

【News Release】

報道関係者各位

2025年12月8日

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

冬の帰省土産や贈り物、ご家族や親族が集う年末年始のおすすめ商品

～北海道の希少な花咲ガニを丸ごと味わう甲羅盛や、年越しそばに合う八幡屋礪五郎の七味セット、愛媛県のシロアマダイの一夜干しなど、計5商品を12月9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」（アナザーアンペリアルホテル）は、冬の帰省土産や贈り物、ご家族や親族が集う年末年始におすすめの商品を2025年12月9日（火）より販売いたします。



年末年始特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-holiday.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厳選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、季節の彩りを感じさせるアイテムを豊富にご用意しております。

新商品として、北海道の希少な花咲ガニを丸ごと堪能できる「花咲ガニ甲羅盛3個セット」や、長野県・八幡屋礪五郎の多用途にお使いいただける「オリジナル七味入り薬味セット」が数量限定で登場。また、昨年ご好評いただいた、宮崎県産の霧島和牛と地元野菜を詰め込んだ「霧島和牛とクレソンのしゃぶしゃぶ鍋セット」を再販するほか、国内外で高い評価を受けたクラフトジンを飲み比べできる「ohoro GIN オリジナル缶BOX入」など、ギフトに最適なセット商品も取り揃えております。

また、愛媛県八幡浜産の「シロアマダイ一夜干し2枚セット」や、北海道函館産の「函館海の幸真昆布メセット」など、名産地の確かな味わいを堪能できる逸品も新たに登場。そのほか、お年玉のポチ袋としてお使いいただける「小さな金封5種」など、年末年始のご挨拶や集まりを華やかに彩るアイテムが揃います。

□ANOTHER IMPERIAL HOTEL 年末年始特集 商品概要

販売場所：ANOTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/season-holiday.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12月8日）での情報です。

販売日は変更する可能性がございます。

年末年始にうれしい、手軽に華やかでおいしい“ごちそう”をお届け

● 【新商品・数量限定】マルナカイチ杉山水産「花咲ガニ甲羅盛 3個セット」7,020円（70g 計3個入）

北海道根室半島を中心に道東の限られた地域でしか獲れない希少な「花咲ガニ」。鮮やかな赤色に染まる甲羅を器に、一杯分の力二の身を詰めた甲羅盛は、ご家庭で手軽にお召し上がりいただけます。マルナカイチ杉山水産では、高品質な状態で商品をお届けするため、力二専門の目利きが丁寧に鮮度を管理し、一つ



ひとつ手作業で仕上げています。花咲ガニ特有の濃厚でコクのある味わいは、何も付けずにそのままご堪能いただくのがおすすめです。限定30セットで販売いたします。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/sugiyamasuisan-0588.html>

● 【期間限定】KIRISHIMA RANCH「霧島和牛とクレソンのしゃぶしゃぶ鍋セット」

24,840円（3~4人前）

帝国ホテル 第3代総料理長 杉本 雄監修の、本モール限定の特別なしゃぶしゃぶ鍋セットを期間限定で再販いたします。宮崎県産の霧島和牛と地元野菜の贅沢な組み合わせをお楽しみいただけます。霧島和牛に加え、本モールで販売中のハインツ日本「クリスタルコンソメ」を使用した出汁や、クレソンをはじめとした宮崎県で収穫された季節の野菜、そして食事を締めくくる〆の麺をセットにしました。木箱をそのまま食卓に並べて鍋をご用意いただけで、本格的な味わいをご自宅で簡単に再現いただけます。年末年始のご家族や親戚のお集まりにも最適な、華やかな逸品です。



※販売期間：販売中、2026年6月30日（火）まで

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kirishimaranch-0043.html>

帝国ホテルのアンバサダーおすすめ！帰省の手土産にしたい BOX セット

● 【新商品・数量限定】八幡屋礒五郎「オリジナル七味入り薬味セット」3,240円

(上高地帝国ホテル料理長監修 オリジナルブレンド七味唐辛子 12g、粉山椒 12g、ごま塩 20g)

290 年近い歴史を誇る老舗七味店と上高地帝国ホテルがコラボレーションしたオリジナルブレンドの七味唐辛子を中心に、3 種類のスパイスを限定 50 セットでご用意いたしました。年越しそばにもおすすめの「七味唐辛子」、希少な国産山椒を使用した「粉山椒」、長野県産の黒ごまと国産塩を配合した「ごま塩」。どれも一

振りで日々の料理を引き立てる、使い勝手抜群で飽きのこないラインアップです。

※上高地帝国ホテル料理長監修 オリジナルブレンド七味唐辛子 12g 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/yawataya-isogoro-0606.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>

