



アラジン初！待望のコーヒーメーカーをMakuakeで先行発売

独自の抽出方法でトーストに合う美味しい一杯を！トーストとコーヒーのマリアージュをお楽しみください

『Aladdin コーヒーブリュワー』

- 2022年12月23日(金)より、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて先行予約販売を開始 -

「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イー・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、2022年12月23日(金)より、株式会社マクアケが運営するクラウドファンディングサイト「Makuake(マクアケ)」にて、アラジンブランド初となるコーヒーメーカー『アラジン コーヒーブリュワー』の先行予約販売を開始いたします。



アラジンブランドのラインナップに新たに加わるコーヒーメーカー『アラジン コーヒーブリュワー』は、当社の人気商品である「グラファイトトースター」で焼いた極上トーストと一緒に、“美味しいコーヒーを提供したい”と考え開発に着手しました。また、ユーザーアンケートでも、コーヒーメーカーを要望されるお客様が非常に多かったこともきっかけの一つです。アラジンは開発していく上で、トーストとのマリアージュを考えて、コーヒーを研究し目指したのは“雑味のない一杯”。コーヒー本来の旨味を抽出し、雑味を抑えるアラジン独自の方式「バイパスドリップ※」を採用(特許出願中)しました。アラジン理想のコーヒーを追求すべく、国際コーヒー鑑定士の資格をもつコーヒー焙煎士がいるコーヒー豆専門店「珈琲きゃろっと」と共同開発を行い、お互いのこだわりと思いの集結したコーヒーブリュワーが完成しました。コーヒーは、軽やかな酸味とすっきりした味わいの「クリア(C)」、雑味を抑えたバランスの良いまろやかな味わいの「マイルド(M)」、ほどよい苦みと深みのある味わいの「ストロング(S)」、贅沢な濃い味わいの「デミタス(D)」の4つのテイストの中から好みやシーンに合わせて選択できます。「デミタス(D)」は、カフェオレやアイスコーヒー等のアレンジにおすすめです。

アラジンが約4年の開発期間を経て生まれたコーヒーブリュワーで、トーストに合う美味しい一杯をご家庭にお届けいたします。

※コーヒー本来の旨味を抽出し、雑味を抑える方式（特許出願中）

販売概要

実施期間 : 2022年12月23日(金)~2023年2月27日(月)

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)※最大20%割引の26,400円から販売 (数量限定で割引率に変動有)

プロジェクトURL : https://www.makuake.com/project/aladdin_coffee/ (12月23日(金) 12時開始)

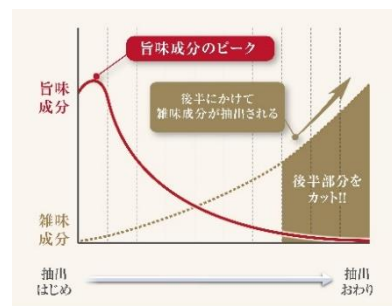
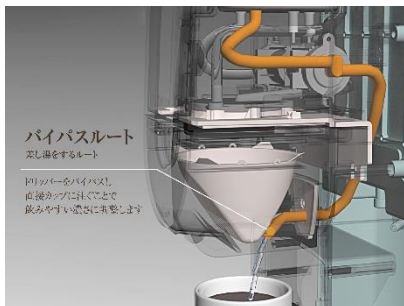
商品特長

■アラジン独自の抽出方法により、旨味はそのままに、雑味を抑える

コーヒー本来の旨味を抽出し、雑味を抑える方式「バイパスドリッパー※」を採用(特許出願中)

いかに雑味を抽出せずに、美味しさだけを抽出するのか、アラジンの出した答えは、ピュアコーヒーを抽出するルートと差し湯するルートに分けること。雑味成分の多い後半部分を抽出しないようにドリッパーをバイパスし、差し湯を行うことで美味しいコーヒーが淹れられます。

- ・メインルート…ピュアコーヒーを抽出するルート（コーヒー本来の美味しい部分のみを抽出）
- ・バイパスルート…差し湯をするルート（ドリッパーをバイパスし、直接カップに注ぐことで飲みやすい濃さに調整）



■好みやシーンに合わせて選べる4つのテイスト

トーストの味を引き立て、毎日に最高の朝食をお届けします

- ・クリア(C) 軽やかな酸味とすっきりした味わい
 - ・マイルド(M) 雑味を抑えた、バランスの良いまろやかな味わい
 - ・ストロング(S) ほどよい苦みと深みのある味わい
 - ・デミタス(D) 贅沢な濃い味わい
- ※デミタス(D)は、他のテイストの約半分量の仕上がり



香り高いクリアな後味がブレントーストの甘みを引き立てます。



まろやかな後味がバタートーストの風味を引き立てます。



深みのあるほどよい苦みがチーズトーストの濃厚な味わいを引き立てます。



カフェオレやアイスコーヒーなどアレンジにおすすめです。

ーアラジン式 美味しいコーヒーの淹れ方ー

- 1.プレ スチーム…蒸らし前にスチームで粉温度を上げ、安定した抽出を行う準備をします。
- 2.じっくり60秒蒸らし…濃いコーヒーを抽出するために、最初の滴下の後60秒間蒸らしています。美味しい成分だけを効率よく抽出するための前準備です。
- 3.雑味を出しにくい温度で抽出…熱湯で抽出すると雑味成分まで溶け出してしまうため、コーヒーブリュワは雑味を出しにくい温度で抽出しています。香りや味を楽しめる飲み頃の温度でできあがります。



■差し湯式コーヒーの老舗「珈琲きゃろっと」との共同開発

国際コーヒー鑑定士の技術がプログラムされているコーヒーブリュワー

アラジン理想のコーヒーを追求するため、国際コーヒー鑑定士の資格をもつコーヒー焙煎士がいるコーヒー豆専門店「珈琲きゃろっと」と、蒸らしの時間や温度管理等において、長期に渡り共同開発を行いました。今回のコラボレーションは、アラジンのコンセプト“暮らしに「喜びの魔法」をかけよう”と、珈琲きゃろっとのコンセプト“コーヒーを通して、あなたのライフスタイルを豊かに”という互いのコンセプトや考え方に共感したことにより実現しました。



【珈琲きゃろっと】

北海道の恵庭市恵み野という住宅街の中にある、家族とスタッフ十数人で営業している、スペシャルティコーヒーを提供している小さなコーヒー豆専門店です。

「毎朝のコーヒータイムが待ち遠しい」そんな充実した時間をお過ごしいただけるよう、北海道から厳選したコーヒーをお届けしています。コーヒー豆が美味しいだけでなく、抽出の技術にも優れ、一般の方でも美味しく淹れる方法を紹介しています。

公式サイト：<https://coffeecarrot.jp/>



珈琲きゃろっと

■ニオイ移りしにくくお手入れ簡単！

本格的な味わいなのに掃除や洗浄は楽らく

「洗うのが面倒」というイメージのあるコーヒーマーカー。コーヒーブリュワーは金属製のドリッパーを採用しているため、ニオイ移りしにくい構造です。丸洗いができるため、清潔に保つことができます。また、クエン酸洗浄でボイラー内の洗浄も行なえます。



金属製ドリッパー



クエン酸洗浄イメージ

■その他

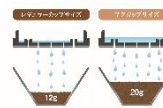
・取り外し式水タンク
マグカップサイズの場合は3回分、
レギュラーカップサイズの場合は6回分の水を入れることができます。



・選べる2サイズ
レギュラーカップサイズ 約130ml / マグカップサイズ 約250ml



・こだわりのバッファ
レギュラーカップサイズとマグカップサイズでは、粉の表面積が異なります。そのため、バッファの穴の高さを変え、プログラムで流速をコントロールし滴下の範囲を調整しています。



・カップに合わせた高さ調整可能
トレイはカップの高さに合わせて適切な高さに調節することが可能です。
高さは3段階で調節できます。



■別売品紹介

- ・コーヒーサーバー 一般販売予定価格：3,740円（税込）
- ・コーヒーミル 一般販売予定価格：5,830円（税込）



※Makuakeで購入いただくと、別売品のコーヒーサーバー、コーヒーミルが付いてくるお得なセットもございます。

商品仕様

品番	ACO-D01A(G) / ACO-D01A(K)	カラー	グリーン / ブラック
定格消費電力	970W	水タンク容量	1.0L
コーヒー抽出量 (1回)	レギュラーカップ：約130ml マグカップ：約250ml	コーヒー抽出時間 (1回)	レギュラーカップ：約4分 マグカップ：約4分30秒
本体寸法	W155×D254×H414mm	本体質量	約3.1kg
ドリッパー	金属製 着脱式	電源コード長さ	約1.2m
安全装置	温度ヒューズ 温度過昇防止用サーモスタット	付属品	計量スプーン ペーパーフィルター (5枚)
テイスト	クリア(C) / マイルド(M) / ストロング(S) / デミタス(D)		
別売品	コーヒーサーバー、コーヒーミル		

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・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)