

【News Release】

報道関係者各位

2026年2月2日

帝国ホテルのオンラインモール「ANOTHER IMPERIAL HOTEL」

岡山県の魅力を届ける選りすぐりの5ブランドが初登場

～“くだもの王国おかやま”が誇る果実を生かした一品、蒜山ジャージー牛乳仕立ての贅沢バターサンド、瀬戸内の干しあんびの旨味を生かした万能調味料など、計5商品を2月4日（水）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」（アナザーアンペリアルホテル）は、岡山県の自然と職人の技が生み出した逸品や伝統工芸品、全5商品を2026年2月4日（水）より販売いたします。岡山県の商品はサイトオープン以来、初めての取り扱いとなり、本モールで取り扱う都道府県としては30か所目となります。



岡山県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-okayama.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、全国各地の名産の価値を生産者や作り手の想いとともに発信することで、新たな顧客との接点を創出し、地域共創の実現を目指しています。

今回新たに登場するのは、岡山県が誇る選りすぐりの逸品です。ぶどうの品種が本来持つ、味わいや香りの個性を楽しめる「林レーズン3種食べ比べセット」をはじめ、清水白桃（しみずはくとう）とシャインマスカットのとろける果肉と瑞々しさを閉じ込めた「フルーツゼリー 晴れ乃果」、日本最大のジャージー牛飼育地域である蒜山（ひるぜん）のジャージーミルクを100%使用した「蒜山ジャージー®バターサンド」、瀬戸内海産干しあんびの旨味を生かした「海老三昧3種セット」、さらに備前焼の技法が生むやわらかな灯りをまとった「備前焼フラワーベース」まで、岡山県の自然と職人の技が生みだした、全5商品を販売いたします。

□ANOTHER IMPERIAL HOTEL 岡山県特集 商品概要

販売場所：ANOTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-okayama.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（2026年2月2日）での情報です。

販売日は変更する可能性がございます。

岡山県のぶどう研究所が手掛ける、オリジナル品種入りレーズン食べ比べ

●【新商品】林ぶどう研究所「林レーズン 3 種食べ比べセット」2,484 円

(マスカットジパング／シャインマスカット／コールマン 各 25g)

100年以上続くぶどう農園がお届けするレーズンの食べ比べセット。酒粕や海藻など、有機肥料のみで育てたぶどうを一粒ずつ干し、砂糖や添加物を一切加えず、果実本来の味わいを引き出しました。セミドライ製法で仕上げた、しっとりとした絶妙な食感です。オリジナル品種「マスカットジパング」をはじめ、王道の人



気を誇る「シャインマスカット」、冬ぶどうとも呼ばれる「コールマン」の3種を厳選。なかでも「マスカットジパング」は、独自に10年以上の歳月をかけて品種改良を行った大粒ぶどうで、上品な甘さと爽やかな香りが特徴です。3種それぞれの香りや味わいの違いを感じながら、食べ比べてお楽しみいただけます。

同社では、明治時代に開発されたガラス張りの屋根の温室でぶどうを栽培しています。ガラスが紫外線を適度に遮ることで、皮が柔らかく繊細な味わいに仕上がるのが特徴です。パッケージにはその「ガラス温室」を描き、明治時代から続くぶどうづくりへの想いを表現いたしました。

※常温でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/hayashigrapelabo-0643.html>

<アンバサダー 帝国ホテル バーテンダー 井戸 真 コメント>

一粒に凝縮された旨味から、作りの丁寧さが伝わる逸品です。「マスカットジパング」はすっきりとした味わい、「シャインマスカット」は爽やかな甘味の余韻が特徴です。そして「コールマン」は甘味と酸味のバランスが良く、種をカリッと噛むと、香ばしい風味と食感が心地よいアクセントを添えてくれます。品種ごとに異なる個性が光る、本物の美味しさです。



“くだもの王国おかやま”が誇る、清水白桃とシャインマスカットの名水仕立てゼリー

● 【新商品】清風庵「フルーツゼリー 晴れ乃果」10,368円

(清水白桃ゼリー6個、シャインマスカットゼリー3個 計9個入)

