

Happy with Aladdin Magic!!





ひとつのランプからはじまった、魔法。

伝統のブランド「アラジン」。

イギリスで誕生したブルーフレーム<青い炎>は、
80余年にわたり、多くの人々の心とからだを暖めつづけてきました。
そして、今もなお、時を超えて愛されつづけています。

Aladdin History

アラジンについて

1930年代初頭、米国アラジン社と英国の企業家ジャック・インバー氏との間に、合弁会社英国アラジン社が設立されました。当時の米国アラジン社は青炎式バーナーを使った優秀な石油ランプを製造しており、米国をはじめ広くヨーロッパ各国に輸出していました。

英国アラジン社では、このランプを英国で製造し、ヨーロッパのみならず全ユーラシア大陸に販売するという構想を持っていました。同時に、英国アラジン社のジャック・インバー氏は、もしこのすばらしい性能を持つ青炎バーナーを暖房器具に使える、画期的な石油ストーブができるのではないかと考えるようになり、さっそくその商品開発のためインバー・リサーチ社を設立。石油ストーブの研究開発に着手しました。長期にわたる研究・開発の未完成したのが、現在の

アラジンブルーフレームの原型となった「I.R.」です。「I.R.」とはINBER RESERCH社の頭文字で、「I.R.」ブランドのブルーフレームは、日本にも相当数が輸入されています。この製品に絶対の自信を持ったジャック・インバー氏は、インバー・リサーチ社を英国アラジン社と合併させ、アラジンランプの広い販路に乗せて世界的な拡販をはかるため、著名ブランドの“アラジン”を冠し、アラジンブルーフレームとしました。

英国アラジン社の創立が米英両国企業の合弁会社であったように、アラジン社の基本的な姿勢は、販路の確立した国や地域で、現地の優秀メーカーと手を組み、協力して会社をおこし、現地生産をして船賃など余計な経費を省いた価格で販売することにあります。その表れが、フランス



Series 15



Series 16



Series 37



Series 39

アラジン社、オーストラリアアラジン社、メキシコアラジン社、イランアラジン社そして日本エー・アイ・シー株式会社です。

日本におけるブルーフレームヒーターの歴史は、第二次世界大戦前に英国に滞在した人達が日本に持ち帰り、ごく一部で愛用されたことに始まります。昭和32年に車の輸入販売で著名な㈱ヤナセがいち早く輸入を始め、その品質性能の良さを知る人々の口伝えで、上流家庭で愛用されはじめました。この頃に販売されたのは「I.R.」ブランドや「シリーズ15」で、今でもこのタイプを使っているユーザーを多く見受けれます。

昭和35年頃から国産のストーブが数多く生産され始め、翌36年、暮らしの手帳社が市場にある全石油ストーブをテストした結果、アラジンブルーフレームが品質性能ともに

第一位の評価を受け、一躍脚光をあびました。そして、暮らしの手帳の愛読者層とアラジンブルーフレームの購買層が一致していた事もあって、急速に普及し始めました。

以上の様な歩みを経て、いまでも多くの家庭で愛されている現在のアラジンブルーフレームにつながっています。基本的なデザインは「I.R.」時代、「シリーズ15」時代から一貫して変わらず、一部の機構だけが厳しい日本のJIS規格に適合するよう改造されてきたに過ぎません。

手間のかかるメンテナンスも含めてアラジンブルーフレームをお求めになるファンが後を絶ちません。私たちは、そんな魅力を秘めたアラジンブランドを傷つけない最高の性能と品質を、これからも皆様にお届けすることを常に心がけて参ります。



そこにあるだけで、空間が変わる「アラジンの魔法」

ブルーフレームヒーター

イギリスには、古いものをいつくしむ気質があります。築100年以上の家はいくらでもありますし、家具やアクセサリーなどは古いから価値が下がるのではなく、かえって価値が高まるものも多いのです。実際にロンドンには、それ自体が観光の目玉となるような大きなアンティークマーケットがいくつも存在します。

アラジンブルーフレームは、そんなイギリスで80余年前に生まれ、今なお世界中で愛されている石油ストーブです。

趣あるデザイン、存在感

「レトロなデザイン」「味わいがある」などよく評されるアラジンブルーフレーム。それはいわば当然のことで、基本的なデザインや機構は、80年前に誕生した「I.R.」や、アラジンの

名を冠した最初のブルーフレームである「シリーズ15」から変わっていません。優れたデザインは、時代を超えても変わらないし、変える必要がない。私たちはそう考えています。

また、実際のアラジンブルーフレームをご覧になった方が驚かれるのが、そのコンパクトさです。高さはわずか55cmほど。イスの座面よりは少し高い程度の大きさですから、さほど主張せず、狭い空間にもすんなり馴染むのです。

