

2025 年 5 月 12 日

**帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」に、
九州地方から季節の食材や職人の技が光る商品が登場**
～“幻の完熟マンゴー”や、ミシュラン星付きシェフ監修“タルト仕立ての新感覚スイーツ”、
国指定の伝統工芸品“八女提灯”など、選りすぐりの逸品を 5 月 15 日（木）より販売開始～

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、季節の食材や職人の技が光る伝統工芸品など、九州地方の新たな商品を 2025 年 5 月 15 日（木）より販売いたします。



九州地方特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/region-kyushu.html>

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、生産者やつくり手の想いと
ともに商品を創り上げ、地域共創を目指しています。

今回新たに登場するのは、九州が誇る選りすぐりの逸品。20 年以上かけて開発された宮崎県産“幻の完熟マンゴー”「**パルメロ**」をはじめ、ジェラート国際コンクールで特別賞を受賞した福岡県 GELATO NATUREL の「**オーガニックジェラート 5 種詰合せ**」や、福岡県のミシュラン星付きフレンチ Restaurant Sola が手掛ける“タルト仕立ての新感覚スイーツ”「**パリクレーム チョコレート・バニラ**」を販売いたします。また、国指定の伝統工芸品である“八女提灯”を現代のライフスタイルに合わせて仕立てた、シラキ工芸の「**TORCHIN CIRCLE**」も本モール限定仕様でご用意いたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 九州地方特集 概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/region-kyushu.html>

※価格はすべて消費税込です

※2025 年 5 月 15 日（木）より販売開始、販売日は変更となる可能性があります

※販売状況はニュースリリース配信時点（2025 年 5 月 12 日）での情報です

季節を感じる豊かで上質な味わいで、日常に癒しのひとときを

●【新商品】OKUDA「パルメロ 1 玉入り 576g 以上」7,020 円

宮崎県の名産品であるマンゴーの中でも、約 20 年にわたる栽培・研究の末に誕生した幻の希少種です。宮崎のマンゴー作りを支える農家 6 名で結成された「椽栽師組（まんさいしぐみ）」により、手作りの有機肥料や天敵栽培など、丁寧な手仕事で栽培されたパルメロは、糖度が高く芳醇な香りと濃厚な甘さが特長で



す。マンゴー（椽果）を栽培するだけでなく、伝道師として次世代へつないでいくことを目指す椽栽師組を支援する OKUDA 代表の奥田裕貴さんがその魅力を全国へ届けています。

※冷蔵でお届けいたします

※2〜3 玉入り（約 1kg〜1.2kg）もご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/okuda-0098.html>

●【新商品】GELATO NATURALE「オーガニックジェラート 5 種詰合せ」4,752 円

（イチゴのミルフィーユ・プレミアムミルク・チョコレート・ピスタチオ・イチゴ）

福岡県出身のシェフ 浦本淳平さんが、本場イタリアで学んだ技術をもとに手掛ける本格派ジェラート。2024 年にイタリアで開催されたジェラート国際コンクールでは特別賞を受賞。自然栽培の素材を使い、毎朝手作りされるオーガニックジェラートは、素材本来の香りと風味を最大限に活かした、濃厚な味わいが魅力です。

本モール限定フレーバー「イチゴのミルフィーユ」は、帝国ホテル伝統のスイーツの一つ、“ナポレオンパイ”から着想を得て製作。熟成いちごとキャラメリゼパイを合わせた贅沢な味わいに仕上げました。ピスタチオやチョコレートなど、人気の定番フレーバーとともに詰合せでお届けいたします。

※冷凍でお届けいたします

※10 種詰合せもご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/gelatonaturale-0394.html>



●【新商品】Restaurant Sola「パリクレーム チョコレート・バニラ」

ANOTHER
IMPERIAL HOTEL

2,376 円（2 種 計 5 個入）

福岡県福岡市博多区にある、ミシュランガイド一つ星に輝く人気フレンチレストラン「Restaurant Sola」のシェフ 吉武広樹氏が監修した“タルト仕立ての新感覚スイーツ”。コロンビア産カカオ使用の濃厚な「チョコレート」と、マダガスカル産バニラビーンズ使用の芳醇な「バニラ」の詰合せは、本モール限定です。口の中でとろけるクリームと、サクッとしたサブレの食感のコントラストがお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします

※「パリクレーム カラフル」もご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/restaurantsola-0401m.html>



●【新商品】ぶどうのたね「豆たん」2,160 円（10 個入）

厳選した素材を使用した、身体にやさしい菓子を提供する福岡県うきは市の「ぶどうのたね」。キャラメルとアーモンドを香ばしく焼き上げたフロランタン風の最中に、羽二重粉（はぶたえこ）を使用した柔らかな求肥を挟んだ「豆たん」は、これまで店舗および公式サイトのみでご購入いただける限定商品でしたが、このたび本モールにて初登場。フロランタンのパリッとした食感と、求肥のもちもちとした食感が調和し、煎茶やコーヒーはもちろん、ワインやウイスキーとも好相性なひと口スイーツです。

※常温でお届けいたします

※20 個入もご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/budounotane-0400.html>



暮らしを彩る、九州クラフトの美

●【新商品】シラキ工芸「TORCHIN CIRCLE」36,300 円（高さ約 29cm）

福岡県八女市の国指定伝統的「八女提灯」を製造する「シラキ工芸」。日常にやすらぎをもたらす新しい提灯「TORCHIN」は、柔らかな和紙の灯りと木の台座が生み出す温もり、タッチ式で点灯・調光できる実用性が魅力です。本モール限定で、シックな装いのウォールナット材を使用した台座でご用意。螺旋状の骨組み技術「一条螺旋式」を用いた職人技が光る逸品です。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/shirakikogei-0398.html>



時を重ねた、熟成の美酒で至福の一杯を**●【新商品】鳥越商店「深野酒造 20 年甕貯蔵古酒 40 度」22,000 円（720ml）**

日本最古の米焼酎と言われている熊本県人吉球磨（ひとよくま）地方の球磨焼酎。昔ながらの甕（かめ）仕込みによる焼酎作りにこだわる蔵元「深野酒造」で江戸末期から使用している甕を用い製造しました。冷凍庫に入れて冷やし、ストレートでお召し上がりいただくのがおすすめ。キンキンに冷え



た飲み始めから、常温になるにつれて、味わいや香りの変化もお楽しみいただけます。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/torigoeshoten-0424.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、55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