

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2024 年（令和 6 年）12 月 5 日

年末年始のお集まりやホームパーティーの勝負手土産に最適！

オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」

冬におすすめのお取り寄せグルメ



帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL（アナザー インペリアルホテル）」は、冬の季節におすすめの“ここでしか手に入らない”お取り寄せグルメを販売いたします。



帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするスタッフがセレクトした、日本各地の逸品をお届けするオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」。サイトのオープン後初めて迎える冬の季節には、ホリデーシーズンのホームパーティーや年末年始のお集まりにぴったりなグルメ、スイーツなど、大切な方と過ごす特別なひとときを彩る商品をご用意いたします。

新商品として、スイーツ界で注目を集めるPÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIの本オンラインモール限定「マールチーズアイスクーキ フランボワーズとピスタチオ」が期間限定で登場。このほか、独自の冷凍技術「凍眠」により、搾りたての生酒をそのままの味わいでお届けするTOMIN SAKE COMPANYの新銘柄や、KIRISHIMA RANCHの「黒毛和牛 サーロインの生ハム」など、食卓を華やかにする上質な逸品を取り揃えております。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 冬におすすめのお取り寄せグルメ概要

販売場所： ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト
<https://another.imperialhotel.co.jp/season-holiday.html>

詳細は以下の通り ※価格はすべて消費税込

■食べる

【新商品】PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI「マーブルチーズアイス ケーキ フランボワーズとピスタチオ」6,480円（直径12cm）

パティシエール 岩柳麻子さんが本オンラインモールのために製作した期間限定のアイスクッキー。クリスマスを彩るピスタチオクリームとフランボワーズ、金箔をトッピングしました。

※販売期間：12月3日（火）～12月17日（火）

※冷凍でお届けいたします。



【新商品】レストラン ローブ「ガトー フロマージュ」3,240円 （3個入）

ミシュラン1つ星を8年連続獲得するフランス料理店「レストラン ローブ」のパティシエール 平瀬祥子さんが、熊本県山江村の柚子胡椒に魅了されたことから生まれたスイーツ。両掌にすっぽりと収まるサイズのチーズケーキは、しっとり柔らかい口溶けです。柚子胡椒と、熊本県産の利平栗と無花果の3種の味わいをお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします。



パティスリー ロリアンコティ「カトルカール（マロン・アプリ コット・フレーズローズ・ピスタチオ）」6,048円（4本入）

パティシエール 吉岡順子さんが食感や香りなどに熟慮を重ねた「五感で楽しめる生感覚のカトルカール」。厳選した4種類のフレーバーを、本オンラインモール限定デザインのギフトボックスに詰め合わせました。

※冷蔵でお届けいたします。



【新商品】KIRISHIMA RANCH「黒毛和牛 サーロインの生ハム」

6,480円（40g3パック入）

東京料理長 杉本 雄が厳選した部位を使用した黒毛和牛 サーロインの生ハム。口に入れると上質な脂が溶け、優しい甘みが広がる至福の味わいです。

※冷凍でお届けいたします。



【新商品】ハインツ「The Sauce デミグラスソース」「The Sauce クリスタルコンソメスープ」各3,240円（各3箱6パック入）

1869年創業のブランド「ハインツ」。東京料理長 杉本 雄監修のオリジナルレシピで製作した、ソースとスープベースをお届けします。ご家庭でレストランの味を気軽に楽しみいただけます。



NAZENARA「千葉さんのまるごと比内地鶏鍋セット」19,980円（2～3人前）

日本三大地鶏の一つとして知られる比内地鶏の中でも、名養鶏家である「千葉養鶏所」の千葉忠孝さんが手塩にかけて育てた希少な比内地鶏を、まるごと味わえる鍋セットです。

※冷凍でお届けいたします。



アマイ「和牛希少部位焼き肉6点セット」14,580円（6種900g入）

約60年にわたり帝国ホテルへ肉の卸しを行ってきた同社。帝国ホテルで肉を専門に扱うブッチャーシェフもお墨付きのA5ランクの黒毛和牛から、市場にあまり流通しない希少部位を、特別な詰め合わせとしてお届けします。

※冷凍でお届けいたします。



■飲む

【新商品】TOMIN SAKE COMPANY「瓶内二次発酵花雪 AGEHAスパークリング」6,050円（720ml）

九州産の米「山田錦」を55%まで磨き上げ、ゆっくりと吟醸造りにした河津酒造の代表銘柄「純米吟醸花雪」をスパークリングでお楽しみいただけます。お米の優しい甘さの中にキレの良い炭酸が弾ける味わいは、シャンパングラスで食前酒としてお召し上がりいただくのもおすすめです。

※冷凍でお届けいたします。



**TOMIN SAKE COMPANY「新澤醸造店 ANoTHER IMPERIAL HOTEL 凍眠 純米大吟醸7%」27,500円
(375ml)**

世界酒蔵ランキング第1位を2022年より3年連続で獲得した宮城県の新澤醸造店。食事を引き立てる“究極の食中酒®”造りから生まれた特別な純米大吟醸は、酒米を7%まで磨き上げ、雑味のない究極の味わいを追求した一本です。すっきりとした辛口ながら、お米の芯の持つふくよかな味わいとキレの良さをお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします。



**菊鹿ワイナリー「菊鹿シャルドネ樽熟成2022 ANoTHER IMPERIAL HOTELオリジナルラベル」
5,720円 (750ml)**

熊本県産のぶどうだけで造られる「菊鹿シャルドネ樽熟成」は、日本ワインコンクールで金賞・部門最高賞を受賞した実力派の一本。2022年に収穫したシャルドネを使用し、フレンチオーク樽でじっくり1年間熟成させています。温暖な地域で育ったシャルドネならではの豊かな風味が特徴の限定ラベルです。

※冷蔵でお届けいたします。



「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」とは

「もっとあなたを、驚かせたくて。」をコンセプトに、帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーをはじめとするスタッフがセレクトした、日本の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、約40ブランドの商品を生産者やつくり手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト：<https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official

ANoTHER
IMPERIAL HOTEL