

【News Release】

報道関係者各位

2025 年 11 月 20 日

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

**北海道の新たな魅力を届ける第 2 弾
厳選された素材の味わいや職人の技が光る全 5 ブランドが初登場！****～受賞歴を誇るグルテンフリーの濃厚チーズケーキ、リピーター続出のフライドポテトなど
計 8 商品を 11 月 25 日（火）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、厳選された北海道産素材の味わいと職人の手仕事を感じる、全 5 ブランドを 2025 年 11 月 25 日（火）より販売いたします。

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創り上げ、地域共創を目指しています。

今回、北海道特集第 2 弾として新たに登場するのは、函館元町のフレンチレストランが手掛けるパティスリーの、グルテンフリーの濃厚チーズケーキ「ガトーフロマージュ」や、スパイスが香る大人の「スパイスフロランタン TABATA」など、北海道産の素材を使用したスイーツ。また、士幌町で生まれたじゃがいも「北海黄金」のフワフワとした食感と自然な甘味を引き出した「北海黄金のフライドポテト」、小樽産ホタテを使用し電子レンジで温めるだけで本格的な味わいが楽しめる「ホタテ de ポン 2 種の味合せ」、北海道の海の恵みを堪能できる「昆布三味セット」などがラインアップいたします。さらに、小樽切子の伝統を継承しながら大胆なカッティングで新たな魅力を表現する「小樽切子 雅 オールド 黒琥珀」など、計 8 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 11 月 20 日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

北海道産の厳選素材×パティシエの丁寧な手作業で仕上げるフレンチ菓子

●【新商品】パティスリー メゾンフジヤ ハコダテ「ガトーフロマージュ」3,996 円（直径 15cm）

函館元町のフレンチレストランのシェフが手掛けるパティスリーで作られた、北海道産のクリームチーズや生クリーム、卵を使用した濃厚なチーズケーキです。

保存料や着色料を一切使わず、小麦粉不使用でグルテンフリーに仕上げたなめらかな口どけが特徴。付属のフランス産グラントの塩を添えると、甘味とコクがいっそう引き立ちます。レストランのデザートとして誕生し、お客様の声を受けて商品化、国内の食品コンテストで受賞実績を持つ逸品です。温度や塩で変化する味わいをご堪能いただけます。

※芳醇なブルーチーズの風味が楽しめる「ガトーフロマージュ・ブルー」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/patisseriemaisonfujiya-0565.html>



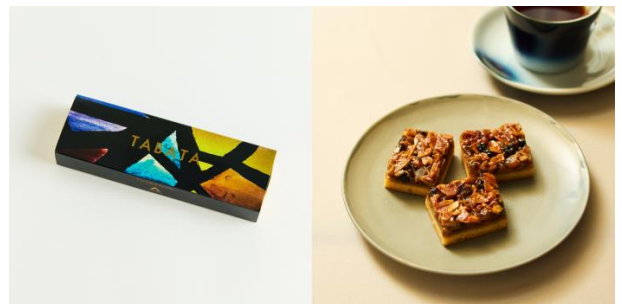
●【新商品】パティスリー メゾンフジヤ ハコダテ「スパイスフロランタン TABATA」1,512 円 (2 個×3 包入)

ナッツや和のスパイスが 9 種類入った、大人向けのフロランタンです。

ヌガー（キャラメル状の生地）には、数週間かけて漬け込んだ生姜や実山椒、柚子胡椒などのスパイスを加え、深みと奥行きのある味わいに仕上げました。レーズンやはちみつ、バター、ナッツの華やかな味わいと、山椒や柚子胡椒の爽やかな香りが相性抜群で、程よい甘味をピリッと引き締める唐辛子がアクセント。ザクザクとした食感やスパイスの風味を引き出すために、材料はあえて不揃いになるようパティシエが手作業で丁寧にカットしています。

※常温でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisseriemaisonfujiya-0566.html>



レンジでたった 3 分半！小樽産ホタテと北海道産野菜のごちそう

●【新商品】入久三浦水産「ホタテ de ポン 2 種の味詰合せ」5,724 円

(ベシャメル&チーズ、焦がし醤油&バター 各 2 個 計 4 個入)

創業 116 年の老舗水産加工企業が手掛ける、小樽産のホタテと北海道産野菜を使用した冷凍食品です。

貝殻をお皿に見立て、肉厚で旨味たっぷりのホタテを「ベシャメル&チーズ」と「焦がし醤油&バター」の 2 種の味わいでお楽しみいただけるセットです。電子レンジ 500w で約 3 分半温めるだけで本格的な味わいに。ギフトやパーティー、ご自宅でのちょっとしたご褒美におすすめです。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/miurasuisan-0615.html>



じゃがいものまちから届く、リピーター続出のフライドポテト

●【新商品】道の駅 ピア 21 しほろ「北海黄金のフライドポテト」972 円（800g）

十勝の「じゃがいものまち」士幌町で、“日本一のポテトを作りたい”という思いから生まれた道の駅「ピア 21 しほろ」で愛されるフライドポテトです。

フライドポテトに適した品種「北海黄金」を、収穫後に定温貯蔵庫で熟成し、でんぷんと糖のバランスが最も整う 11 月中旬の短期間に限定して加工しています。熟成適期や揚げ方など試行錯誤し、外はサクサク、中はマッシュポテトのようなフワフワとした食感と自然な甘味を引き出しました。ご自宅では、少量ずつ、180 度の油で約 5 分間揚げ、軽く塩を振ってお召し上がりいただけます。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/pia21shihoro-0587.html>



毎日の食事に寄り添う、海の恵みを味わう昆布

●【新商品】本野雄次郎商店「昆布三味セット」5,184 円

(北海道味付昆布 5 枚 24 束×2 袋、細切塩昆布 50g×2 袋、尾札部産根昆布だし 500ml)

創業 98 年の本野雄次郎商店が手掛ける、北海道の昆布を心ゆくまで堪能できる本モール限定セットです。

とろけるような口どけと甘味がごはんとは相性抜群な味付昆布、熟成による柔らかさと旨味が特徴の細切塩昆布、上品な塩味で万能に活躍する根昆布だし。朝食のごはんのおともから夕食の和え物やおつまみまで、ご家庭で手軽に北海道の海の恵みをお楽しみいただけます。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/motonoyujiroshoten-0556.html>



伝統を継承しながらも大胆なデザインに心惹かれる、静寂を感じるグラス

●【新商品】深川硝子工芸「小樽切子 雅 オールド 黒琥珀」33,000 円（直径 8.3cm、高さ 9cm）

小樽切子の第一人者であり、自社でガラスの素材づくりから手掛ける老舗、深川硝子工芸の代表作「雅 オールド」。

黒琥珀は同社と本モールだけの限定カラーで、大胆なカッティングと流れるような文様が、見る角度によって異なる輝きを放ちます。熟練の職人による繊細な手仕事で生まれる逸品は、氷が奏でる澄んだ音とともに、ウイスキーや焼酎を嗜むひとときに最適です。

※ガラスの素材の色を生かした「小樽切子 雅 オールド 透き」もご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/fukagawaglass-0604.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、84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。

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

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>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

ANoTHER IMPERIAL HOTEL PR 事務局（アクセンチュア内）担当：横山、磯貝

TEL : 03-4577-8685 / EMAIL : another.ih_pr@accenture.com