

2025 年 4 月 16 日

**帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」に、
長野県の逸品や限定コラボレーション商品が初登場！**

～上高地帝国ホテル料理長と老舗七味店「八幡屋礒五郎」がコラボレーションしたオリジナル七味や、
同ホテルで提供されるハムをはじめとした限定セットなどが 4 月 22 日（火）より発売～

株式会社 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、上高地帝国ホテル料理長が長野県の名店とコラボレーションした本モール限定の新商品の他、長野県の豊かな食文化を堪能できる商品を 2025 年 4 月 22 日（火）より販売いたします。



長野県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-nagano/>

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アンバサダー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」では、「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の 4 つのカテゴリーで幅広い商品を取り揃えています。昨年 11 月 3 日のサイトオープン以来、22 都道府県の商品を販売。この度、23 都道府県目として長野県の商品が新たにラインナップいたします。

上高地帝国ホテルと老舗七味店八幡屋礒五郎（やわたやいそごろう）がコラボレーションしたオリジナルブレンドの七味や、上高地帝国ホテルの朝食で提供しているハムをセットにしたきたやつハムの朝食ギフト詰合せなど、長野県の逸品を 4 月 22 日（火）より販売いたします。なお、今回の商品の選定には、冬期休業を経て 4 月 26 日（土）より本年度の営業を開始する上高地帝国ホテルの料理長 松本 桂がアンバサダーを務めています。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 長野県特集 概要

販売場所： ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-nagano/>

※価格はすべて消費税込です。

※販売状況はニュースリリース配信時点（2025 年 4 月 16 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

■上高地帝国ホテルとは

上高地帝国ホテル（所在地：長野県松本市安曇上高地）は、1933 年に政府の国際観光振興策のもと、日本初の本格的山岳リゾートホテルとして開業しました。上高地の豊かな自然の緑の中に映える、スイスの山小屋をイメージした赤い三角屋根と、吹き抜けのロビーの暖炉にかかる巨大なマンツルピースが特徴のクラシックホテルとして、90 年以上にわたり親しまれています。



■上高地帝国ホテル料理長 松本 桂

2006 年に在ロシア日本国大使館、2009 年に在フランス日本国大使館へ出向。帰国後、優秀公邸料理長として外務大臣表彰を受ける。その後、日本橋高島屋 特別食堂の帝国ホテルシェフを経て、2024 年より現職。



地域の名産品×アナザーインペリアルホテルの限定商品が登場！

上高地帝国ホテル料理長が語る商品の魅力もご紹介

●【新商品】八幡屋礒五郎「上高地帝国ホテル料理長監修 オリジナルブレンド七味唐辛子」1,296 円（12g）

290 年近い歴史を誇る老舗七味店「八幡屋礒五郎」と上高地帝国ホテルがコラボレーションしたオリジナルブレンドの七味。上高地帝国ホテル料理長 松本がテストキッチンを訪問し、吟味を重ね、七味唐辛子の主軸となる唐辛子は長野県の伝統野菜のひとつである「大鹿唐辛子」をセレクトしました。

※2025 年 4 月 22 日（火）より販売開始予定

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/yawatayaisogoro-0384.html>



<アンバサダー 上高地帝国ホテル料理長 松本 桂 コメント>

上高地帝国ホテルのレストランで提供する鴨のそばに七味唐辛子を合わせたときの風味をイメージしながら、いくつかのブレンドを試食するのは楽しい作業でした。通常よりややマイルドな風味に仕上げており、そば以外のさまざまな料理に合わせてもお楽しみいただけます。

●【新商品】きたやつハム「朝食シャルキュトリセット」4,320 円**(熟成ももハム・厚切りベーコン・ポロニアソーセージ・ソーセージ3種 計4種5パック入)**

清らかな自然の中で育った地元・信州八ヶ岳産の豚肉を、着色料・保存料を使用せず、伝統的なドイツの製法でつくる「きたやつハム」。上高地帝国ホテルの朝食でも人気の「熟成ももハム」を始めとした、ハムやソーセージがセットになった朝食にぴったりの詰合せです。

※冷蔵でお届けいたします

※2025年4月22日（火）より販売開始

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kitayatsuham-0389.html>



<アンバサダー 上高地帝国ホテル料理長 松本 桂 コメント>

「熟成ももハム」は上高地帝国ホテルのメインダイニングの朝食でもおなじみの味。ご自宅で召し上がる際は、1.5cm くらいの厚めにカットするのがおすすめです。厚切りベーコンも同様の厚さに切って焼くと、ジューシーな肉質と香りが楽しめます。ソーセージ3種はいずれも穏やかな味わいなので、朝ごはんにはぜひボイルで。ボイルする際には皮が破れないよう気を付け沸騰したらすぐに火を消し、予熱で火を入れていくと安心です。

長野県の恵みと伝統が生み出す逸品も 4 月から発売を開始**●【新商品】日本料理そば懐石 紡ぎ『あかあかと』『いろふかし』ジュース詰合せ』****1,512 円 (2 種 計 2 本入)**

長野県長野市で日本料理・そば懐石店を営む町田さんが惚れ込んだ、地元のりんごとにんじんを丸ごと使用したジュースセットです。サンふじを使用し、生食の感動に近い味わいを実現した、無添加無着色の100%りんごジュース「あかあかと」と、信州の有機栽培の匠が育て、雪下で貯蔵・熟成させた雪下にん

じんとサンふじのミックスジュース「いろふかし」。パッケージには信州の伝統工芸品「飯田水引」をあいしらい、「人と人を繋ぎ、心と心を結ぶ」という願いを込めました。

※常温でお届けいたします。

※2025年4月22日（火）より販売開始

※6本セットもご用意しております。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/sobakaisekitsumugi-0385.html>



●【新商品】丸嘉小坂漆器店（まるよしこさかしっきてん）「すいとうよ くつろぎビールグラス ペア」
7,040 円（2 脚入 高さ約 17.5 cm）

400 年以上の歴史がある木曾漆器の技術をもとに、漆工と木工を手掛ける長野県塩尻市の丸嘉小坂漆器店の漆塗りビールグラスです。1994 年、長年不可能とされてきたガラス器への漆の塗布を実現させ、今では店の看板商品のひとつとなった「すいとうよ」シリーズ。本モール限定でペア販売するビールグラス

は、金と黒の 2 色をご用意しており、お好きなカラーの組み合わせをお選びいただけます。職人が手作業でひとつひとつ丁寧に作りあげた和モダンなデザインは、普段使いはもちろん、ハレの日の贈り物としてもおすすめです。

※2025 年 4 月 22 日（火）より販売開始

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/maruyoshikosaka-beer.html>



「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アンバサダーがセレクトした、日本全国各地の「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、50 ブランドの商品を生産者や作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