ブルーフレームの名前の由来となっている青い炎は、ムラなく気化された灯油が十分な酸素を供給され、良い燃焼状態を保っている証拠です。暖かい部屋の中で、静かに燃えつづける炎は、やすらぎを届けてくれます。

青い炎によって起こった熱は、天面からお部屋の空気を暖め、空間を静かにふんわりと包み込みます。空気を極端に乾燥させない点についても、高い評価を得ています。

BLUE FLAME

対流式のアラジンブルーフレームは、空気を送り出すファンを持たないため、とても静かです。オーディオルームにお使いになると、純粹に音楽をお楽しみになれるでしょう。

手作業によるオールドファッションな製造工程



ブルーフレームは、国内外の自社工場で作られた部品を集め、6名ほどのスタッフにより組み立てられています。その心臓ともいえる真鍮製の着火部は、被せる側の部品と受ける側の部品で構成されているのですが、部品どうしの相性は作業者が長年の経験で培った感覚で組み合わせる必要があるなど、まさに手作り。結局のところ、中身が古い

機械ですから、昔ながらの方法で作っていくしかないのです。いい材料を使い、昔ながらの手作業による組立で製造している製品です。末永く愛していただけたら、これに勝る喜びはありません。



その価値をおわかりいただける方へ

現在、当社が販売しているブルーフレーム用「替えしん16LP」は、1967年に発売された「シリーズ16」以降のブルーフレームに対応しており、年間3万個程度出荷しています。このことから考えると、国内には新旧10万台程度のブルーフレームが稼働しているのではないかと考えられます。

そんな方々から、私たちのもとには修理依頼や問い合わせとともに、多くの喜びの声が寄せられます。

震災の時に、倉庫から引っ張り出してきて手入れをし、それ以来愛用されているという方がいます。

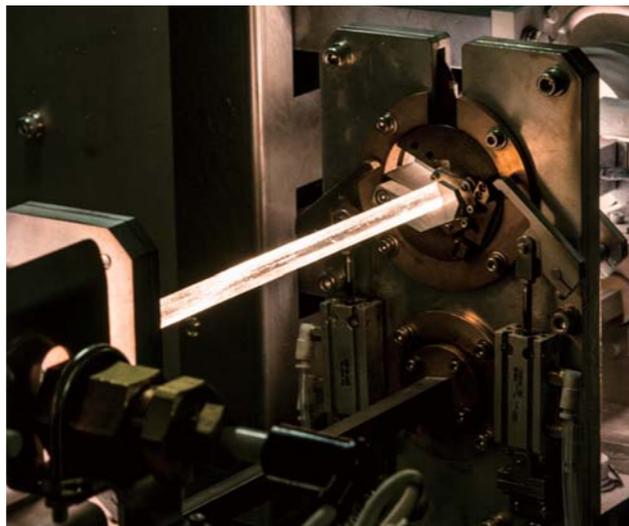
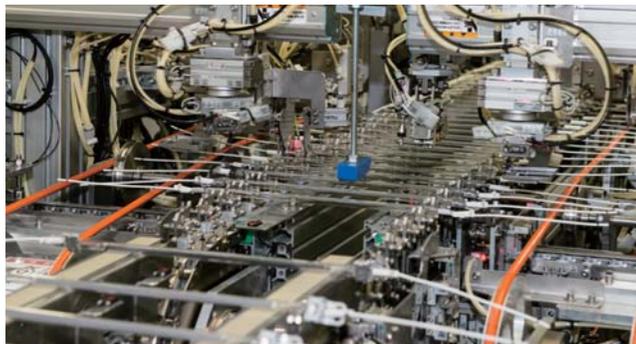
火事で丸焦げになったブルーフレームを「親の形見なので、なんとか直してほしい」と送ってこられた方がいます。

「シンプルな構造のため手がかかるけれども、そこが愛おしい」と、多くの愛用者の方がおっしゃいます。

私たちは、アラジンブルーフレームを、万人におすすめできる製品だとは考えていません。ストーブとしては少々高価ですし、点火はマッチ等でおこなっていただくなくてはなりません。芯のカットや交換などの手間もあります。

何十年経っても変わらない、本当の価値をお求めの方にこそお届けしたい製品なのです。





開発の現場より

「いいものを作るには、手間を惜しまない」

アラジンの母国であるイギリスで製造されたブルーフレームを現役でお使いの方も多いと思いますが、現在、国内でブルーフレームの製造・販売を行っているのが、私たち日本エー・アイ・シー株式会社です。

ブルーフレームの製造を通じて、私たちが学んだのは、決して手間を惜しんではいけないということ。持てる最高の技術を駆使して、手間を惜しまずものづくりを進めていくことを、全てのスタッフが常に肝に銘じています。

そんな私たちが新たにお届けする、現代の暮らしにふさわしい製品があります。



ブルーフレームが持つ価値を、クラシックアラジンシリーズへ

アラジンブルーフレームが持つ独特の存在感や価値を、電気暖房機やオーブントースターへと展開したのが、今回誕生したクラシックアラジンシリーズです。

ブルーフレームのような、どこか懐かしく愛着の湧く存在感をまといながら、熱源には独自技術である遠赤グラファイトヒーターを採用することで、わずか0.2秒で立ち上がるなど機能面も充実しています。

どこか懐かしいデザインと、現在の暮らしを手助けできるそんなクラシックシリーズのラインナップをご紹介します。



Classic series

赤い光が照らし出す、アラジンの新しい魔法

ブルーフレーム同様、オンリーワンの“遠赤グラファイトヒーター”をはじめ
最新の機能性や安全性を備えつつ、愛着の湧くスタンダードなデザイン。
こだわりの上質家電、クラシックアラジンシリーズの誕生です。

Classic Aladdin Series

クラシックアラジン・ラインナップ

ブルーフレームの雰囲気を持つスタンダードデザイン

飽きのこないどこか懐かしいフォルムに、こだわりのあるデザインに仕上げました。「アラジン」という名を冠するに相応しい現代の逸品シリーズです。



グラファイト グリル&トースター

トーストはもちろん、油無しでグリル料理やフライ料理、蒸し料理など、おいしく簡単にヘルシーに、素早く料理ができます。

●品番:CAT-G13A(G)・AET-G13N(W) ●カラー:(G)アラジングリーン/(W)アラジンホワイト ●W数:1300W(グラファイトヒーター650W石英管325W×2) ●本体サイズ(mm):W350×D334×H235 ●本体質量:約3.75kg



ポータブル グラファイトストーブ

コンパクトサイズなので、キッチンや寝室など色々なシーンで活躍します。片手でラクに持てる超軽量で、持ち運びに便利なハンドル付きです。

●品番:CAH-G40AG ●カラー:(G)アラジングリーン ●W数:400W ●W数切替:400/200W ●本体サイズ(mm):H520×W180×D180 ●本体質量:1.9kg



安心 グラファイトストーブ

素早く暖まるのももちろん、危険を未然に防ぐ赤外線「安心センサー」が搭載されており、センサーに触れると自動で電源が切れます。

●品番:CAH-G91AG ●カラー:(G)アラジングリーン ●W数:900W ●W数切替:900/450W ●本体サイズ(mm):H870×W300×D300 ●本体質量:3.5kg



ダブル グラファイトストーブ

広範囲で暖まりたい時は首振りでワイドに、一気に暖まりたいときはスポットで1000Wの集中暖房。選べる暖かさで、使用シーンが広がります。

●品番:CAH-G10AG ●カラー:(G)アラジングリーン ●W数:1000W ●W数切替:1000W/750W/500W/250W ●本体サイズ(mm):H635×W300×D300 ●本体質量:3.2kg



タイマー付き 石油ストーブ

8・5・3時間の選べる切タイマーが付いており、自動消火ができます。また、3段消臭機能もあり、ニオイも気になりません。

●品番:CAP-U287G ●カラー:(G)アラジングリーン ●暖房出力:2.8kW ●本体サイズ(mm):H496×W345×D327 (置台含む) ●本体質量:7.8kg(タンク空時)/11.3kg(タンク満時)

What's New

新製品のご紹介



「アラジン グラファイト グリル&トースター」

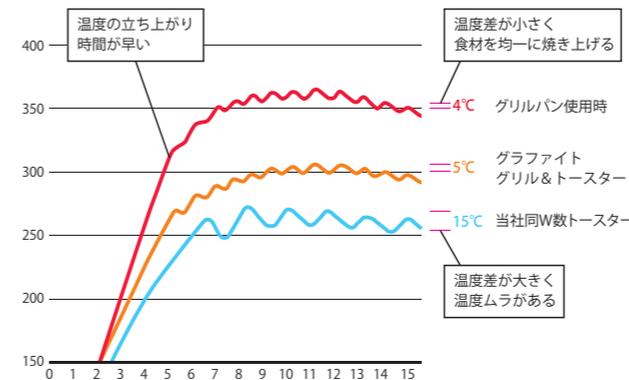
●品番:CAT-G13A(G)・AET-G13N(W) ●カラー:(G)アラジングリーン/(W)アラジンホワイト ●W数:1300W(グラファイトヒーター650W石英管325W×2)
●本体サイズ(mm):W350×D334×H235 ●庫内有効寸法(mm):W310×D285×H87 ●本体質量:約3.75kg ●温調機能:280℃~100℃ ●付属品:
グリルパン・グリルネット・コンセプトブック