とろける果肉の清水白桃と、瑞々しく爽やかなシャインマスカットを贅沢に使用したゼリーの詰合せです。桃の女王として知られる清水白桃は岡山県発祥の品種で、香り高くなめらかな食感が特徴。果肉を半身まるごと使用し、ピューレをたっぷり加えた濃厚なゼリーで包み込むことで、やわらかくとろけるような食感と甘味を引き出しました。シャインマスカットは、大粒ならではの芳醇な香りと爽やかな甘味を生かし、果実感をたっぷり味わえる上品で軽やかな口当たりに仕上げています。ゼリーには「名水百選」に選ばれた高知県四万十川の清流水（超軟水）を使用し、リキュールや白ワインでほのかに香りづけ。2種の果実を楽しめる詰合せとして、9個入りセットを本モール限定で販売いたします。冬は暖かい部屋でくつろぎのひとときに、夏は冷やして食後のデザートに、季節を問わずお楽しみいただけます。木箱入りの上質なパッケージで、日頃の感謝を伝えるお手土産から慶事の贈り物まで、幅広いシーンにおすすめです。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/seifuan-0641.html>



蒜山のジャージー牛乳で仕立てた、口どけ軽やかな贅沢バターサンド

● 【新商品】ひるぜんジャージーランド「蒜山ジャージー®バターサンド」3,024円

(ラム&フルーツ／ピスタチオ&フランボワーズ／ほうじ茶&甘納豆 3種 6個入)

ジャージー牛乳のバターを100%使用したバターサンドです。蒜山地域では1955年頃からジャージー牛の飼育に取り組み、国内最大の飼育規模を誇ります。豊かな自然環境で育ったジャージー牛乳は、その濃厚な乳成分と高い品質が特徴で、蒜山ならではのコクのある美味しさに繋がっています。今回、ラム酒がふんわり



と香るドライフルーツを使用した「ラム&フルーツ」、ピスタチオのバタークリームにフランボワーズの酸味を合わせた「ピスタチオ&フランボワーズ」、ほうじ茶を練り込んだバタークリームに、ブランデー香る甘納豆を忍ばせた「ほうじ茶&甘納豆」の3種6個セットをご用意いたしました。空気を含ませることで軽やかな口どけに仕上げたバタークリームを、しっとりとしたクッキー生地で包み込み、濃厚ながらもあっさりとした後味に仕上げています。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインやブランデーとのペアリングもおすすめです。

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hiruraku-0667.html>

瀬戸内海産のえびの旨味を凝縮した、万能調味料セレクション

● 【新商品】幸徳堂「海老三昧 3種セット」3,240円

(海老三昧／えびジェノベーゼ／えびエスニック 各70g)

岡山県日生（ひなせ）産の干しえびをふんだんに使用した3種の海老万能調味料のセットです。漁場が目の前にある工房で、その日の水揚げから厳選した、鮮度の高い素材を使用しています。

低温調理でえびの旨味を凝縮したオイルふりかけ「海老三昧」、

爽やかな大葉が香る「えびジェノベーゼ」、岡山県鏡野町産の姫唐辛子を使った「えびエスニック」の3種セットを、本モール限定で販売いたします。オイルは軽やかでクセがないひまわり油を使用することで、素材の風味を引き立てています。

「海老三昧」は温かい白ご飯やお酒の肴に、「えびジェノベーゼ」はパスタに絡めて、「えびエスニック」はスープに溶くなど、ジャンルを問わず幅広いアレンジで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/kotokudo-0666.html>



備前焼の技法が生む、やわらかく灯る“オレンジ”が魅力のフラワーベース

● 【新商品】不老窯「備前焼フラワーベース」5,500円（直径98mm×高さ80mm）

あたたかみのあるオレンジ色が印象的な、備前焼のフラワーベースです。釉薬を使わず高温で焼き締める備前焼は、日本六古窯の一つとして知られ、日本遺産にも認定されています。作家の乗松美歩さんが、備前焼の伝統技法「ひだすき」を独自にアレンジ。まるで灯りがともったような丸みのある柔らかなオレンジ色の模



様を描き出しています。長く使うほど表面がなめらかになり、しっとりとした艶が増すのも魅力。高さを抑えた安定感のある佇まいでの、一輪の花を生けるだけで空間に静かな品格を漂わせます。和洋を問わずどんな花とも相性が良く、日常使いはもちろん、大切な方への贈り物としてもおすすめです。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/furogama-0642.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、96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

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/anotherimperialhotel>

公式 LINE：<https://lin.ee/u4U3fkK>