

累計40万台※1突破！アラジン グラファイト グリル&トースターが進化！

焼く・煮る・蒸す・炊く・スイーツづくりなどさらに幅広い調理が可能に！

# 『Aladdin グラファイト グリル&トースター』 2018年 新モデル登場

— 2018年8月25日(土)よりオンラインショップにて予約受付開始 —

— 2018年9月1日(土)より全国の主要百貨店および一部専門店にて販売開始 —

「アラジン ブルーフレーム」、「アラジン グラファイトグリラー」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、株式会社千石による特許技術「遠赤グラファイト」を世界初※2で搭載した4枚焼き『グラファイト グリル&トースター』の2018年新モデルを2018年8月25日(土)よりオンラインショップ(URL:<https://aladdin-direct.com/>)にて予約受付を開始し、2018年9月1日(土)より全国の主要百貨店および一部専門店にて販売開始いたします。

2015年9月に発売した『アラジン グラファイト グリル&トースター』はわずか0.2秒で発熱する株式会社千石の特許技術「遠赤グラファイト」を世界初※2で搭載しております。短時間かつ高温で焼き上げ、多くのお客様から「外はカリッと、中はモチモチのトーストに仕上がりがおいしい」と好評をいただいております。付属の専用グリルパンとグリルネットを使うことで、「グリル料理」「オープン料理」「蒸し料理」「温め」など、多彩なメニューを調理することが可能で、調理の手間を減らし時短にも繋がる商品です。

今回の新モデルは、トーストの性能はそのままに、グリルの性能をより進化させております。グリルパンのデザインを四角く、そして深さを出すことで容量を増やし、「焼く」「煮る」「蒸す」「炊く」「スイーツづくり」など日々の食生活に必要なほとんどの調理を可能にしました。また、トーストを焼く際に180度回転して使用できる焼き網を採用。焼き網を180度回転させることにより、焼き網の高さが変わるため、お好みで焼き方をお選びいただけます。

※1：2018年8月時点

※2：2018年8月時点・トースター商品において・当社調べ



## 商品概要

『アラジン グラファイト グリル&トースター』本体サイズ：W360×D355×H250(mm)

カラー：グリーン、ホワイト 価格：20,000円（税別）

付属品：グリルパン、グリルネット、レシピブック、コンセプトブック

### 【商品に関するお問合せ先】

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)

### 【当リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

アラジンPR

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

TEL: 03-6821-5730 FAX: 03-5572-6065

MAIL: [aladdin@vectorinc.co.jp](mailto:aladdin@vectorinc.co.jp)

## 商品特長

### ■ 0.2秒で発熱！短時間&高温だから外カリ中モチのおいしいトーストが焼ける！

「遠赤グラファイト」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を焼くことができます。速く熱く調理することが、おいしいトーストを作る秘訣なのです。



### ■ 特許技術「遠赤グラファイト」を世界初※2で搭載！

「遠赤グラファイト」とは、株式会社千石の特許技術で、ポリイミドシートをグラファイト結晶化した素材です。熱伝導率は鉄の約10倍、遠赤外線量は同社カーボンの1.2倍といった特性をもち、アラジンブランドの暖房機「グラファイトヒーター」として既に展開しています。この独自技術を駆使して開発したのが『アラジン グラファイト グリル&トースター』というわけです。

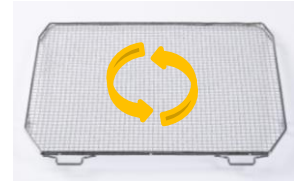
### ■ グリルパンが進化！四角く深さのあるデザインで容量アップ！

グリルパンのデザインを四角くし、片方に深さを出すことで容量をアップしました。もう片方は浅くし、底面を波形にすることで、グリル調理時に食材から出る余分な水気や脂を落とします。グリルネットは、蒸し料理ではすのこ代わりに使用でき、油を使わないヘルシーな唐揚げも作れます。またグリルパンの持ち手部分の凹凸を合わせれば、ふたとしても使用でき、多彩な調理を可能にしました。



### ■ 180度回転できる焼き網採用！食感のコントラストを選べる

好みの焼き方が選べる「ローテーション焼き網」を採用。焼き網を180度回転させることにより、焼き網の高さが変わるため、お好みの焼き方をお選びいただけます。

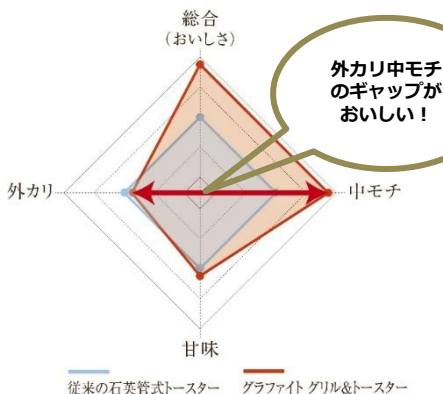


### ■ その他の商品ポイント

- ✓庫内の大部分がステンレスで、よりお手入れしやすい！
- ✓庫内下ヒーター3本でムラなく加熱！
- ✓コードホルダーですっきり配線！
- ✓背面にランプロゴを施し、360°どこから見てもおしゃれに！



## 新グラファイト グリル&トースターで焼くトーストのおいしさを実証！ 従来の石英管式トースターと『新グラファイト グリル&トースター』の比較検査



『グラファイト グリル&トースター』を進化させるにあたり、従来の石英管式トースター※3と『新グラファイト グリル&トースター』のそれぞれで焼いたトーストのおいしさの比較検査を実施。その結果、『**新グラファイト グリル&トースター**』の方が従来の石英管式トースターに比べて約**22%※4**おいしさがアップしているという結果になりました。

※3 従来の石英管式トースター

※4 当社基準による一般社団法人おいしさの科学研究所調べ（官能検査）  
当社基準：トースト表面のカリカリ感、トースト内部のモチモチ感、甘味、総合評価(おいしさ)による比較  
5枚切り食パンを1枚焼いた際のデータ  
従来の石英管式トースターとグラファイト グリル&トースターのグラフ面積の比較

## グリルパンを応用活用！料理家・管理栄養士 藤井恵さん考案のオリジナルレシピ

料理家・管理栄養士の藤井恵さん考案のグリルパンの良さをさらに活かしたレシピブック付き。「焼く」「煮る」「蒸す」「炊く」に加え、「お菓子作り」など様々な料理を楽しめます。



白身魚のハーブグリル



ひじきと大豆の煮もの



和風鶏ハム



牛肉と豆もやしの炊き込みご飯



くるみのブラウニー

<藤井恵 Profile>

料理家・管理栄養士。

作りやすくおいしくて、健康面にも配慮したレシピが好評。雑誌、書籍、テレビなど、各種メディアで活躍中。

多彩なメニューのレシピ紹介は下記サイトから！

アラジンが厳選したメニューが随時更新されています。 <http://aladdin-recipe.com/>

### 商品仕様



### ■ 『アラジン グラファイト グリル&トースター(4枚焼き)』

品番	AGT-G13A(G)/(W)
販売価格	20,000円（税別）
カラー	グリーン/ホワイト
定格消費電力	1300W
本体寸法	W360×D355×H250mm
庫内有効寸法	W310×D285×H87mm
本体質量(重量)	約4.7kg
温度調節	280℃～100℃
付属品	グリルパン・グリルネット・レシピブック・コンセプトブック

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

#### 【当リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

アラジンPR

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

TEL: 03-6821-5730 FAX: 03-5572-6065

MAIL : [aladdin@vectorinc.co.jp](mailto:aladdin@vectorinc.co.jp)



## 取扱い店舗

全国の主要百貨店および一部専門店

オンラインショップ：8月25日(土)より予約受付開始 (<https://aladdin-direct.com/>)

## アラジンブランド

アラジンとは、80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。  
どんなに古くなくても、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、80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つづけてきました。  
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、  
私たち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)

### 【当リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

アラジンPR

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F

TEL: 03-6821-5730 FAX: 03-5572-6065

MAIL : [aladdin@vectorinc.co.jp](mailto:aladdin@vectorinc.co.jp)