

# 厚いお肉も美味しく調理!アラジンの煙・二オイを気にせず調理できる

**新発想のグリラーが好評につき、新たに量販店で展開!** 

世界初!※1特許技術「遠赤グラファイト」を搭載!

## 『アラジン グラファイトグリラー』量販店モデル登場

- 2017年10月16日(月)より全国で発売開始 -

※1:2017年9月25日時点・電気グリル調理器商品において・当社調べ

「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、株式会社千石による世界初※1の特許技術「遠赤グラファイト」を搭載した『アラジン グラファイトグリラー』量販店モデルを、2017年10月16日(月)より全国の家電量販店にて発売開始いたします。

『アラジン グラファイトグリラー』は今年4月に発売以降、「煙」「二オイ」を気にせず調理できる新発想の家庭用グリラーという、新しいカテゴリーを確立しました。多くのお客様に好評いただいたことから、より一層、様々なニーズにお応えするため、機能性はそのままにシンプル仕様でよりお求めやすい価格で新たに登場します。食材に合わせて自在に温度の調整ができ、「煙」「二オイ」を気にせず、クイックプレートを使い、高温輻射で焼く・炙るため、焼き鳥・焼き魚・貝焼き・焼きおにぎりなど様々な調理を楽しめます。フッ素加工が施されているのでお魚を焼いてもこびり付きの心配もありません。さらに、厚い肉料理もジューシーに焼き上げることができるため、ステーキやハンバーグなどの料理も楽しめます。

アラジンのWEBレシピサイトでは『アラジン グラファイトグリラー』を使った様々なレシピを公開しております。

レシピ紹介ページ: <a href="http://aladdin-recipe.com/kitchenware02/page/3/">http://aladdin-recipe.com/kitchenware02/page/3/</a>







#### 商品特長

- ■世界初※1の特許技術「遠赤グラファイト」を搭載!
- ■0.2秒瞬間発熱で予熱の必要がなく、**強火の遠火で本格炭火の美味しさ**!
- ■室内でも「煙」「油」「二オイ」を気にせず楽しめ、カロリーカットでヘルシー!
- ■クイックプレートで幅広い焼き・炙り料理が楽しめる!
- ■お手入れ簡単!フッ素加工で魚のこびり付きの心配が不要!

#### 製品概要

『アラジン グラファイトグリラー』量販店モデル カラー:アラジングリーン 価格:29,800円(税別) ※付属品:収納ケース ※送料別

#### 【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: 0790-35-9563

(受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL: premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

#### 【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】 アラジンPR担当

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F TEL: 03-5572-7305 FAX: 03-5572-6065

MAIL: aladdin@vectorinc.co.jp



## ■世界初※1の特許技術「遠赤グラファイト」を搭載!

「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。 鉄の約10倍の熱伝導率があり、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。この世界初※1の独自技術を駆使して開発したのが 『アラジン グラファイトグリラー』というわけです。

### ■0.2秒瞬間発熱で予熱の必要がなく、強火の遠火で本格炭火の美味しさ!

「遠赤グラファイト」が発する遠赤輻射熱を利用し、食材に直接熱を与える事で炭火で焼いたように仕上げます。





遠赤輻射熱はフライパン(伝導熱)とは異なり、肉表面に余計な熱を与えず肉をふっくら焼き上げる効果があります。







試験内容:グラファイトグリラーとホットプレートで豚ロース肉を焼き、調理後の肉の状態(硬さ)比較する。

①噛み切れるまでの回数と力の試験グラフ ②噛みきる力の比較グラフ

\*検査機器:食感計測器:TEX-100(日本計測システム)

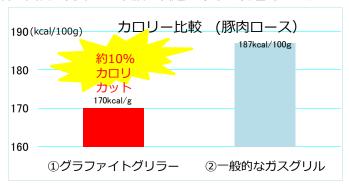
## ■ 室内でも「煙」「油」「二オイ」を気にせず楽しめ、カロリーカットでヘルシー!

- ・熱源が上部のみに配置され、また焼き網の下に水トレイがある事で食材から出る油が水トレイに落ち、煙・油の 飛び散りを防ぎ、二オイも出にくい構造を採用しています。
- ・食材から出る油が独自のスリット加工を施されたプレート(3D曲面形状)から「雫」のように落ちるため、余分 な油をカットしヘルシーです。
- ・食材の表面から焼けるので、食べごろも見逃しません!焼き具合を見ながら家族・友達と楽しく料理できます。



試験内容:生サンマを上記の調理器でそれぞれ調理し、 ニオイレベルの最大値を比較したデーター。

\*検査機器:においセンサー(XP-329IIR)



分析検査先:一般財団法人 日本食品分析センター 豚肉(ロース)を片面3分・計6分調理、100gあたりのカロリー で比較

## ■クイックプレートで幅広い焼き・炙り料理メニューが楽しめる!

Aladdin

焼き物・炙り料理・干物から、おつまみ・スイーツまで、幅広い料理を楽しめます。



①焼き魚



②塩麹ロースト



③スウィーツピッツァ



④ハンバーグ



⑤焼きすき焼き

## ■お手入れ簡単!フッ素加工で魚のこびり付きの心配が不要!

プレートとでお魚を焼いてもフッ素加工されているのでこびり付きの心配がありません。 また、水を貯め、油が落ちるトレイが取り外し可能なので、調理の後のお手入れもラクラク。美味しく調理できる だけではなく、準備&後片付けに時間と手間がかかりません。





#### 製品概要

品番	CAG-G13AS
カラー	アラジングリーン
最大出力	1300W 650W~1300W(無段階調整) 保温時 320W
本体サイズ (使用時)	W55.0×H31.4×D31.0 (cm)
本体サイズ(収納時)	W55.0×H43.0×D24.2 (cm)
質量	本体:約4.3kg (※トレイ・クイックプレート・電源コード含む)
安全装置	空焼き防止機能・トレイ検知スイッチ・マグネットプラグ
付属品	収納ケース

#### 【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: 0790-35-9563 (受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)

MAIL: premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】 アラジンPR担当

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F TEL: 03-5572-7305 FAX: 03-5572-6065

MAIL: aladdin@vectorinc.co.jp



#### 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もそんなイギリスで生まれ、80余年もの間、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 $\alpha$ の価値」を生み出したい... そんな想いで私たち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が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

Aladdin

お客様サービス窓口 TEL:0120-88-3090 (フリーダイヤル 8:00~17:00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: 0790-35-9563

(受付時間 10:00~17:00 / 土・日・祝日除く)
MAIL: premiumclubaladdin@aladdin-aic.com

【当リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

アラジンPR担当

東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F TEL: 03-5572-7305 FAX: 03-5572-6065

MAIL: aladdin@vectorinc.co.jp