

2025 年 10 月 27 日

**オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」オープン 1 周年記念！
「大三萬年堂 HANARE」と初コラボレーション
グルテンフリーの和スイーツ「丹波黒豆と淡路島檸檬のそいばたーさんど」を
10 月 30 日（木）より販売開始**

**～その他、ANoTHER IMPERIAL HOTEL 人気商品ランキングの発表や
帝国ホテル 東京「ガルガンチュワ」での期間限定店舗販売を実施～**

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、2025 年 11 月 3 日（月・祝）にオープン 1 周年を迎えます。これを記念し、時代に合わせた新感覚和スイーツを展開する「大三萬年堂 HANARE」とコラボレーションした商品を、10 月 30 日（木）より販売するほか、1 周年を記念した期間限定の特別企画を展開いたします。



商品 URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hanare-0351.html>

1 周年記念特集 URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/special-anniversary.html>

伝統と新たな挑戦への想いが共鳴して実現

老舗和菓子店の新ブランド「大三萬年堂 HANARE」との限定コラボレーション

開業 135 年を迎える帝国ホテルが、ホテルという枠を飛び出し、“もう一つ（=another）の新たな出会いの場”として昨年オープンした、オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」。

今回、創業 360 年という長い歴史と伝統を大切にしながら、時代のニーズに合わせた商品やサービスを届ける、兵庫県の老舗和菓子店「大三萬年堂」の新ブランド「大三萬年堂 HANARE」の理念と、「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」の想いが重なり、コラボレーションが実現いたしました。

コラボレーション商品である「丹波黒豆と淡路島檸檬のそいばたーさんど」は、大三萬年堂 HANARE 代表取締役 安原伶香さんと、帝国ホテル パティシエール 木地祐子が共同開発したグルテンフリーの和スイーツです。「小田垣商店」の丹波黒大豆や兵庫県「平岡農園」で育てられたアレンユールカレモンなど、素材選びから製法、デザインまで、約 1 年にわたる試作を重ねて完成した一品です。

丹波黒豆・きなこ・淡路島檸檬を使用した、グルテンフリーの和スイーツが登場**●【新商品】「丹波黒豆と淡路島檸檬のそいばたーさんど」5,508円（5個入）**

米粉と米ぬかパウダー、大豆由来のソイバターを使用したクッキー生地で、ソイバタークリームを挟んだグルテンフリーの和スイーツです。

クッキー生地に加えた丹波黒豆の煎り豆が香ばしさと食感をもたらし、ソイバタークリームに混ぜ込んだアレンユーレカレモンを丸ごと使ったコンフィチュールが、爽やかな酸味と豊かな風味を引き立てています。仕上げに、チョコレートと丹波黒豆きなこをあしらひ、華やかで上品な印象に仕立てました。

ヘルシー志向の方を含め、お子様から大人まで安心してお楽しみいただけます。また、パッケージは大三萬年堂 HANARE のブランドカラーであるやわらかなピンクと白を基調とした和洋折衷のデザインで、ギフトや手土産にもぴったりの一品です。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hanare-0351.html>

※冷凍でお届けいたします

※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27日）での情報です

販売日は変更する可能性があります

**<大三萬年堂 HANARE 代表取締役社長 安原伶香さん コメント>**

子供から大人まで幅広い世代の方に楽しんでもらえる、体に優しいお菓子を作りたいという想いのもと、本商品にたどりつくまで何度も木地さんと協議・試作を重ねてきました。「和洋折衷・温故知新」をテーマにしている私たちと、木地さんのこれまでの経験による知識、技術がうまく融合し、味はもちろん、見た目やパッケージにもこだわった一品です。和菓子への入り口を広げるお手伝いが出ればと願っています。

**<アンバサダー 帝国ホテル パティシエール 木地祐子 コメント>**

安原さんとお話する中で、和と洋のコラボレーションだからこそ生まれる、“日本の素材”の新しい組み合わせを提案したいと考えました。小田垣商店の煎り黒豆は香ばしいだけではなくうまみもたっぷりで、この味は絶対レモンと合う、と思い、同じ兵庫県の淡路島アレンユーレカレモンをセレクトしました。黒豆の香ばしさとレモンの爽やかな味わいは相性抜群です。冷蔵庫で3時間ほど解凍してからお楽しみください。

▶大三萬年堂 HANARE

江戸中期の創業以来、愛され続ける兵庫の老舗和菓子屋「大三萬年堂」の13代目がプロデュースするネオ和菓子専門店。「和洋折衷・温故知新」をテーマに、「大三萬年堂」秘伝のあんこを使用するなど代々受け継がれてきた自慢の素材を使用しつつ、見た目の可愛らしさやヘルシーさを意識した「和まかろん」や「あずきとかかお」など、時代に合わせた新感覚和スイーツを展開。老若男女問わず楽しんでいただけるよう、一つ一つ素材にこだわり環境にも優しいメニューが魅力。



公式サイト：<https://d3hanare.tokyo>

▶安原伶香さん プロフィール

和菓子・ネオ和菓子専門家かつ株式会社 HANARE 代表取締役社長。老舗和菓子「大三萬年堂」の13代目で、幼少期より和菓子や和 문화と深い接点を持つ。2019年には、伝統と新しさを兼ね備えた和洋折衷スイーツの新ブランド「大三萬年堂 HANARE」を立ち上げ、プロデューサーとして、和菓子や着物、茶道など和 문화の素晴らしさを多くの方々へ伝えている。

**オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」1周年を記念した
期間限定特別企画を開催！****■【第1弾】ANoTHER IMPERIAL HOTEL 人気商品ランキング発表**

オープンから1年間で特に人気を集めた商品のランキングを、公式サイト内で本日より公開いたします。ぎんざ空也5代目山口彦之さんと帝国ホテル第3代総料理長 杉本雄がコラボレーションした「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」をはじめ、日本各地の逸品をご覧ください。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/special-ranking.html>



■【第2弾】ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて期間限定店舗販売実施

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」で販売している一部商品を、帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」内にて、2日間限定で販売いたします。

場所：帝国ホテル 東京 本館 1 階「ガルガンチュワ サロン」（ホテルショップ「ガルガンチュワ」内）

期間：2025 年 11 月 4 日（火）、11 月 5 日（水） 各日 14:00～17:00 予定

商品：

ぎんざ空也 山口彦之×帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄「和洋折衷マドレーヌ MONAKA」

ノック・ノック・ワールド『『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」

八幡屋礒五郎「上高地帝国ホテル料理長監修 オリジナルブレンド七味唐辛子」 など

※販売商品は変更する可能性があります

※会場では、商品をご覧いただいた上で、お客様ご自身のスマートフォン等から公式サイトを通じてご購入いただけます（クレジットカード決済のみ）。購入完了後、商品はその場でお持ち帰りいただけます

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/special-anniversary.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、76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>