

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）10 月 23 日

帝国ホテル開業 135 周年記念新商品

「バターサンド」「メロンパン」

価 格 : 「バターサンド」3,564 円（消費税込）
「メロンパン」540 円（消費税込）

販売開始日 : 11 月 1 日（土）～

場 所 : ホテルショップ「ガルガンチュワ」



ペストリーとベーカリーの両シェフが
ホテルショップ「ガルガンチュワ」の新たな定番商品となることを目指して考案した
「バターサンド」（左）と「メロンパン」（右）

株式会社帝国ホテルは、本年 11 月 3 日に開業 135 周年を迎えるにあたり、2024 年 11 月 3 日から 2026 年 3 月 31 日までを開業 135 周年記念期間とし、帝国ホテル 東京にて、記念商品の発売や記念イベントの開催など、さまざまな企画を展開しています。

この度、開業 135 周年を記念した新商品として「バターサンド」と「メロンパン」をホテルショップ「ガルガンチュワ」にて 11 月 1 日（土）から販売いたします。



「バターサンド」は、ガルガンチュワ初のバターサンドとしてパストリーシェフ・秋城俊徳が考案した新作スイーツです。丸いドーム型に焼き上げたサブレ生地の中に、瑞々しいブルーベリー入りのバタークリームと、ほのかに香るシナモン風味の生地を挟みこみ、開店以来 50 年以上ガルガンチュワで愛されている「ブルーベリーパイ」を感じさせる味わいに仕上げました。カジュアルなギフトや、ご自宅でのティータイムにぴったりです。

「メロンパン」も、同じくガルガンチュワ初のメロンパンとしてベーカリーシェフ・二宮茂彰が考案いたしました。熟練の技と時間をかけることで口どけの良さを追求した、帝国ホテルならではのメロンパンです。

どちらも、両シェフがホテルショップ「ガルガンチュワ」でお客様に長く愛される商品となることを願って発売する新商品です。

概要は、次の通りです。

□135 周年記念新商品 概要

販売開始日：2025 年 11 月 1 日（土）～

販 売 場 所：帝国ホテル 東京 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

8:00～20:00 ※パストリー・ベーカリー・惣菜品は 11:00～19:00

TEL. 03-3539-8086（受付時間 11:00～19:00）

商 品 概 要：以下の通り ※価格はすべて消費税込

【公式ホームページでも商品情報をご覧ください】

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/seasonal/anniversary-135th-02>

●バターサンド 3,564 円（6 個入）

サブレ生地でブルーベリーコンフィチュール入りのバタークリームとシナモン風味のしっとりとしたスポンジ生地を挟みました。

ドーム型に丸く焼き上げたサブレ生地は、口に入れた時にバタークリームとシナモン風味のスポンジ生地をバランス良く味わえ、手を汚さずにお召し上がりいただけるよう、細部にまでこだわった形状です。周囲にはココナッツパウダーをまぶし、食感に軽快なアクセントを加えています。

バタークリームは、フランス産のバターを使用しメレンゲを加えることで軽やかな口当たりを追求しました。ブルーベリーのコンフィチュールをたっぷりと合わせることで、バターの濃厚さの中に果実の瑞々しさが加わり、重すぎず風味豊かな味わいに仕上げています。

表面には、帝国ホテル 東京のおもてなしの象徴であるロビー装花の「赤いバラ」を描き、135 周年記念にふさわしい華やかさと上品さを表現しています。

バターサンドの形をデザインしたパッケージに詰めてご提供いたします。



【開発に込めた想い】ペストリーシェフ 秋城俊徳

軽やかさとリッチな味わいを追求した理想のバターサンドが、この度、帝国ホテル開業 135 周年という記念すべき年に実現しました。丸く仕上げたサブレ生地と、瑞々しいブルーベリーのバタークリーム、そしてほのかに感じるシナモン風味のスポンジ生地が一体となった味わいをお楽しみください。



●メロンパン 540円 (1個)

フランス西部 ヴァンデ地方でお祝いの席などでよく食べられるパン「ブリオッシュ ヴァンデーヌ」を基に作った、口どけの良いメロンパンです。はちみつを加えることで、さらに保水量を高めた生地を、時間をかけて低温でじっくり発酵させることで、非常にやわらかく、しっとりとした食感を実現しました。

メロン果汁や果肉、クリームなどは使わず、シンプルに仕上げたメロンパンは、中の生地と外側のクッキー生地の両方に、マダガスカル産天然バニラをふんだんに使用しており、口に入れるとバニラの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。



【開発に込めた思い】 ベーカリーシェフ 二宮茂彰

口どけの良いしっとりとしたブリオッシュ生地と、ザクザクとしたクッキー生地。この2つの食感の絶妙なコントラストを最大限引き出すため、試行錯誤を繰り返し、最適なバランスにたどり着きました。日常にささやかな幸せをお届けしたいという想いを込めて、毎日でも食べたくなるメロンパンを目指しました。ぜひ多くの方にお楽しみいただきたい一品です。

