ANoTHER

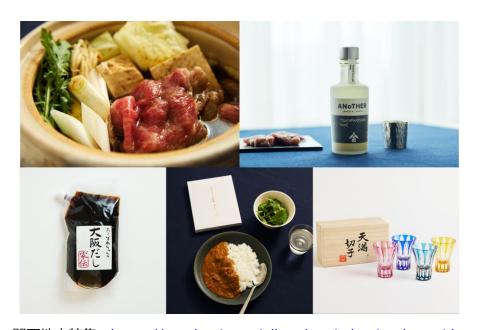
報道関係者各位

2025年10月16日

帝国ホテルアンバサダー厳選! 関西地方の逸品 5 ブランドが 「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」にて 10 月 20 日(月) 販売開始

~初登場の大阪府と和歌山県から、黒毛和牛のすき焼き食べ比べセットや富有柿カレー、 京都府で 350 年の歴史を持つ酒造の限定凍眠生酒など "うまいもん"と"伝統技"をお届け~

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、関西地方が誇る選りすぐりの逸品、全5ブランドを2025年10月20日(月)より販売いたします。今回のラインナップには、サイト開設以来初となる大阪府と和歌山県の商品も含まれており、同モールの取り扱い都道府県は29か所に拡大します。



関西地方特集: https://another.imperialhotel.co.jp/region-kansai.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、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試食・体験し、自信を持っておすすめする商品を取り揃 えています。

今回新たに登場するのは、関西地方が誇る選りすぐりの逸品です。初登場となる"天下の台所"大阪府からは、帝国ホテル 大阪の鉄板焼「嘉門」に肉を卸している老舗肉卸による「松阪牛・近江牛 すき焼き肉食べ比べセット」や、昆布の旨味で箸が進む万能調味料「スミばあちゃんの大阪だし」、大阪府天満のガラス職人が手掛ける「ぐい呑み杵型 24% あさがお ペアセット」が登場します。



また、同じく初登場となる和歌山県からは、九度山町で作られた富有柿をふんだんに使用した「柿物語 富有柿カレー」を販売。さらに、京都府で350年の歴史を持つ酒造、増田徳兵衞商店が手掛ける「月の桂 祝米純米大吟醸(こごり酒)を、液体凍結機「凍眠」で凍結させた限定酒としてご用意いたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 関西地方特集 商品概要

販売場所: ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/region-kansai.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10月16日)での情報です。

販売日は変更する可能性がございます。

大阪府初登場!天下の台所の厳選された味と技

●【新商品】牛長「松阪牛・近江牛 すき焼き肉 食べ比べセット」26,352円

(三重県なかお畜産 松阪牛ロース・滋賀県西川牧場 近江牛ロース 各 300g 計 600g)

1908年に創業し、110年以上牛肉卸業を営む「牛長(ぎゅうちょう)」。仕入れから配送まで一貫した品質管理を徹底する同社が厳選した、松阪牛と近江牛を食べ比べできるすき焼き肉セットです。松阪牛は霜降り度合いが高く、芳醇な香りととろける柔らかさ、近江牛はきめ細かい肉質と甘味のある





深い味わいが特長です。特別な日や贈り物にもおすすめの食べ比べセットは、本モール限定販売です。

※冷凍でお届けいたします

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/product/gyucho-0561.html

<アンバサダー 帝国ホテル 大阪料理長 髙橋義幸 コメント>

長年にわたり、帝国ホテル 大阪の鉄板焼「嘉門」に高品質な食肉を卸していただいているご縁から、今回ご出品いただきました。松坂牛の上質な脂となめらかな舌触り、近江牛のすっきりとした脂ときめ細かい肉質、それぞれの特長をじっくりと食べ比べてお楽しみください。この食べ比べセットには、同じく大阪の逸品である「スミばあちゃんの大阪だし」を合わせるのが、特におすすめの味わい方です。





● 【新商品】結び屋「スミばあちゃんの大阪だし」1,944 円 (500ml)

THERTAL III

大阪生まれ大阪育ちの85歳、スミばあちゃんが作る万能調味料。羅臼昆布と九州産鰹の一番だしに、国産の醤油・砂糖・節(ぶし)のみを使用した、添加物・化学調味料不使用のシンプルな合わせだしです。まろやかな旨味と甘味が特長で、煮物や鍋のベースはもちろん、料理の仕上げのひとさじ





まで幅広く活躍します。軽量パウチで冷蔵庫にすっきり収まる使いやすさには「大阪のだし文化を身近に 感じてほしい」というスミばあちゃんの熱い想いが込められています。

※常温でお届けいたします

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/product/musubiya-dashi.html

●【新商品】天満切子「ぐい吞み杵型 24% あさがお ペアセット」59,400円(2色セット)

1933 年創業の老舗ガラス工房「天満切子」の職人が手掛ける、本モール限定のぐい呑みペアセットです。透明度の高いレッドクリスタル 24%に、「天満切子」の特長である蒲鉾彫り(U字掘り)を施しました。朝顔の花が咲く様子をイメージした柄が描かれ、飲み物を注ぐと光の屈折で底から模様が浮かび上がり、まるで万華鏡のような美しさが魅力です。





特別な日の酒器や贈り物に最適で、青・金赤・琥珀・正倉院ブルーの4色の中から、お好みの2色を自由に組み合わせてお選びいただけます。

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/product/temmakiriko-guinomi.html

和歌山県初登場!名産の柿を使ったご当地スパイスフルーツカレー

●【新商品】南横手商店「柿物語 富有柿カレー」5,940円(5 セット入)

日本でも指折りの柿の名産地、和歌山県九度山町(くどやまちょう)の「富有柿(ふゆうがき)」を1パックあたりおよそ40%使用した、果実感あふれるスパイスカレー。九度山町では学校給食にも登場するほど親しまれている柿カレーを、より多くの方々に知っていただきたいという想いから、約2年





の歳月をかけて開発された逸品です。カルダモンやコリアンダーなど約 10 種類のスパイスを独自にブレンドし、柿の自然な甘味を引き立てています。具材は柿スライスのみとシンプルながら、フルーティーな味わいとさらりとした食感が特長。お子様から大人まで楽しめるマイルドな仕上がりで、朝食にもぴったりの一品です。

※常温でお届けいたします

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/product/minamiyokoteshoten-0549.html



京都府350年の歴史ある酒造から、にごり酒を凍眠凍結させた限定酒が登場

● 【新商品】TOMIN SAKE COMPANY

「増田徳兵衞商店 月の桂 祝米純米大吟醸 にごり酒」4,620 円(200ml)

1675年創業、京都府伏見で最も古い歴史を持つ酒蔵の一つ、増田徳兵衞商店が手掛ける限定酒です。

「スパークリングにごり酒」発祥蔵である同社の「純米大吟醸にごり酒」を、氷点下で熟成、調合した後、液体凍結機 「凍眠」で急速凍結させました。解凍と同時に、にごり酒な





らではのコクとほろ苦さ、微発砲のきめ細かい泡が口の中で絡み合い、まさに「米のスパークリング」を 体感いただける逸品。溶け始めから少しずつ温度が上がり空気と触れ合うことで、時間の経過とともに変 化する奥深い味わい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-0047.html

〈アンバサダー 帝国ホテル 東京 ソムリエ 松本 隆 コメント〉

雪を思わせるような白色で、きめ細かく綺麗なにごり酒。溶け始めはフルーツの香りと清涼感、キレのある味わい。温度が上がると、お米の香りとふくよかで力強い味わいが感じられ、その変化もお楽しみいただけます。涼しくなるこれからの季節は、溶かしながら、湯豆腐や湯葉料理などとあわせるのがおすすめです。



その他、京都府からは職人技と伝統文化を受け継ぐ逸品として、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「**吉祥花伝 KYOTO」**や、帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄も絶賛の希少な「**くみあげ湯葉一番採り入りセット」**なども展開中です。

URL: https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kyoto.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、75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