

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 9 月 18 日

帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」
北海道の自然が育んだ恵みを味わえる逸品 全 4 ブランドが初登場！

～十勝の雄大な大地で育った“マンガリツツア豚”を堪能できる塩しゃぶしゃぶセットや
時不知を使用したさしみ鮭など計 6 商品を 9 月 24 日（水）より販売開始～

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、北海道の自然が育んだ恵みを味わえる逸品、全 4 ブランドを 2025 年 9 月 24 日（水）より販売いたします。北海道の商品は、昨年 11 月 3 日のサイトオープン以来、初めての取り扱いとなり、本モールで取り扱う都道府県としては 27 か所目となります。



北海道特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hokkaido.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商品に作り上げ、地域共創を目指しています。

今回新たに登場するのは、北海道が誇る選りすぐりの逸品。かつて絶滅寸前まで数が減り、ハンガリーで食べられる国宝に認定されている「マンガリツツア豚」を堪能できる「塩しゃぶしゃぶセット」「シャルキュトリ 6 品セット」や、初夏に水揚げされる希少な若い白鮭「時不知（ときしらず）」の旨味を最大限引き出した「さしみ鮭 時不知切身」、十勝の雪蔵でゆっくり熟成させた「メークイン」を食べ比べできる「雪蔵甘熟メークイン 一冬越・二冬越 食べ比べセット」、「牛も人も幸せに」を理念とする北広牧場が作る、十勝の恵みたっぷりの「ほっこりミルクののむヨーグルト」など、北海道の自然が育んだ恵みを味わえる全 4 ブランドの商品を販売いたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 北海道特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hokkaido.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 9 月 18 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

食べられる国宝「マンガリツァ豚」のごちそうセレクション**●【新商品】十勝ロイヤルマンガリツァ****「十勝ロイヤルマンガリツァ豚 塩しゃぶしゃぶセット（ロース肉・バラ肉）」**

13,068 円（各 300g 計 600g）

十勝の豊かな自然環境で育てられた、純血種「十勝ロイヤルマンガリツァ」のしゃぶしゃぶ用セットです。ハンガリーで食べられる国宝に認定されているマンガリツァ豚は、一般的な豚肉より脂肪の融点が約 10℃低く、口の中でサラッと溶ける上質な脂と深い甘味が特長です。付属のオーストラリア産デボラ湖塩を溶かしたお鍋で豚肉本来の旨味をご堪能いただいた後、豚肉の旨味が溶け出したスープにお好みの野菜を加えると、余すことなく美味しくお召し上りいただけます。

※冷凍でお届けいたします

※ロース肉、バラ肉の単品もご用意しております

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/marukatsu-0523.html>

**●【新商品】十勝ロイヤルマンガリツァ****「十勝ロイヤルマンガリツァ豚 シャルクュトリー6 品セット」 8,856 円**

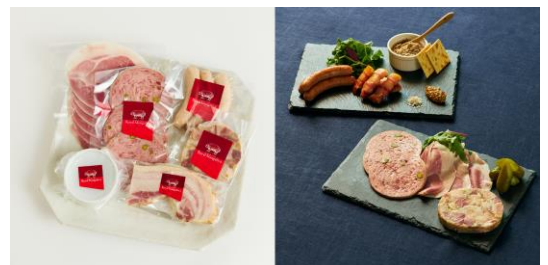
（リエット 60g・ウインナーソーセージ 90g・スモークベーコン 100g・ジャンボンブラン 90g

・モルタデッラ 90g・ソプレザータ 100g）

「十勝ロイヤルマンガリツァ豚」の旨味を最大限に引き出したシャルキュトリーを詰め合わせました。リエット、ウインナーソーセージ、スモークベーコン、ジャンボンブラン、モルタデッラ、ソプレザータの 6 種類で、マンガリツァ豚の旨味をさまざまな味わいでご堪能いただけます。ワインのお供や食卓の一品としてはもちろん、贈り物にも最適です。

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/marukatsu-0524.html>



北海道の海が育んだ、名産「鮭」**●【新商品】鮭乃丸亀「さしみ鮭 時不知（ときしらず）切身」10,800 円（約 10 切 850～950g）**

札幌の鮭専門店「鮭乃丸亀」が手がける「さしみ鮭 時不知切身」は、船上で活〆処理された希少な若い白鮭「時不知」を港で1尾ずつ厳選し、塩のみで丁寧に塩蔵した逸品です。添加物を加えず、手作業で塩漬けにする昔ながらの製法を守り続けています。鮭本来の鮮度と旨味が最大限に引き出され、とろける旨味を堪能できるお刺身はもちろん、香ばしくジューシーな焼き魚としても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/marukame-0526.html>

雪蔵が引き出す極上の甘み**●【新商品】とかち井上農場****「雪蔵甘熟メークイン 一冬越・二冬越 食べ比べセット」3,240 円（各 1kg 計 2kg）**

十勝の雪蔵でじっくり熟成させた特別なメークインを食べ比べセットをご用意いたしました。収穫後に雪蔵で貯蔵することで、糖度約 9～12 度の甘さを持つメークインとなります。約 6 ヶ月以上熟成させた「一冬越」は風味豊かで、肉じゃがやポトフなどの料理に使いやすく、約 18 ヶ月以上熟成させた「二冬越」は一層糖度が増し、まるでスイーツのような濃厚な甘さで、ふかして塩とバターだけでもお楽しみいただけます。熟成期間の違いによる食べ比べセットは本モール限定販売です。



※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/tokachiinouefarm-0550.html>

十勝の牧場から届く、濃厚なごほうび**●【新商品】北広牧場「ほっこうミルクののむヨーグルト」3,024 円（200g×8 本入）**

豊かな土壌を誇る酪農の町、十勝新得町の「北広牧場」で大切に育てられた牛の新鮮な生乳と、十勝生まれの乳酸菌「十勝ミルク乳酸菌 TM96」を使用したのむヨーグルトです。香料や安定剤を使わず、ミルク本来のおいしさをそのままお届けできるよう、配合と製法を工夫し、もっちりとしたとろみと濃厚な味わいを実現しました。お子様から大人までどなたでも飲みやすいまろやかな酸味で、そのままはもちろん、グラノーラなどにかけお召し上がりいただくのもおすすめです。



※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hokkohfarm-0551.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つのカテゴリーで、71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>

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL