

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 11 月 17 日

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

**1 年の感謝を伝えるお歳暮や年末年始の集いに。
もらって嬉しい、囲んでおいしい、冬グルメを 11 月 18 日（火）より販売開始**

**～上高地帝国ホテル料理長がセレクトした生ハムとサラミの詰合せ、
食卓を彩る和牛花盛焼肉セットなど全 7 商品が登場～**

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、お歳暮や年末年始の集いにおすすめの商品を 2025 年 11 月 18 日（火）より販売いたします。



冬ギフト特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-wintergift.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、暮らしに季節の彩りを添えるアイテムを豊富にご用意しております。この冬の新商品として、お歳暮や帰省の手土産にふさわしい、様々な味わいを楽しめる詰合せや、年末年始の食卓を華やかにするグルメを取り揃えました。

長野県・きたやつハムより、上高地帝国ホテル料理長がセレクトした「プレミアムシリーズ おつまみセット」が登場。また、帝国ホテル 東京にも肉を卸す老舗、アマイの見た目も華やかな本モール限定「和牛花盛焼肉セット」や、富山県・ハマオカ海の幸の「寒の汐ぶり切身」は、簡単な調理で食卓に並べることができ、忙しい年の瀬にも嬉しい手軽さが魅力です。

このほか、本格的なステーキがご自宅で楽しめる、帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄監修の KIRISHIMA RANCH「霧島和牛 エアズロックステーキ MINI」や、北海道産の海の幸を詰め合せた、キムチ からくさの「北海道の恵み贅沢海鮮キムチ 4 種詰合せ」が登場。さらに、福岡県・ぶどうのたねの「豆たんとコーヒードリップバッグの詰合せ」は、寒い季節にほっと一息心まで温まる時間をお届けいたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 冬ギフト特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-wintergift.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 11 月 17 日）での情報です。

上高地帝国ホテル料理長がセレクト！お酒がすすむ、プレミアムな生ハムとサラミ

●【新商品】きたやつハム「プレミアムシリーズ おつまみセット」4,320 円

（ラックスシンケン 30g、セミドライサラミ プレーン 66g、生サラミ 100g 計 3 種入）

上高地帝国ホテルの朝食で提供しているハムを手掛ける「きたやつハム」から、上高地帝国ホテル料理長がセレクトした、本モール限定の生ハムとサラミの詰合せをお届けいたします。今回選んだ 3 種は、長野県八ヶ岳の自社牧場で時間をかけて育てた「八ヶ岳山麓豚」を長期熟成した、大量生産の難しいプレミアムシリーズ。柔らかな食感と脂の甘味が特徴のドイツ風豚もも生ハム「ラックスシンケン」、酸味が少なくどなたでもお召し上がりいただきやすい「セミドライサラミ プレーン」、粗びきにした豚もも肉やうで肉を使用し、酸味と旨味のバランスの良さが特徴の「生サラミ」。時間をかけて丁寧に仕上げられた上質な味わいをご堪能いただけます。



※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/kitayatsuham-0602.html>

<アンバサダー 上高地帝国ホテル料理長 松本 桂 コメント>

魅力的なラインアップからお酒に合うおつまみという視点で 3 種セレクトいたしました。「ラックスシンケン」は、ロゼワインや白ワインと一緒に前菜として。

「生サラミ」と「セミドライサラミ プレーン」はそのまま薄くスライスして、ウィスキーやビールと一緒にいただくのがおすすめ。生とセミドライの熟成期間の違いを食べ比べてお楽しみいただけます。



年末年始のごちそうにぴったり、食卓を華やかにする限定グルメ

●【新商品】アマイ「和牛花盛焼肉セット」4,536 円（シンタマ 190g、肩ロース 190g）

約 80 年にわたり帝国ホテル 東京に肉を卸してきた老舗アマイより、見た目も豪華な花盛焼肉セットが本モール限定で登場します。他の部位に比べて、脂が少なくしっかりとした肉質が特徴の「シンタマ」、適度な脂が口の中でとろけるような食感が特徴の「肩ロース」。ご家族やご友人とご一緒にお楽しみいただける和牛のセットです。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/amai-0616.html>



●【新商品】ハマオカ海の幸「寒の汐ぶり切身」10,800 円（650g、5 切入）

冬の富山湾で水揚げされた天然の寒ぶりを、独自の製法で干物にしました。身が締まり、脂がたっぷりとのった 10kg 以上の寒ぶりを、職人の手で塩締めした後に浜風で干しました。独自の冷凍熟成技術によって、冬だけの味わいを一年中お楽しみいただけます。古くから縁起魚としても親しまれるぶりは、お歳暮やお正月のごちそうにもふさわしい、富山を代表する逸品です。

※3 切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/hamaokauminosachi-kanburi.html>



●【新商品】KIRISHIMA RANCH「霧島和牛 エアズロックステーキ MINI」9,936 円（450g）

そそり立つエアズロックのようにカットされた、豪快な見た目がインパクト抜群の「霧島和牛 エアズロックステーキ」が、よりお試しいたきやすいサイズで新登場。帝国ホテル 第 3 代総料理長 杉本 雄が監修し、ご自宅でも簡単に美味しく召し上がれるよう、低温調理で火入れを施した状態で真空パックにしてお届けします。一緒に届く季節のハーブとニンニクとともに好みの焼き色を付けるだけで、薪で焼いたような香ばしさ広がる、本格的なステーキをご堪能いただけます。

※従来商品（800g）も販売しております

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kirishimaranch-0617.html>



味の彩りをひと箱に！調理不要で幅広い方におすすめ、開ける度に嬉しい詰合せギフト

●【新商品】北海道のキムチ からくさ「北海道の恵み贅沢海鮮キムチ 4 種詰合せ」12,420 円

（ホタテ貝柱、ホッキ貝、ツブ、タコ）

キムチの本場、韓国伝統の技術で作った北海道産海鮮 4 種のキムチ詰合せです。薬味の素材ひとつひとつにこだわり、日本人の味覚に合うよう辛さや熟成度合いを調整しています。ご飯のおともはもちろん、お酒の肴としても活躍します。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/karakusakimchi-0559.html>



●【新商品】ハマオカ海の幸「越中魚津しおもん屋の味便り」4,536 円

（昆布巻 3 種 紅鮭・にしん・たらこ、ほたるいかの生姜煮、ばい貝の旨煮、ぼうだらの甘露煮）

海の幸をやさしい味付けで仕上げた惣菜 6 種の詰合せです。開封してそのまま食卓へ並べられる手軽さも魅力で、おせちの一品としてもおすすめ。「ほたるいかの生姜煮」と「ばい貝の旨煮」は、お米 2 合と炊き込めば、風味豊かな混ぜご飯にアレンジすることが可能です。

※販売期間：2025 年 1 月 31 日（土）まで

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hamaokauminosachi-0598.html>



常温&個包装で手土産におすすめ！ほっと一息、寒い季節に心温まるスイーツ＆コーヒー

●【新商品】ぶどうのたね「豆たんとコーヒードリップバッグの詰合せ」3,564 円

（豆たん 10 個、コーヒードリップバッグ 5 種 7 個）

キャラメルとアーモンドを香ばしく焼き上げたフロランタン風の最中に、羽二重粉（はぶたえこ）を使用した柔らかな求肥を挟んだ「豆たん」と、世界中から買い付けし焙煎したこだわりのコーヒー 5 種を詰め合わせました。年末に 1 年を振り返るひとときや、ご家族、ご友人との団らんを豊かに彩る、心温まる逸品です。

※豆たん単品もご用意しております

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/budounotane-0614.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、79ブランドの商品を生産者や作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>