PRESS RELEASE
報道関係者各位

2017年3月吉日

アラジンから煙・ニオイを気にせず調理できる新発想のグリラーが誕生！

世界初！業界唯一！※1　特許技術「遠赤グラファイト」搭載！
人気料理研究家・寺田真二郎さんが開発したレシピをWEBで公開！

『アラジン グラファイトグリラー』

ー　2017年4月17日(月)より全国で新発売　ー

※1：2017年1月27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・業界唯一※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』を、2017年4月17日(月)より全国の百貨店及び自社WEBサイト他にて発売開始いたします。

アラジンブランドの暖房機として展開している特許技術「遠赤グラファイト」を搭載した、「アラジントースター」に続き、今回は新発想の家庭用グリラー『アラジン グラファイトグリラー』を開発いたしました。
食材に合わせて自在に火力の調整ができ、ヘルシーネットを使うと「煙」「ニオイ」を気にせず余分な「油」を落としてカロリーカットできる商品です。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。さらにクイックプレートを使うと、より早く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厚い肉料理も楽しめます。市販のスキレット（ミニフライパン）などを使えば、チーズフォンデュ・アヒージョなど焼き物以外のメニューも作ることができます。
今回の新発売を機に、人気料理研究家・寺田真二郎さんが開発した「アラジン グラファイトグリラー」のおすすめレシピ2品をWEB上で公開いたします。

商品特長

■世界初・業界唯一※1の特許技術**「遠赤グラファイト」**搭載！

■0.2秒瞬間発熱で予熱の必要がなく、**短時間＆高温輻射**で食材の旨味を逃がさない！

■ヘルシーネットで、**「煙」「油」「ニオイ」**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、より早くジューシーな**焼き・炙り料理**が可能に！

■市販のスキレットなどを使うことで、**焼き物以外**のメニューも！

製品概要

『アラジン グラファイトグリラー』　カラー：アラジングリーン　価格：32,000円（税別）
※ヘルシーネット・クイックプレート・収納ケース・収納バッグ・トング付　※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: 0790-44-1025
（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

商品特長

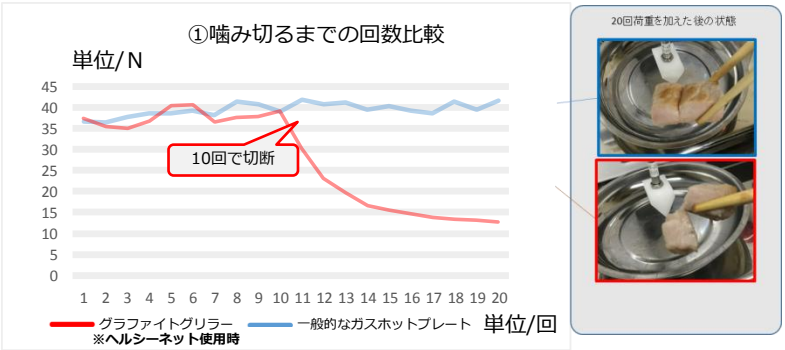
■世界初・業界唯一※1の特許技術「遠赤グラファイト」搭載！

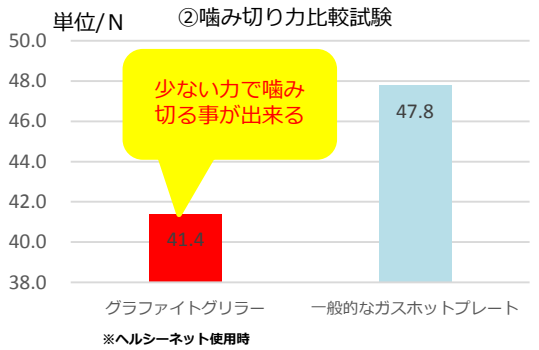
「遠赤グラファイト」とは、株式会社千石の特許技術で、ポリイミドシートをグラファイト結晶化した素材です。熱伝導率は銅の2～4倍、遠赤外線量は同社カーボンの1.2倍といった特性をもち、アラジンブランドの暖房機「グラファイトヒーター」として既に展開しています。この世界初・業界唯一※1の独自技術を駆使して開発したのが『アラジン　グラファイトグリラー』というわけです。

