



Makuakeで大反響を呼んだコーヒーマーカーが一般発売開始！

トースト×コーヒーのマリアージュを考えて生まれた、トーストに合う美味しい一杯をお届け

『Aladdin コーヒーブリュワー』

- 2023年3月24日(金)より、全国の主要百貨店、家電量販店およびアラジン公式オンラインショップにて販売開始 -

「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、専務取締役 千石 滋之）は、アラジンブランド初となるコーヒーマーカー『アラジン コーヒーブリュワー』を、2023年3月24日(金)より、全国の主要百貨店、家電量販店および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」にて販売開始いたします。



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

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マーカー『アラジン コーヒーブリュワー』は、昨年12月に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)」にて先行予約販売を開始し、プロジェクト開始後わずか30分で目標金額100万円を達成しました。プロジェクト開始20日後には累計1000個が完売、最終3200万円と目標の3200%を突破し、大きな反響がありました。

【アラジン コーヒーブリュワー開発背景】

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、コーヒーマ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、お好みやシーンに合わせて選べる4つのテイストをお楽しみいただけます。また、2023年3月24日(金)～4月2日(日)の期間限定で、『アラジン コーヒーブリュワー』をいち早く試飲体験いただけるポップアップストアを、東京・ZeroBase表参道にオープンいたします。淹れたてのコーヒーを3種類のテイストの中から好きなテイストを選んで無料で試飲いただけます。ぜひこの機会にポップアップストアへ足をお運びください。

商品概要

『アラジン コーヒーブリュワー』

本体寸法：W155×D254×H414(mm) / カラー：グリーン・ブラック

価格：オープン価格 ※店頭予想価格 37,000円前後(税込) / 付属品：計量スプーン、ペーパーフィルター(5枚)

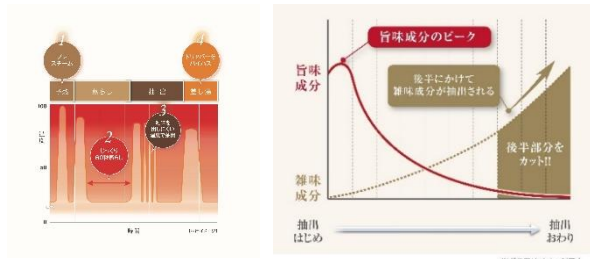
※コーヒー本来の旨味を抽出し、雑味を抑える方式（特許出願中）

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「バイパスドリップ※」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を分けること。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。



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
2. じっくり60秒蒸らし
3. 雑味を出しにくい温度で抽出
4. ドリッパーをバイパス



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。



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。



熱湯で抽出すると雑味成分まで溶け出してしまうため、コーヒーブリューワー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。



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、差し湯を行います。差し湯を行うことで、旨味はそのままに雑味を抑え、美味しいコーヒーに仕上げます。



■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

軽やかな味わいから深みのある味わいまで、4つのテイストを選ぶことができます。一緒に食べるトーストに合わせて、コーヒーを楽しむシーンに合わせて、お好みの味わいをお楽しみいただけます。

- ・クリア(C)
軽やかな酸味で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、プレー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さを引き立てます。



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。

■ 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ーワー

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

■ お手入れ簡単なドリッパー

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メーカー。ドリッパーは、ニオイが移りにくいステンレス製で丸洗いができます。また、ポイラー内もクエン酸で洗浄することができるので、清潔な状態を保てます。



ステンレス製ドリッパー



クエン酸洗浄イメージ

■ その他

・取り外し式水タンク

マグカップサイズなら3杯分、レギュラーカップサイズなら6杯分の水を入れることができます。



・コーヒーの量は2サイズから選択可能

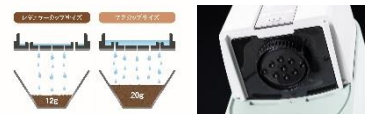
淹れられるコーヒーのサイズは2種類。

レギュラーカップサイズ 約130ml、マグカップサイズ 約250mlから選べます。



・こだわりのバッファー

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、バッファーの穴の高さを変え、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

