

【News Release】

報道関係者各位

2025年8月7日

帝国ホテル 肉の専門家 ブッチャーシェフがおすすめ！
BBQ やキャンプなどアウトドアシーンをワンランクアップさせるアイテムが
「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」に登場
～入手困難な黒毛和牛の希少部位セットや白神山地の恵みを凝縮した椎茸セット、
料理の旨味を引き出す溶岩プレートなど“ここでしか買えない”逸品が勢揃い～

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、BBQ やキャンプなど屋外でのお集まりの機会が増える、夏の時季にぴったりな商品を8月12日（火）より販売いたします。



夏のアウトドアグルメ特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/special-outdoor-gourmet.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、夏のアウトドアイベントやホームパーティーの食卓を彩るグルメ商品を豊富にご用意しています。

新商品として、約80年にわたり帝国ホテルに肉を卸してきたアマイの「和牛希少部位焼き肉5点セット」や、白神山地で育った肉厚で芳醇な香りの椎茸を詰め合わせた秋田県・レンチナス奥羽伊勢の「贅沢椎茸3選」、帝国ホテルのブッチャーシェフがセレクトした熊本県・民芸工房 鉄石の「阿蘇溶岩クッキングプレート」、大分県の銘菓でもある臼杵煎餅（生姜煎餅）の老舗、後藤製菓の「温もりを贈る 百寿ひとひら&発酵ジンジャーシロップセット」を8月12日（火）より販売いたします。

このほか、帝国ホテル 第3代総料理長が監修し、手軽に本格的なステーキがお楽しみいただける宮崎県・KIRISHIMA RANCHの「霧島和牛 エアズロックステーキ」や、日本ワインコンクールで金賞および部門最高賞を受賞した熊本県・菊鹿ワイナリー「菊鹿シャルドネ樽熟成 2022」のオリジナルラベルなど、人気ブランドの商品も取り揃えております。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 夏のアウトドアグルメ特集 商品概要

販売場所： ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/special-outdoor-gourmet.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8月7日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

ご自宅でも屋外でも、焼いて囲んで楽しむ特別なグルメ&グッズ

●【新商品】民芸工房 鉄石「阿蘇溶岩クッキングプレート」8,800円（縦20cm×横22cm×高1.8cm）

熱伝導と遠赤外線効果に優れた熊本県阿蘇の溶岩石を使用したクッキングプレートを、アウトドアでも使いやすいよう本モデル限定仕様で軽量設計にアレンジ。優れた蓄熱性と遠赤外線効果で、外は香ばしく中はジューシーに焼き上がり、肉や野菜などの素材の旨味を最大限に引き出します。卓上コンロやBBQグリルにぴったりなサイズで、ソロキャンプからファミリーBBQまで幅広く活躍します。



※2025年8月12日（火）より販売開始予定

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/springscompany-0178.html>

<アンバサダー 帝国ホテル ブッチャーシェフ 村野哲司 コメント>

ステーキも厚切り野菜も、余熱だけで素材の芯までじんわり火が通る蓄熱性の高さが頼もしい逸品です。薄くて軽いプレートに仕上げてくれたことで、持ち運びやすく、屋外のイベントでも扱いやすくなったのが嬉しいですね。“焼き”にこだわる料理人からみても納得の一枚です。



●【新商品】アマイ「和牛希少部位焼き肉5点セット」6,480円

約80年にわたり帝国ホテルに肉を卸してきた老舗、アマイの和牛食べ比べセットです。肉を知りつくしたプロが黒毛和牛の希少部位を5種各80gずつセレクト。1~2人でも気軽に焼いて楽しんでいただけるよう、少量ずつご用意しました。厳選された状態の良い和牛は急速冷凍し、鮮度を損なわない状態でお届けいたします。

※2025年8月12日（火）より販売開始予定

※冷凍でお届けいたします。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/amai-0475.html>



●KIRISHIMA RANCH「霧島和牛 エアズロックステーキ」16,200円(約800g)

そそり立つエアズロックのように豪快にカットされた、宮崎県・霧島和牛の塊肉。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を真空パックでお届けします。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、本格的ステーキを手軽にお楽しみいただけます。



※販売中

※冷凍でお届けいたします。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kirishim ranch-0096.html>

●【新商品】レンチナス奥羽伊勢「贅沢椎茸3選」5,400円

世界遺産に認定されている白神山地の湧水で栽培された、手のひらに収まりきれないほど大きな「黒椎茸」をはじめ、肉詰めや様々な料理に使える「峰玉」、旨味たっぷりの出汁がとれる「乾燥椎茸」を詰め合わせて、本モール限定セットで販売。主役として豪快にそのまま焼き上げても、名脇役として料理に使用しても活躍する、椎茸の奥深い味わいの食べ比べをお楽しみいただけます。



※2025年8月12日(火)より販売開始予定

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/rentinus-0407.html>

“乾杯”を特別に！一口でととのう大人なドリンク**●【新商品】後藤製菓「温もりを贈る 百寿ひとひら&発酵ジンジャーシロップセット」5,724円**

(「百寿ひとひら」3種各10枚入、「発酵ジンジャーシロップ」2種各200ml)

大分県の銘菓、臼杵煎餅(生姜煎餅)の老舗である後藤製菓の、生姜を堪能できる本モールオリジナルセット。伝統ある臼杵煎餅をモダンにアレンジした一口サイズのお菓子「百寿ひとひら」と、有機生姜を乳酸発酵させた「発酵ジンジャーシロップ」を詰め合わせました。



※2025年8月12日(火)より販売開始予定

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/gotoseika-0514.html>

<アンバサダー 帝国ホテル バーテンダー 井戸真 コメント>

「発酵ジンジャーシロップ」は炭酸水で3倍に薄めるとさわやかなジンジャーエールに、また、そのままオリーブオイルや酢と合わせれば、ドレッシングとしてもお楽しみいただけます。生姜の爽やかな風味が、暑さで疲れた体をリフレッシュしてくれます。



●【新商品】IBUKI bottled tea「オリジナルボトリングティー UTSUROI」4,320円（180ml）

静岡県でボトリングティーを製造するIBUKI bottled teaと帝国ホテルのバーテンダーが共同開発した「オリジナルボトリングティー UTSUROI」が、よりお試しやすいサイズで新登場。温度変化や空気に触れることで香りや味わいが移ろい、ウェルカムティーや食後など、それぞれのシーンで異なる表情を楽しめる、唯一無二のボトリングティーです。



※2025年8月12日（火）より販売開始予定

※冷蔵でお届けいたします

※従来商品（730ml）も販売しております。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/ibukibottledtea-utsuroi.html>

●菊鹿ワイナリー「菊鹿シャルドネ樽熟成 2022 ANoTHER IMPERIAL HOTEL オリジナルラベル」 5,720円（750ml）

熊本県産のぶどうだけで造られる「菊鹿シャルドネ樽熟成」は、日本ワインコンクールで金賞および部門最高賞を受賞した実力派の一本。2022年に収穫したシャルドネを使用し、フレンチオーク樽でじっくり1年間熟成させています。温暖な地域で育ったシャルドネならではの豊かな風味が特徴の限定ラベルです。すっきりとした酸味のキレが肉の脂とも相性抜群です。



※販売中

※冷蔵でお届けいたします。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/kumamotowinefarm-0009.html>

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

「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つのカテゴリで、64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

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL