

【News Release】

報道関係者各位

2025年12月17日

**オンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」限定販売！
サクサクのパイ生地に“濃厚抹茶ティーヌ”を閉じ込めた
新商品「京宇治抹茶パイ」を12月17日（水）より発売**

～帝国ホテル総料理長が京都の学生と共同開発した、宇治抹茶の魅力を伝える新作スイーツ～

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」（アナザーアインペリアルホテル）は、京都の魅力を伝える学生プロジェクトが立ち上げたブランド「MUUCHA（ムーチャ）」と、同モールのアンバサダーを務める帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄による共同開発スイーツ「京宇治抹茶パイ」を、12月17日（水）より販売開始いたします。



URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/muucha-0513.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に商品を創り上げ、地域共創を目指しています。

今回コラボレーションする「MUUCHA」は、京都を訪れる観光客を増やすことを目的に活動するプロジェクト「HACK KYOTO」より誕生したブランドです。「HACK KYOTO」は、京都を象徴する「お茶」と「音楽」の2つのテーマを軸に活動を展開しています。その中で「MUUCHA」は「お茶」の持つ多様な魅力を全国に向けて発信する役割を担っています。

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」は、学生たちの想いに共感し、宇治抹茶を使用したスイーツを共同で開発。同モールのアンバサダーを務める帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄が商品の試作を行い、学生たちとの試食や、パッケージデザインのアイデア出しを経て完成した新作スイーツ「京宇治抹茶パイ」を、12月17日（水）より販売開始いたします。

□帝国ホテル 第3代総料理長×MUUCHA コラボレーション「京宇治抹茶パイ」概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/muucha-0513.html>

抹茶のほろ苦さ際立つ！大人の新作スイーツ

●【新商品】MUUCHA「京宇治抹茶パイ」4,860円（4個入）

京都府宇治の老舗茶園「丸利吉田銘茶園」の抹茶をたっぷりと使用した濃厚なテリーヌを、帝国ホテルで長く愛される「ブルーベリーパイ」ヘオマージュを込め、格子模様に焼き上げたサクサクのパイ生地の中に閉じ込めました。

テリーヌは、抹茶本来の豊かな風味とほろ苦さを引き出すため、大人向けの控えめな甘さに仕上げています。手に取って食べやすい一口サイズで、口に入れると抹茶の香りが優しく広がります。

※常温でお届けいたします。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/muucha-0513.html>



帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄 コメント

「京都のお茶の魅力を全国に広めたい」という学生たちの熱い想いに共感し、このプロジェクトは始まりました。世界中で注目を集める日本の抹茶ですが、その奥深い魅力は、まだ十分に届いていないと私は感じています。

そこで今回、帝国ホテルで長く愛されてきた伝統のスイーツから着想を得て、京都で厳選した老舗茶園「丸利吉田銘茶園」の宇治抹茶を使用したスイーツを共同開発いたしました。この取り組みを通じて、京都の文化や食の魅力がさらに広がることを願っています。



＜帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄 プロフィール＞

フランス料理の巨匠ヤニック・アレノ氏、アラン・デュカス氏のもとでシェフを務め、フランスを中心に13年間を過ごす。2017年に帰国後、帝国ホテルへ入社し2019年より東京料理長を務めた後、2025年4月より現職。本モールでは食のアンバサダーとして商品選定、食のネットワークによる開拓、自らシェフとして出品ブランドとのコラボレーションにも関わる。

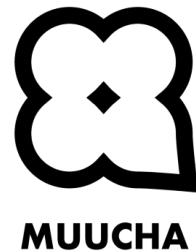
MUUCHA 学生一同 コメント

私たち「MUUCHA」のメンバーは、これまで数々の企画や商品開発に取り組んできましたが、今回、杉本総料理長とコラボレーションする機会をいただき、緊張もありましたが、それ以上に大きなプロジェクトに挑めるワクワク感でいっぱいでした。初めて「京宇治抹茶パイ」を試食したときは、可愛らしい見た目とサクっとしたパイの食感、そして抹茶本来の味を楽しめる濃厚でほろ苦いシックな味わいに感動しました。パッケージデザインにおいては、「大切な人に贈りたくなるようなパッケージにしたい」「美味しさをシェアしたい」という想いから、さまざまな意見を出し合い、個包装に仕立てました。最終的に私たち自身が心から「欲しい!」と思える商品に仕上がったと感じています。このような貴重な機会を与えてくださった全てのみなさまに、心から感謝申し上げます。今回の経験を糧に、これからも「学生らしく」「楽しんで」京都の魅力を発信してまいります。



<HACK KYOTO/MUUCHA とは>

2025年4月から10月まで開催されていた大阪・関西万博を契機に、京都に訪れる観光客を増やし、地域を活性化させることを目指し発足した、同志社大学、京都芸術大学の学生を中心にプロジェクトチーム。現在は、京都を象徴する「お茶」と「音楽」の2つのテーマに合わせて、それぞれのプロジェクトを開発しており、今回は「お茶」がテーマのブランド「MUUCHA」とコラボレーションしている。



京都府 文化生活部文化政策室 コメント

京都には豊かな茶文化が現在でも生活に根付いています。こうした地域資源の魅力を次世代へつなげていくため、「きょうとまるごとお茶の博覧会」の一環で学生プロジェクトと京都の「お茶」を発信する取り組みを進めています。

今回、次世代を担う学生の柔軟な発想と、帝国ホテル 杉本総料理長の京都の抹茶の魅力を商品で表現する力とのコラボレーションで「京宇治抹茶パイ」が誕生しました。

学生の皆さんたちが真剣に向き合って考えたアイデアを、帝国ホテル様とともに形にしたことで、京都の茶文化を新たな形で体験していただける逸品です。「京宇治抹茶パイ」が多くのお客様に愛され、京都の伝統文化のさらなる発展に寄与することを期待しています。

「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、89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>

公式LINE：<https://lin.ee/u4U3fkK>