■0.2秒瞬間発熱で予熱の必要がなく、短時間＆高温輻射で食材の旨味を逃がさない！

「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。

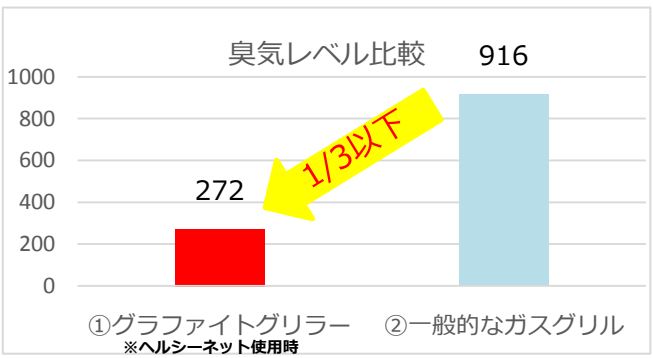




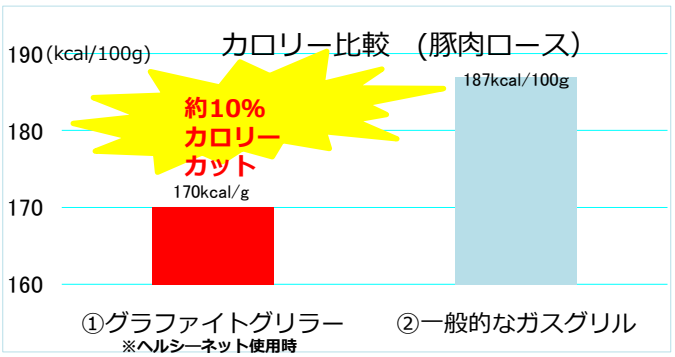
試験内容：グラファイトグリラーとホットプレートで豚ロース肉を焼き、調理後の肉の状態（硬さ）比較する。
①噛み切れるまでの回数と力の試験グラフ　②噛みきる力の比較グラフ
＊検査機器：食感計測器：TEX-100（日本計測システム）

■ 室内でも「煙」「油」「ニオイ」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、ニオイも出にくい構造を採用しています。
・食材から出る油が焼き網（波型構造）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-329ⅢR）



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

■幅広い焼き・炙り料理！スキレットなどを使うことで、焼き物以外のメニューも！

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。
※①～⑤はヘルシーネット、⑥～⑩はクイックプレートでの調理例となっております。

①焼き鳥

②チーズフォンデュ

③焼きさんま

④焼きホタテ

⑤焼きマシュマロ

⑥焼きすき焼き

⑦照り焼きポーク

⑧ステーキ

⑨ピザ

⑩ハンバーグ

メニュー開発

■人気料理研究家・寺田真二郎さんによるメニュー開発！（ヘルシーネット版）WEBでレシピ紹介！

パーティーにピッタリな**「２種類のスティック肉巻きおにぎり」**を考案。お肉の余分な油を落としながら、ヘルシーにジューシーに仕上げます。

忙しい朝やランチにぴったり！**「とろーりチーズの具沢山トルティーヤ」**。２枚同時に焼けるので、お好みの具材をのせてトルティーヤパーティーもおすすめです。

『アラジン グラファイトグリラー』の寺田さんおすすめポイント

予熱が必要なく一気に温度が上がるので、朝の忙しい時間にとても便利です。
タレを使う味付きの料理はトースターやフライパンだと焦げやすいですが、「アラジン グラファイトグリラー」は中にしっかり火を通しながらも焦げにくく、焼き色も綺麗に仕上がります。また、匂いもつかず、油も飛ばないのでキッチンスペースだけではなく、食卓でもお使いいただけます。
パーティーの時など、グリラーを囲みながら楽しんでもらいたいですね。

料理研究家・寺田真二郎さん　PROFILE
「1983年8月29日愛知県出身。調理師資格取得後、食品会社勤務、カフェ店長などを経て料理研究家に。和洋中を問わず得意とし、お手軽に美味しく華やかにみえる料理をはじめ、時短テクニックや驚きのアイデアを活かしたレシピが、幅広い世代に好評。TBS「白熱ライブビビット」、女性チャンネル♪LaLaTV「メンズキッチン」など、多数のレギュラー番組や雑誌連載で活躍する一方、企業との商品プロデュース・レシピ開発も多く手がけている、いま最も注目の若手料理研究家。

製品概要

品番	CAG-G13A
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・ヘルシーネット・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・収納バッグ・トング・ヘルシーネット・クイックプレート

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α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

【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

【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：金子・岩本
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