吹いても燃焼を継続！
- ・ベランダやキャンプ場などの屋外から室内まで使用可能！

上：焼き網 真ん中：ふく射プレート 下：焼き網ステイ



レッド



イエロー



収納袋

## PaellaManiaについて

2018年 発足 発起人：結城優 [Masaru Yuki]

本物のパエリアを日本中に広める活動を行う有志団体からはじまり、2019年にNPO法人 全日本パエリア連盟に発展。パエリアワークショップを始め、2018年国際パエリアコンクール日本予選スペシャルサポーターに就任し、全国各地で「パエリア検定TM」を開催している。

パエリアの本場 スペイン・バレンシアでは、「PAELLA」がある日々が日常で、家族や友人・仲間が繋がる大切なレシピ。現地の人々と触れ合い、PAELLAを共にして感じたこと。教えてもらったこと。そこには、日本人がどこかに置いてきてしまった何かがあるように思う。西暦900年から今日まで続く、伝統の食べ物。食べるだけじゃない、囲んですることがとても素敵で大切なPAELLA。

私たちパエジェロ（パエリア職人）がより大切に、よりリアルに伝えていかなければいけないと思う。

一過性のブームでは終わらせちゃいけないし、間違いだらけのレシピや商品が広まっちゃダメ。

本当に美味しいPAELLAと、バレンシアの人達が大切に続けてきた「PAELLA」という文化を、そしてPAELLAの魅力を日本全国に伝えていきたいと思い、活動をスタートさせました。

PaellaMania公式サイト：<https://www.paellamania.com/>

## 結城 優氏プロフィール



### 結城 優 (ゆうき まさる) / パエリア職人

anocado restaurante+オーナーシェフ / PARTY PAELLA代表 / PaellaMania発案者

1978年生まれ 静岡県富士市出身。

古典のスペイン料理にとらわれ過ぎず、自分の感性と各分野の料理の技法を取り入れた複雑かつ繊細な一皿を得意とする。

数々のイベント出店や、被災地への炊き出し、地域事業への参加を積極的に行い、パエリアの普及に向けて精力的に活動。

年間の大鍋パエリア制作数は50を超え、日本一大鍋パエリアを作っていると

豪語する熱血パエリア職人。王道のパエリアを始め、地域やテーマに合わせた

オリジナルパエリアの開発も行っている。現在は、大鍋パエリアのケータリングサービスや実演ショー、食品開発など、パエリアに特化したサービスを行う新事業『PARTY PAELLA』を立ち上げ、更なる活躍の場を広げている。

## 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」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新ブランドです。海外展開を視野に入れ、企画段階からグローバル展開を前提に開発する商品を『Sengoku Aladdin』ブランドとして展開していきます。日本から世界中のお客様に親しまれる商品をお届けしていきます。

## 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」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、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暖め続けてきました。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 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](mailto:premiumclubaladdin@aladdin-aic.com)