

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 7 月 17 日

帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」**帰省の手土産や季節の贈り物にぴったりな限定スイーツやドリンクが登場！**

～地元素材で仕立てた本モール限定のクリーミーチーズケーキや、マンゴーやオレンジを使用した季節限定スイーツなど、夏のギフトにふさわしい逸品が勢揃い～

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、夏の帰省土産や季節の贈り物など、ギフトを贈る機会が増えるこれからの季節におすすめの商品を 7 月 22 日（火）より販売いたします。



夏ギフト特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summergift.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、帰省時の手土産にぴったりな、季節の彩りを感じさせるアイテムを豊富にご用意しております。

新商品として、熊本県産の素材を生かした手作りケーキや焼き菓子が人気のパティスリー **Doble K（ドブレカー）** より「クリーミーチーズケーキ」が本モール限定仕様で初登場。そのほか、長野県・**若宮菰屋**の「甘酒飲み比べセット」や青森県・**弘前銘醸**の「弘前シードル飲み比べ甘口・辛口ミックスセット」などを 7 月 22 日（火）より販売します。

また、パティスリー **ロリアンコティ**の本モール限定パッケージの完熟マンゴーケーキのほか、**PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI**の特製ケーキと人気焼き菓子セットなど、日本各地の人気ブランドの手土産にぴったりな“ここでしか出会えない”スイーツも多数取り揃えております。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 夏ギフト特集 概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summergift.html>

※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 7 月 17 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

大切なあの人に、上質な夏グルメギフトを。7 月発売の新商品**●【新商品】Doble K「クリーミーチーズケーキ」4,320 円（直径 12cm）**

熊本のパティスリー「Doble K」では、フランスやドバイで修行を積んだパティシエール 塚本加奈子さんが、地元素材を生かした手作りのケーキや焼き菓子を提供しています。この度、パティスリーで特に人気を誇る「クリーミーチーズケーキ」が、本モール限定仕様で初登場。本モールの出品社でもある「オオヤブデイルーファーム」の牛乳を使用しているほか、国産のきび砂糖やてんさい糖を使い、やさしく上品な甘さに仕上げました。ベイクドタイプながら軽やかでクリーミーな口どけと、サクッとしたクッキー生地とのバランスも絶妙。半解凍の状態ですりシャリシャリとした食感をお楽しみいただくのもおすすめです。



※2025 年 7 月 22 日（火）より販売開始

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/doblek-0363.html>

●【新商品】弘前銘醸「弘前シードル飲み比べ甘口・辛口ミックスセット」4,510 円（3 本入）

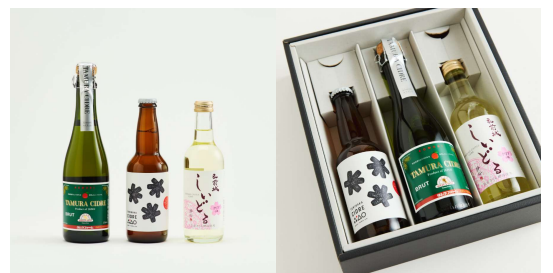
青森県弘前市で地酒を扱う「弘前銘醸」より、名産品であるりんごのお酒「シードル」を、甘口から辛口まで幅広い味わいが飲み比べできるセットが登場。爽やかな酸味と柔らかな渋味の「タムラシードル BRUT」（辛口）、摘果りんご（※）ならではの酸味と渋味が効いた、のどごしが爽快な「テキカカシードル」（やや辛口）、ソメイヨシノの花弁から採取した天然酵母を使用し、花のような香りと風味が感じられる「弘前城しいどる クリア」（やや甘口）の、3 本セットです。

※摘果りんご：栽培過程で品質のよい果実を育てるために間引きされたりんご

※2025 年 7 月 22 日（火）より販売開始

※常温でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/hirosakimeijo-0474.html>



＜アンバサダー 帝国ホテル バーターダー 井戸 真 コメント＞

シードルには、甘口や辛口、のどごしの違いなどにより、さまざまなタイプに分けられます。本商品は、甘口タイプが1本、辛口タイプが2本の3本入りで、シードルビギナーの方にもお召し上がりいただきやすいセットです。ご家族やご友人と一緒に食卓を囲むシーンなどで、食中酒としても活躍してくれます。



●【新商品】若宮糀屋「甘酒飲み比べセット」3,132 円（180ml×2 本入）

明治 19 年（1886 年）創業の長野県の「若宮糀屋」が手掛ける、甘酒専用の糀を使用して作られた甘酒の飲み比べセットです。昔ながらの粒ありタイプの「こうじ甘酒」と、甘酒特有の粒感をなくし、なめらかでサラリとした口当たりが特長の「シルク甘酒」の2本セットです。ノンアルコール・ノンシュガーで、お子様から大人の方まで幅広くお楽しみいただけます。



※2025 年 7 月 22 日（火）より販売開始予定

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/wakamiyakoujiya-amazake.html>

＜アンバサダー 帝国ホテル バーターダー 渡邊杏奈 コメント＞

ほんのり香るお米の甘い香りと、すっきりとした味わいが特長です。集中力を要する作業の後や身体が疲れているときの栄養補給にもおすすめ。暑い夏に冷やしても美味しくお楽しみいただけます。



●【新商品】若宮糀屋「塩麴キットと甘酒のもとセット」3,132 円

4 日間かけて丁寧に仕込んだ伝統製法の生麴を使用した「塩麴キット」と、糀と米だけで仕立てた「甘酒のもと」が入った、ご家庭でも手軽に発酵食を楽しめるセット商品を本モール限定でご用意。風味豊かでまろやかな塩麴キットは、塩の代わりに肉や魚の漬け込みやドレッシングに使うことで、料理に奥深い旨味をプラスできます。



甘酒のもとは、料理に使用することはもちろん、濃縮タイプのため牛乳や豆乳で割ってもお召し上がりいただけるほか、そのままヨーグルトソースとしてもお楽しみいただけます。

※2025 年 7 月 22 日（火）より販売開始予定

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/wakamiyakoujiya-0477m.html>

人気パティシエールやシェフが手掛ける逸品グルメも販売中**●パティスリー ロリアンコティ「マンゴー・プルミエ」4,860 円（直径 15cm）**

石川県小松市の「パティスリー ロリアンコティ」のパティシエール 吉岡順子さんが「その季節にしか出合えない、記憶に残る一皿を届けたい」「暑い夏でもこのケーキで元気になってほしい」という想いを込めて手掛けた、完熟マンゴーのケーキです。マンゴーのレアチーズにみずみずしいマンゴージュレをしのばせ、全体をマンゴーピューレでコーティングした夏季限定の逸品を、本モール限定パッケージでお届けいたします。

※販売期間：2025 年 8 月 31 日（日）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserierorian-0434.html>

**●パティスリー ロリアンコティ「オレンジ・ミルクティー2種サブレ詰合せ」4,644 円（2 枚入×9 袋）**

細かく刻んだオレンジピールを練り込んだサブレ生地、バターの風味が広がるオレンジクリームを挟んだ「オレンジサブレ」と、アールグレイ香るサブレにホワイトチョコレートクリームをあわせた「ミルクティーサブレ」の、2 種を詰め合わせました。オレンジと紅茶の香りがふわりと広がる、夏のティータイムにおすすめのスイーツです。

※販売期間：2025 年 8 月 31 日（日）まで

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserierorian-0433m.html>

**●PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI「限定シュマンと焼き菓子詰合せ」4,212 円（6 種 10 個入）**

東京都世田谷の行列のできる人気パティスリー「パティスリィ アサコ イワヤナギ」による、帝国ホテル 2 代目本館（通称「ライト館」）へのオマージュを込めた特製ケーキ「シュマン-ANoTHER IMPERIAL HOTEL-」と、定番の焼き菓子をセットにした、本モールオリジナルの詰合せ。白ごまやごま餅、生チョコなどを重ねた奥深い味わいが魅力です。

※販売中

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/crea-0431m.html>



●メッツゲライササキ「スペシャルパテ&ワインセット」12,100 円

東京都田園調布にある食肉加工専門店「メッツゲライササキ」の「鴨とフォアグラのパテ・クルート」は、福田耕平シェフが2021年フランス・リヨンで開催された「パテ・クルート世界選手権決勝大会」で優勝したスペシャリテ。そのほか「鶏白レバーとフォアグラのパテ」と、2品と相性抜群のフランス・ローヌ地方のワイン「M.シャプティエノクローズ・エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ 2021」をセットでご用意しました。



※販売中

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/metzgereisasaki-0162.html>

夏のひとときにぴったりの機能性・デザイン性に優れたアイテムも

●【新商品】unimet「2層式コースターセット（茶葉×珈琲）」8,360 円（2 個入）

町工場が持つ高い技術力を活かし、四季や和柄を表現したコースターに新柄が登場。福岡県筑後地域の「八女茶」や、同県柳川市で挑戦的に取り組まれている希少な「珈琲栽培」をモチーフにした、夏らしい涼し気なデザインです。飲み物の水滴が下部に溜まる二層式の構造で、木製テーブルの上でも安心してご使用いただけます。アイ스티ーやアイスコーヒーなどとともに、夏のひとときを彩るアイテムです。



※2025 年 7 月 22 日（火）より販売開始予定

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/unimet-0436.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、63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