

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 4 月 8 日

日頃の感謝や新年度のご挨拶など、“気持ちを伝えるギフト”が揃う

オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」

**～ほっとひと息つける飲むおだしや人気パティスリーが手掛けるマカロンなど、
母の日にもおすすめの“ここでしか買えない”限定新商品も登場～**

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、新年度の挨拶や母の日の贈り物、ゴールデンウィークの帰省時の手土産など、ギフトを贈る機会が増える季節におすすめの商品を販売いたします。



気持ちを伝えるギフト：<https://another.imperialhotel.co.jp/category-gift/>

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、日頃の感謝やご挨拶の機会など、様々なシーンに合わせて選べる商品を豊富にご用意しています。

新商品として、飲むおだし専門店**雅結寿（みやびゆいのじゅ）**の「飲むおだし 極み荒節」や、人気パティスリー**EMMÉ（エンメ）**の「マカロンバリエ」など、オリジナルのギフトセットを4月14日（月）より販売します。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 気持ちを伝えるギフト 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/category-gift/>

※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 8 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

シーンにあったギフトが見つかる！？4月発売の新商品**●【新商品】雅結寿「飲むおだし 極み荒節」3,888 円（ドリップ 8 袋、おこげ 5 袋セット）**

だしを通じ日本の食文化の魅力を発信する「雅結寿」。厳選した鹿児島県指宿市山川産の血合い抜き荒節を使用し、芳醇な香りと旨味を引き出したドリップパックは、気軽に美味しいおだしがお楽しみいただけます。セットの「おこげ」とも相性抜群。江戸時代創業の和紙舗「榛原」が手がける限定パッケージは贈り物にもおすすめです。



※2025 年 4 月 14 日（月）より販売開始予定

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/miyabiyuinojyu-dashi-0366.html>

●【新商品】EMMÉ「マカロンバリエ」2,592 円（5 種 計 5 個入）

東京都青山「EMMÉ」のパティシエール 延命寺美也さんが手掛ける人気の「マカロンバリエ」が、本モールオリジナルバージョンで登場。限定フレーバー「アールグレイショコラ」を含む、チョコレートクリームをサンドした 5 種のマカロン詰合せは、華やかで可愛らしく母の日のプレゼントにもぴったりです。



※2025 年 4 月 14 日（月）より販売開始予定

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/emme-0404m.html>

●【新商品】弘前銘醸「弘前シードル飲み比べ甘口セット」4,290 円（3 本セット）

青森県弘前市で地酒を扱う「弘前銘醸」より、名産品であるりんごのお酒「シードル」の奥深さを味わう飲み比べセットが登場。フルーティーな香りと繊細な泡が特徴の「タムラシードル SEC」、スパイシーでほどよい酸味が爽やかな「テキカカシードル ドルゴ」、弘前公園の日本最古級のソメイヨシノの花弁から採取した酵母を使用した、甘酸っぱい和風味の「弘前城しいどる 無ろ過スイート」の 3 本セットをお届けします。



※2025 年 4 月 14 日（月）より販売開始予定

※「弘前シードル飲み比べ辛口セット」もご用意しております。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hirosakimeijo-0379.html>

●【新商品】ハマオカ海の幸「酒のアテ 富山湾 汐ぶりとはたるいかセット」6,480 円（6 点セット）

富山湾のおいしい海の幸を提供する「ハマオカ海の幸」から、地元が誇る 2 大名物「ほたるいか」と「寒ぶり」の魅力を手軽に楽しめるセットが登場。浜で獲れたほたるいかをそのまま干し、いか本来の旨味を引き出した「ほたるいかの素干し」や、寒ぶりを丸ごと一本干しし、冷凍熟成させてから薄切りにした「汐ぶりのスライス」は、お酒のおつまみとしてはもちろん、だし茶漬けなどにもぴったりの一品です。

※2025 年 4 月 14 日（月）より販売開始予定

※4 点セットもご用意しております。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hamaokauminosachi-0380.html>



ささやかなギフトにおすすめ！複数入りのセット商品も販売中

●ハインツ日本「The Sauce デミグラスソース」3,240 円（3 箱入）

1869 年創業「ハインツ」とコラボレーションし、帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄監修のオリジナルレシピで製作したデミグラスソースです。「本格的でキッチンフレンドリーなソース」を目指し、牛すじや香味野菜、赤ワインなどの原材料から製造プロセスまでこだわり抜いた逸品です。コクがあり、なめらかなソースで、ご家庭でレストランの味を手軽にお楽しみいただけます。

※販売中

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/heinz-0099.html>



●日高水産「ちりめんポリポリ（プレーン・燻製）」2,376 円（2 種 計 4 袋入）

宮崎県「日高水産」の人気定番商品「上干ちりめん」を、常温保存が可能な状態まで乾燥させ、フレーク状に仕上げた「ちりめんポリポリ」。プレーンと燻製の 2 種 4 袋をセットにしました。漁獲から加工まで自社一貫生産をおこない、“水揚げから加工まで 90 秒”という技が生む、高鮮度なしらすを使ったちりめんスナックで、お子様のおやつだけでなく大人の晩酌のおつまみにもおすすめです。

※販売中

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hidakasuisan-0120.html>



●シーベジタブル「海藻詰め合わせ オリジナル巾着入り」2,376 円（3 点セット）

「シーベジタブル」は、磯焼けにより減少しつつある海藻を専門家とともに研究し、環境負荷の少ない陸上栽培や海面栽培で蘇らせ、新たな海藻の楽しみ方を提案しています。料亭やミシュランの星に輝くレストランでも愛用され、香り高く味わいも濃い「すじ青のり」、「あつばアオサ」、「青のりふりかけ」を詰め合わせでご用意。炊き立てのご飯はもちろん、うどんやパスタなどの温かい料理の仕上げとして加えることで、ワンランク上の味わいをお楽しみいただけます。

※9 点セットや 6 点セットもご用意しております

※販売中

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/seavegetable-0188.html>



●早川しょうゆみそ「悠久の味彩 九州味噌コレクション」4,320 円（4 点セット）

およそ 140 年の歴史を重ねる宮崎県都城市「早川しょうゆみそ」の伝統の麦みそを、さまざまな形で楽しめるセットです。軽やかな旨味と優しい酸味、甘味を持つオーガニック麦みそのほか、試行錯誤を重ね約 5 年の月日をかけて開発されたみそパウダー「umami・so」は、日本国内だけでなく海外でも大きな反響を呼んでいます。ポテトサラダやフライドポテトにふりかけるだけで、ワンランク上の一皿に変身します。

※販売中

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hayakawashoyumiso-0223.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、45 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