

【News Release】

報道関係者各位

2026年5月11日

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

兵庫県の魅力を届ける選りすぐりの7ブランドが初登場

～神戸・芦屋の熟練の技や兵庫の厳選素材が光る全7ブランドを5月12日（火）より販売～

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」（アナザーインペリアルホテル）は、独自の洋菓子文化が根付く神戸の洋菓子や、兵庫県の豊かな大地が育んだ素材が魅力の全7商品を、2026年5月12日（火）より販売いたします。

兵庫県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hyogo.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ストーリー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、兵庫県が誇る選りすぐりの逸品です。“メレンゲの魔術師”による口溶け鮮やかな「ムラングセック・メリメロ 6 種詰合せ」のほか、ミルクジャムの魅力を広めた第一人者が手掛ける「ミルクジャムとミルクジャムサブレ詰合せ」、老舗洋菓子店の伝統が息づく「フルーツティーケーキ」、植物由来の豆乳クリームバターが軽やかな「フルーツバターソイエ（ミックスフルーツ）」、完熟いちじくから溢れる蜜を凝縮した「いちじくのコンフィチュール 貴蜜いちじくの雫」、バタークリームとクッキーの味わいが絶妙な「レーズンバターサンドボックス」、さらに丹波の豊かな風土と江戸時代から続く伝統の技が育んだ「黒豆ギフトセット 丹」の計7商品をラインナップ。職人の技が光る洋菓子から伝統の和素材を用いた逸品まで、兵庫の多彩な魅力をお届けします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 兵庫県特集 商品概要

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hyogo.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5月11日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

“メレンゲの魔術師”が贈る、シュワリと溶ける口福のフランス伝統菓子

●【新商品】パティスリー モンプリュ「ムラングセック・メリメロ 6種詰合せ」5,400円

（ヴァニユ/フリーズ/シトロン/オランジュ/ピスターシュ
ユ/ショコラ 6種各10粒入）

神戸で正統派フランス菓子を追求し続ける「パティスリー
モンプリュ」より、オープン当初から愛されているメレンゲ
菓子が本モール限定のセットで登場します。主材料が卵白と
砂糖のみというシンプルな菓子のため、配合や泡立て、焼成の



タイミングには熟練の技が不可欠。“メレンゲの魔術師”とも称される林周平シェフの手により、さっくりとした軽やかな食感と、なめらかな口溶けが生み出されています。フレーバーは、香料を使わず自然な風味を活かした「ヴァニユ」「フリーズ」「シトロン」「オランジュ」「ピスターシュ」「ショコラ」の全6種。

フランス伝統の技がもたらす、口の中でシュワリと優しい甘味が広がる瞬間をお楽しみください。

※常温でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/montplus-0737m.html>

銅釜でじっくり炊き上げた濃厚ミルクジャムと香ばしいサブレの詰合せ

●【新商品】パティスリーアキト「ミルクジャムとミルクジャムサブレ詰合せ」2,376円

（ミルクジャム 140g、ミルクジャムサブレ 20枚入）

日本における「ミルクジャム」を世に広めた、田中哲人シェフが手掛ける人気商品のセットです。淡路島産の牛乳を使い、銅釜でじっくりと時間をかけて炊き上げるジャムは、なめらかで芳醇なコクが特徴。雑味のないミルク本来の甘みが凝縮されています。セットの「ミルクジャムサブレ」は、バター



の風味豊かに焼き上げており、ミルクジャムをのせて食べることで双方の風味が引き立ちます。朝食からティータイムまで、日常の様々なシーン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/akito-0712m.html>

老舗が紡ぐ、紅茶とドライフルーツが優しく香るしっとりパウンドケーキ**●【新商品】MOTOMACHI CAKE「フルーツティーケーキ」3,888円（直径13.5cm）**

1946年の創業以来、神戸で世代を超えて愛され続けるスイーツ店「MOTOMACHI CAKE」。国内外のコンクールで多数の受賞歴を持つ3代目 大西達也シェフが、伝統を守りつつ新たな感性で作上げたのが、この「フルーツティーケーキ」です。異なる2種の焼き菓子を組み合わせさせた贅沢な2層仕立てが特徴。



フルーツティーが華やかに香るしっとりとしたバターケーキに、くるみや果実を忍ばせて、その上に、オレンジ香るアールグレイ風味のさっくりとしたダコワーズを重ねました。厳選した紅茶や果皮の香りが重なり、洗練された中にもどこか懐かしさを感じる素直な味わいに仕上げています。紅茶やコーヒーはもちろん、ワインやブランデーとのマリアージュも楽しめる、心やすらぐひと時にぴったりの逸品です。