遠赤グラファイトヒーターだから、おいしく素早く焼き上がる



庫内を高温に保ち、一気に香ばしく焼き上げるのが本場イタリアのピザ釜。私たちが目指したのも、素早い立ち上がりと高い庫内温度で一気に焼き上げるグリル&トースターでした。

世界初・業界唯一*の「遠赤グラファイト」搭載。
わずか0.2秒で発熱



クラシックアラジン グラファイト グリル&トースターは、株式会社千石の特許技術「遠赤グラファイト」を搭載。一般的なヒーターと比べ、立ち上がり時間が約30%早く、温度比率では最大5倍の温度差が生じるため、食材をすばやく焼き上げることができます。食パンなら、表面を短時間で焼き上げることで内部の水分を閉じ込め、外はサクッと、中はモチットした焼き上がりになります。

*2015年7月1日時点・トースター商品において・当社調べ

Recipe

おすすめレシピのご紹介

アラジン グラファイト グリル&トースターには、アラジングリルパンが付属しています。一般的なトースターの約1.3倍もの庫内温度(約330℃)で、均一に加熱することで、油を使わないグリル料理や、フライ料理、蒸し料理などもおいしく、ヘルシーに調理できます。



アラジン レシピサイトはこちら

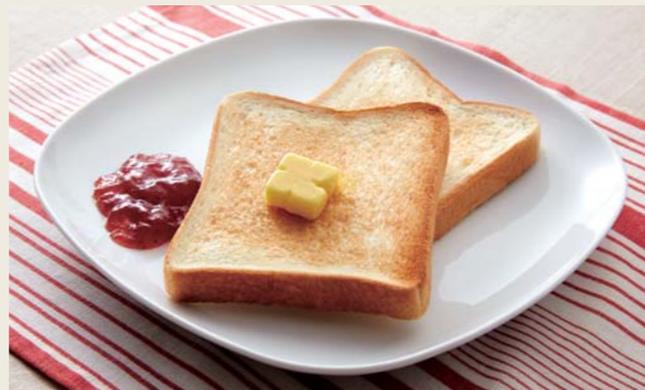
アラジン グラファイト グリル&トースターを使った多彩な調理メニューをホームページでもご紹介しています。

www.aladdin-recipe.com

トースト

280℃

短時間で、高温で一気に焼き上げることで、外はコンガリ、中はモチモチのトーストが焼き上がります。



材料 2人分

トースト(6枚切り) …… 2枚
ジャム …… 適量
バター …… 10g

作り方 調理時間 2~2.5分

1. トースト2枚を温度設定280で2分~2分半ほど焼く。
2. 仕上げにバターをのせ、お好みでジャムを塗る。

ハンバーグ

280℃

グリルパン

油いらずで、ひっくり返さず、肉汁を閉じ込めてふっくら焼き上がります。



材料 3人分

ハンバーグ(生:150g) …… 3個
デミグラスソース …… 適量
ミックス生野菜 …… 適量

作り方 調理時間 14~15分

1. 生ハンバーグをグリルパンの波面に置いてグリルパンでふたをする。
2. 1を温度設定280で15分ほど加熱する。
3. 器に盛り、お好みでデミグラスソースをかけて付け合わせの生野菜を添える。

ハンフライから揚げ

260℃

グリルネット

グリルパン

油を使わず、高火力で一気に焼き上げるため、余分な油を落とし、ヘルシーでおいしく召し上がれます。



材料 3~4人分

鶏もも肉(カット済み約35g) …… 8個
から揚げ粉 …… 適量
パセリ …… 適量
レモン …… 適量

作り方 調理時間 9~12分

1. 鶏もも肉に、から揚げ粉をまぶしよくもみ込みなじませておく。
2. 1をグリルネットに均等に並べフラット面のグリルパンにのせグリルパンでふたをする。
3. 2を温度設定260で9~12分ほど加熱する。
4. 器に盛り、パセリとレモンを添える。

Aladdin OWNERS

アラジンのある生活

ブルーフレームの青い炎は、日本のあちこちで、その家の一部となり、それぞれの暮らしを暖めています。

まるで家族の一員のようにお部屋に佇み、空間を暖かきで包み込むとともに、やすらぎをもたらしてくれる存在。古いものも、新しいものも、和洋を問わず、さまざまな空間に美しく溶け込むアラジンブルーフレーム。

私たちのもとには、多くの愛用者の方からアラジンへの愛が伝わる声や写真が寄せられます。私たちはこのことを誇りに思うとともに、これからも皆様が笑顔になる製品づくりを進めていくことをお約束します。



🖥️ ウェブサイト Aladdin PEOPLE

皆様の暮らしの中に馴染んでいるアラジンのある風景をご紹介します。

www.aladdin-aic.com/aladdin/