カップの高さに合わせて、トレイの高さを3段階で調節することができます。出口とカップを近づけることで、コーヒーの飛び散りを防ぐことができます。



■ 付属品紹介

- ・計量スプーン
- ・ペーパーフィルター(5枚)



計量スプーン

ペーパーフィルター

■ 別売品紹介

- ・コーヒーサーバー 価格：3,740円(税込)
- ・コーヒーミル 価格：5,830円(税込)
- ・ペーパーフィルター(300枚) 価格：1,100円(税込)
- ・ネルフィルター(2枚) 価格：990円(税込)



コーヒーサーバー



コーヒーミル



ネルフィルター

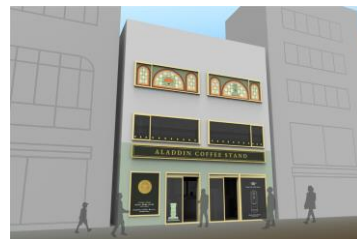
※別売品はアラジンダイレクトショップ限定となります。

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	ステンレス製 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、ペーパーフィルター(300枚)、ネルフィルター(2枚) ※アラジンダイレクトショップ限定		

アラジンコーヒースタンドについて

名称：アラジンコーヒースタンド
開催期間：2023年3月24日(金)～4月2日(日)
営業時間：10:00～19:00 ※最終日4月2日(日)のみ17:00までの営業
開催場所：ZeroBase表参道 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-22
 (東京メトロ 千代田線、半蔵門線、銀座線 表参道駅より徒歩1分)
サービス：商品展示 / コーヒーブリュワーで淹れたコーヒーの試飲体験 /
 フォトスペース / Instagramキャンペーン



ポップアップストア「アラジンコーヒースタンド」では、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※」で抽出した淹れたてのコーヒーを、3種類のテイストの中から好きなテイストを選んで無料で試飲いただけます。コーヒー豆は、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」が、アラジンのためにパンに合うように特別に配合した「アラジンブレンド」を使用。コーヒーと一緒にそれぞれのテイストに合う冷凍パンブランドとして人気の「Pan&(パンド)」の極上のプティパンもご用意しており、パンとコーヒーのマリアージュをご提案いたします。

・クリア(C) × ライスファイン

甘味をもっとも感じる雑味を抑えたすっきりした味わい。
 米粉ともち米粉をブレンドしたもちりとした食感のライスファインとともにお楽しみください。

・マイルド(M) × 国産バタークロワッサン

酸味、苦みを程よく感じる飲みごたえのある味わい。
 風味豊かなバターの香りとサクサクとした食感の国産バタークロワッサンとともにお楽しみください。

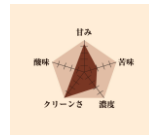
・ストロング(S) × ベーグルチーズ ミニ

程よい苦みと深みのある味わい。
 やわらかく食べやすいベーグルチーズ ミニとともにお楽しみください。

提供メニュー(無料)



Pan&



※デミタス(D)の試飲はございません。

購入特典

①「アラジンダイレクトショップ」でご購入いただいた方が対象

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」で、「コーヒーブリュワー」をご購入いただいた方には、コーヒー豆「アラジンブレンド」1袋をプレゼント。



アラジンブレンド



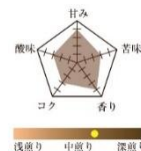
コーヒーサーバー

②アラジンコーヒースタンドにご来場いただいた方が対象

ポップアップストア開催期間中に、店内でお渡しするカードのQRコードから「コーヒーブリュワー」をご購入いただいた方には、「コーヒーサーバー」1個とコーヒー豆「アラジンブレンド」1袋をプレゼント。

【アラジンブレンドとは】

コーヒー豆専門店「珈琲きゃろっと」によるアラジンのためのスペシャルティコーヒーです。温度変化で味わいの移り変わりが楽しめるコーヒー。ラズベリーやチェリー、マスカットのような華やかなフレーバーは、温度が下がると甘さを伴うヘーゼルナッツのような味わいに。メイプルシロップのような滑らかな甘さの余韻が続きます。まあい口当たりとバランスの良さは、パンにもスイーツにも合わせやすいコーヒーです。



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。



「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 : 専務取締役 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)