「オリジナルブレンド七味唐辛子」は、上高地帝国ホテルのレストランで提供した鴨のそばに合わせたときの風味をイメージしながらブレンドしました。通常よりややマイクロな風味に仕上げており、そば以外のさまざまな料理に合わせてもお楽しみいただけます。信州産の黒胡麻と、まろやかな塩味の海塩を合わせた「ごま塩」は、温かいご飯やおにぎりに。和のイメージが強い「粉山椒」は、鰻やちりめんに合わせるのはもちろん、洋風ドレッシングやステーキソースのアクセントにもおすすめです。



● 【新商品】ニセコ蒸溜所「ohoro GIN オリジナル缶 BOX 入」6,600円

(スタンダード、ラベンダー、ニホンハッカ 各 100ml)

北海道ニセコ町の雪どけ水を含む良質な地下水と豊かな自然環境を活かし、丹念に製造されたクラフトジン。帝国ホテル 東京のバーでも取り扱っている「ohoro GIN スタンダード」をはじめとする 3 種を、ご自宅でもお楽しみいただけるミニボトルセットでご用意いたしました。国内外で多数の受賞歴を持ち、芯のあるしっかりとした味わいに軽やかなシトラスの香りを感じられる「スタンダード」はストレートで。ニセコ町内産の原料を使用した、華やかな香りの「ラベンダー」はロックや炭酸割り、清涼感溢れる「ニホンハッカ」は柑橘系との相性がよく、フルーツカクテルベースにすることがおすすめです。3 種の奥深い味わいの違いと、最適な飲み方を見つける至福のひとときをお楽しみいただけます。ボタニカル柄の缶は見た目も美しく、帰省の手土産やお酒好きの方へのギフトとしてもおすすめです。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/nisekodistillery-0629.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>

「ohoro GIN」は、ワイングラスのように香りをしっかりと感じられるグラスでお楽しみいただくのがおすすめです。まずはライムなどを加えずストレートで。ジンの基本であるジュニパーベリーの香りを存分にご堪能いただくことができ、魚介のカルパッチョとのペアリングが好相性です。ソーダで割る際は、ジンとソーダを十分に冷やし、氷は市販の良質な氷をご使用いただくのがおすすめ。味わいがより一層引き立ち、爽やかな香りと切れの良い味わいは、中華料理にもよく合います。



ゆったり過ごす年末年始の晩酌時間を特別に、名産地が誇る海の幸

● 【新商品】えひめシーフードサービス「シロアマダイ一夜干し 2枚セット」6,912円

希少魚種で水揚げ量が少なく、高級魚や幻の魚として知られるシロアマダイを、脂がのった400g以上のサイズだけを厳選し、本モール限定の一夜干しとしてご用意いたしました。愛媛県八幡浜産のシロアマダイは料亭でも使用されるほど上質で、ご家庭の食卓にはなかなか流通しない逸品。30年以上一夜干しに携わる職人



の技術により、水揚げ後、素材の旨味を最大限に引き出すために塩のみで調味し、天日干しで丹念に仕上げます。お召し上がりいただく際は、まず皮を上にして焼くことで旨味を閉じ込め、最後に皮面を焼いてパリッとさせるのがおすすめ。身のふっくらとした肉厚な食感と、上品な甘味をご堪能いただけます。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/ehimeseafod-0408.html>

● 【新商品】マルヒラ川村水産「函館海の幸真昆布〆セット」3,024円

(根ホッケ真昆布〆10切、天然平目真昆布〆7切)

ミシュラン星付きレストランや世界的に著名なシェフからも高い品質に定評を得る、北海道函館・マルヒラ川村水産より、北海道産根ホッケと天然平目の真昆布〆セットが登場。水揚げ後、職人がすぐに手作業で加工し、瞬間冷凍することで獲れたての風味をご家庭でもお楽しみいただけます。濃厚でコクがあり、ホッケの中でも身が締まり脂がたっぷりのっているのが特徴の「根ホッケ」、甘味と程よい脂、コリコリとした食感の「天然平目」、いずれも昆布の磯の香りと旨味が、素材の味わいを引き立たせます。お刺身はもちろん、オリーブオイルと合わせてカルパッチョとしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kawamurasuisan-0589.html>

「ほんのきもち」から「お年玉」まで、心遣いに華を添える水引金封セット

● 【新商品】大西水引「小さな金封 5種」2,200円

(アナザーアンペリアルホテルカラー、ベージュ、赤、紺、海老茶)

日本の水引細工を今に伝える大西水引から、手のひらサイズの金封セットが登場。相手やシーンを選ばないよう、本モールのブランドカラーを含む洗練された5色の色合いをセットにいたしました。結び飾りには、御礼など幅広い慶事に適した「梅結び」と、長く続くご縁やご快復を祈念する場面にふさわしい「松結び」を採用。短冊は年末年始に活躍する「お年玉」をはじめ、日常で使いやすい「ほんのきもち」「ありがとう」など、用途に合わせて差し替えてお使いいただける7種をセットにしております。

※販売中

※単品もご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/onishimizuhiki-kinpu.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、88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>