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/motomachicake-0702m.html>

植物由来の素材が導く、軽やかなくちどけの豆乳クリームバタースプレッド**●【新商品】芦屋パール・トゥジュール スウィーツ「フルーツバターソイエ（ミックスフルーツ）」3,348円（1本100g 計2本入）**

健康とサステナブルを意識した菓子作りを行う芦屋の名店が手掛ける、体にやさしい豆乳クリームバタースプレッドです。

動物性原料不使用の「豆乳クリームバター」は、軽やかな口どけが特徴で、合わせる素材本来の味を引き立てます。オレンジやレーズン、チェリーなどのドライフルーツに、生の胡麻を低温で



圧搾した太白胡麻油やザラメ糖を加えたコクと深みのある味わいに仕上がっています。

食品のミシュラン・ガイドとも称される「International Taste Institute 2024」で優秀味覚賞を受賞。パンやクラッカーに塗るだけでなく、生ハムを添えてシャンパーニュと合わせるのもおすすめです。

※3本入、4本入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/ptsweets-soyle.html>

完熟果実から溢れる天然の蜜を凝縮した、至福のいちじくコンフィチュール**●【新商品】One's Fig Farm 「いちじくのコンフィチュール 貴蜜いちじくの雫」 2,376 円 (200g)**

神戸の里山・淡河町で農薬や化学肥料を使わず、自然の力で個性豊かないちじくの栽培を行う「One's Fig Farm」。蜜が溢れ出すほど甘い、完熟糖度 20 度の白いちじく「バローネ」を使用したコンフィチュールです。

いちじく本来の濃厚な甘さを頼りに、一粒一粒手作業でじっくりと炊き上げており、セイロンシナモンとバニラビーンズを加えることで、いちじくの繊細な風味がより一層引き立っています。紅茶に加えるほか、シャンパーニュやチーズと合わせるなど、日常を彩る贅沢なひと時をお楽しみください。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/lauleaforest-0719.html>

**菓子の街 豊岡が育む、厚焼きクッキーと自家製ラムレーズンのハーモニー****●【新商品】Sweets&Books キノシタ「レーズンバターサンドボックス」1,836 円 (5 個入)**

「お菓子の神様」を祀る神社があることでも知られる兵庫県豊岡市に店を構えるカフェ「Sweets&Books キノシタ」で人気の「レーズンバターサンド」。濃厚で繊細な口どけのバタークリームと厚めに焼き上げられたサクツとした食感のクッキー生地との絶妙なバランスが楽しめます。間に挟まれたラムレーズンは、一晩ラム酒に漬けた自家製。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインとのペアリングも楽しめる、素朴な佇まいの中にも気品があふれる逸品です。

※10 個入、15 個入もご用意しております

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kinoshita-sandbox.html>



江戸時代から続く老舗の技、丹波黒豆の豊かな風味に包まれるひととき

●【新商品】小田垣商店「黒豆ギフトセット 丹」3,780円

(黒豆シヨコラ 48g、黒豆ビターシヨコラ 48g、抹茶しぼり豆 48g、黒豆シュクル 35g、黒豆茶 20 袋入、)

1734年に兵庫県・丹波篠山で創業した黒豆の老舗「小田垣商店」が、上質な「丹波黒」の魅力を一箱に凝縮しました。誠実な真心を表す一文字を冠した「丹（たん）」は当モールでしか出会えない限定の詰合せです。丹念に焙煎されたふくよかな香りの「黒豆茶」と、個性豊かな4種の豆菓子。ホワイトチョコと小田垣商店自慢の黒豆きな粉の香りが引き立つ「黒豆シヨコラ」をはじめ、ビターチョコを纏わせた「黒豆ビターシヨコラ」、甘納豆に抹茶を絡めた「抹茶しぼり豆」、さくさくとした食感の「黒豆シュクル」を揃えました。老舗が守り続ける素材を現代的な味わいで楽しめるラインナップです。



※冷蔵でお届けいたします ※10月～4月は常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/odagaki-0721m.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。118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。

2026年4月28日（火）に「帝国ホテル オンラインショップ」と統合し、両サービスの機能と商品ラインナップを一体化した新たなオンラインサイトとしてリニューアルいたしました。これにより、帝国ホテルが厳選する食品やギフト、オリジナル商品までを一つの導線で横断的に検索できる環境を整え、より一貫したブランド体験を提供してまいります。

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

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>