

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 9 月 10 日

帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」

匠の技と文化を未来へ繋ぐ、京都伝統の逸品が登場

～着物文化や技術の継承を目指し、丹後ちりめんを用いたグリーティングカードや

創業 187 年の歴史を誇る清課堂が手掛ける錫製のぐい呑みを 9 月 16 日（火）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、職人技と伝統文化を受け継ぐ京都伝統の逸品を 2025 年 9 月 16 日（火）より販売いたします。



京都府特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kyoto.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商品に作り上げ、地域共創を目指しています。

今回新たに登場するのは、京都の伝統を受け継ぐ 2 商品。1 つ目は、300 年以上の歴史がある絹織物「丹後ちりめん」を用いたグリーティングカード「**吉祥花伝 KYOTO**」。着物文化や技術の継承を目指す EBRU（エブル）と百貨店の松屋銀座、京都府与謝野町が協働し誕生した同商品は、制作を京都の職人が手掛け、古典的な模様と現代的な色使いを組み合わせることで、幅広い世代に向けた商品に仕立てています。2 つ目は、1838（天保 9）年、京都寺町二条の地に初代山中源兵衛が「錫源」として創業し、一時期衰退しかけた日本の「錫」文化を守り伝える、清課堂の「**錫 鋸目ぐい呑み**」を販売いたします。

そのほか、帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄も絶賛の希少な**湯葉セット**など、本モールでしか手に入らない京都の逸品を多数展開いたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 京都府特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kyoto.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 9 月 10 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

京都の伝統美と手しごとの美しさが宿る逸品が新登場**●【新商品】EBRU「吉祥花伝 KYOTO」1 枚 2,640 円（全 10 種類／5 柄各 2 カラー）**

京都府与謝野町で 300 年以上の歴史を持つ絹織物「丹後ちりめん」を使用したグリーティングカードです。オンラインでの販売は本モールが初めてとなります。

着物文化や技術の継承を目指し、日本の文化芸術をクリエイティブ・プロデュースするユニット「EBRU」。その取り組みに共鳴した「松屋銀座の地域共創」の一環として、松屋銀座と与謝野町、EBRU が協働し本商品が誕生しました。

手捺染（ハンドプリンティング）により染め上げられたちりめんは、京友禅着物の老舗「千総友仙工場」が、京都にゆかりのある古典柄をベースに新たにデザインを手掛けました。京玩具や源氏物語を題材にした柄など伝統的な美しさはそのままに、モダンでかわいらしく親しみを持てるデザインに仕上がっています。

色、デザイン、金箔加工、フレームの和紙加工まで、京都の職人が一つひとつ手作業で仕上げた、京都の匠の技が結集した逸品。吉祥文様をあしらったデザインは、お祝いごとなど特別な日に、想いを添えるメッセージカードとして最適です。

※2025 年 9 月 16 日（火）より販売開始予定

※5 枚入もご用意しております。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/ebru-kisshokaden.html>

**<「松屋銀座の地域共創」とは>**

日本各地で継承されている伝統工芸・産業・文化を絶やすことなく新たな機会創出と発展へと遂げることを使命として 2020 年より始まった取り組み。様々な地域の魅力、伝統に根差した真摯なモノ作りとコラボレーションし、松屋銀座の店内装飾や商品化の実現を通して、魅力を発信しています。

ANoTHER IMPERIAL HOTEL が掲げる「地域共創」の理念と、同取り組みの想いが一致。2025 年 1 月より販売開始した『ルビンのこけし フレンド』アナザーインペリアルホテルカラー」に続き、「吉祥花伝 KYOTO」を販売することが決定いたしました。

●【新商品】清課堂「錫 銚目ぐい呑み」8,580 円（小）／11,000 円（大）

1838（天保 9）年創業「清課堂」で人気の「酒の器」シリーズから、小ぶりな「ぐい呑み」が登場。伝統技術を継承する熟練の職人によって丁寧に仕上げられた本商品は、なめらかな手触りと美しい光沢、そして手仕事ならではのひとつひとつ異なる銚目（つちめ）模様が魅力です。清課堂ならではの確かな技が生きるぐい呑みは、年月とともに変化する風合いを楽しみながら、日々の暮らしに寄り添う器として、長くお使いいただける逸品です。

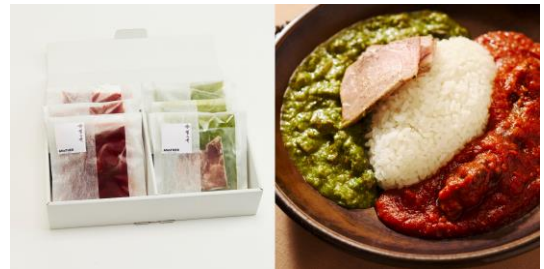


※2025 年 9 月 16 日（火）より販売開始予定

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/seikado-tsuchime-guinomi.html>

帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄が推薦する、京老舗の特別な味わい**●菊乃井「雲州赤カレーと渋沢カレー」11,664 円（2 種計 6 個入）**

日本を代表する京都の料亭「菊乃井」3 代目主人 村田吉弘氏と帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄のコラボレーションにより生まれた、和洋の技が光る特別なカレーセットです。村田氏の「雲収赤カレー」はパプリカやトマトに昆布出汁や牛すね肉を加えた優しく軽やかな味わい、一方、杉本の



「渋沢カレー」は、帝国ホテル初代会長である渋沢栄一の出生地である深谷の名産品深谷ねぎの旨味と、ココナッツミルクのコクが調和したエレガントな仕上がり。異なるアプローチで生まれた 2 種類のカレーを贅沢に食べ比べてお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kikunoionlineshop-0013.html>

●湯葉弥「くみあげ湯葉一番採り入りセット」6,264 円（5 種入）

創業約 200 年の伝統ある京湯葉老舗「湯葉弥」の「くみあげ湯葉一番採り」。滋賀県の契約農家の大豆と京都の水を用い、職人が早朝から作り上げる希少な逸品です。帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄も絶賛のなめらかなくちどけが特長。杉本のオファーにより商品化が実現した、ここでしか買えない「くみあげ湯葉一番採り」に加え、多彩な味わいを楽しめる 5 種セットでお届けします。



※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/yubaya-0254.html>

その他、ギフトにもおすすめな京の逸品も多数ラインナップ**●LA VOITURE「タルトタタン」6,696 円（直径 15cm）**

直径 15cm の 1 ホールに 10 個以上のりんごを使い、4 日間かけて作られた、京都のラ・ヴァチュール店主 若林さんのりんご愛が詰まった逸品。じっくりと煮詰めることで引き出されたりんごの優しい甘さと、香ばしくこんがり焼けた表面のほろ苦さが絶妙なバランスです。

※2025 年 10 月 1 日（水）より再販予定

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/lavoiture-0165.html>

**●TOMIN SAKE COMPANY****「松井酒造 神蔵『リープ』氷面鏡（ひもかがみ）無濾過・無加水・生酒 300ml」12,320 円**

東山三十六峰と鴨川に囲まれた自然豊かな地で「松井酒造」が手がけた「神蔵」。果実香と米の旨味が凝縮した 2 種の酒米「野条穂」と「祝」を無濾過、生酒の状態で氷点下熟成し、最良のタイミングで調合した後に凍眠凍結させた限定酒です。搾りたての味わいはそのままに、解凍時には酵母が躍動するような飲み心地をお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/tominsakecompany-0049.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、67 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>