

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 2 月 12 日

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

いちごの多彩な魅力を楽しめる商品を 2 月 17 日（火）より販売開始

～厳選された地元素材を使用した限定ホールケーキから、可愛い手土産スイーツまで、

日本各地の逸品が勢ぞろい～

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、いちごの多彩な魅力を楽しめる計 5 商品を 2026 年 2 月 17 日（火）より期間限定販売いたします。

いちご特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-strawberry.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、日常に季節の彩りを添えるアイテムを豊富にご用意しております。

新商品として、厳選された北海道産素材を使用したチーズケーキ「北のベリーチーズケーキ 2 層仕立て」や、軽やかな口当たりが魅力の「いちごのムースとバニラのババロワケーキ」など、食卓を華やかに彩るホールケーキ 2 種が登場。日本各地の名店が贈る特別な味わいを、ご自宅でお楽しみいただけます。

また、手土産やギフトにおすすめの小分けスイーツとして、牧場のミルクを使用した瓶スイーツ「ヨーグルトのクリームババロワ」や、個包装で配りやすい「フリーズ・塩キャラメル 2 種サブレ詰合せ」をご用意いたしました。そのほか、昨年ご好評いただいた「マカロンバリエ」が約 1 年ぶりに再登場。素材本来の甘味と香りを存分にご堪能いただける逸品です。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL いちご特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-strawberry.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（2026年2月12日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

お取り寄せで楽しむ！地元素材を活かした、いちごのホールケーキ**●【新商品】北海道 | お菓子のドルチェヴィータ「北のベリーチーズケーキ 2層仕立て」**

4,320 円（直径 12cm）

1999 年のオープン以来、地元で親しまれてきた北海道札幌市の洋菓子店が手掛ける、本モール限定のオリジナルケーキです。いちごを混ぜ込み焼き上げたバイクドチーズケーキと、なめらかなレアチーズケーキを重ねた 2 層仕立ての土台に、北海道産のいちごやラズベリー、ブルーベリーをふんだんにあしらいました。3



種のベリーが持つ甘味と酸味、北海道産の素材を使った 2 種のチーズケーキが織りなす異なる口どけを一度にお楽しみいただけます。ご自身へのご褒美として、アールグレイなどの紅茶とともに味わいたい逸品です。

※販売期間：2026 年 4 月 30 日（木）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/dolcevida-0679.html>

●【新商品】熊本県 | Doble K（ダブル カー）「いちごのムースとバニラのババロワケーキ」

5,076 円（直径 12cm）

熊本県のパティシエール 塚本加奈子氏が、フランス修行時代に親しんだ軽やかなムースケーキを、日本の素材でアレンジしました。しっとりとしたチョコレートスポンジに、芳醇なバニラのババロワ、熊本県産「ゆうべに」と福岡県産「あまおう」を使用したなめらかなムースを重ねました。ムースの中のラズベリーコンフィチュールが程よい酸味のアクセントを添えています。



軽やかな口どけのとともに、チョコレートのコクとベリーの甘酸っぱさが広がるやさしい味わいは、小さなお子様がいるご家庭にもぴったり。桃の節句や誕生日など、ご家族の特別なお集まりにおすすめです。

※販売期間：2026 年 4 月 30 日（木）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/doblek-0680.html>

かわいい見た目に心惹かれる！手土産やギフトにもおすすめのいちごスイーツ

●【新商品】熊本県 | オオヤブデリーファーム「ヨーグルトのクリームババロワ」

5,940 円（苺クリーム／ショコラ／ピスタチオ／ラズベリー／パッション 5 種各 1 本入）

熊本県合志市の「オオヤブデリーファーム」では、自家製堆肥で育てたトウモロコシを飼料に、循環型農業を実践しています。大切に育てられた牛から絞った生乳を、3 層仕立てのスイーツに仕上げました。

いちごやキウイの果実感のあるジュレ、濃厚な生クリーム、爽やかな酸味のヨーグルトとホワイトチョコレートのババロワが心地よく調和し、軽やかな後味で甘いものが得意でない方にもおすすめ。食後のひとときや、リラックスタイムに優しく寄り添う逸品です。

※販売期間：2026 年 4 月 30 日（木）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/oyabudairyfarm-0665.html>



●【新商品】石川県 | パティスリー ロリアンコティ「フリーズ・塩キャラメル 2 種サブレ詰合せ」

4,644 円（2 種セット 9 袋入）

石川県のパティシエール 吉岡順子氏が手掛ける 2 種サブレの詰合せです。着色料を使わず仕上げたやさしい色合いの「フリーズ」は、生地やクリームに甘酸っぱいいちごを練り込み、豊かな風味を引き出しました。能登の海水から作られた塩を使用した「塩キャラメル」は、コク深いキャラメルクリームにほどよい塩

味のアクセントが加わった、奥行きのある味わい。軽やかな食感ながら満足感を感じられる逸品です。

洗練されたパッケージで贈り物はもちろん、個包装のため、オフィスやパーティーなどの手土産としてもおすすめです。

※販売期間：2026 年 4 月 30 日（木）まで

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserieorian-0668m.html>



●東京都 | EMMÉ (エンメ) 「マカロンバリエ」 2,592 円

(アールグレイショコラ／薔薇と苺ショコラ／パッションショコラ／トリュフショコラ／ショコラ
5 種各 1 個入)

東京都青山「EMMÉ」のパティシエール 延命寺美也氏が手掛ける人気の「マカロンバリエ」を、約 1 年ぶりに期間限定で再販売します。本モール限定の華やかなフレーバー「アールグレイショコラ」をはじめ、薔薇の香りと苺の甘酸っぱさが溶け合う「薔薇と苺ショコラ」など、厳選した素材が織りなす 5 種のフレーバーを詰め合わせました。濃厚なチョコレートクリームをサンドしたマカロンは、華やかで可愛らしく、大切な方への贈り物に最適です。



※販売期間：2026 年 4 月 30 日（木）まで

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/emme-0404m.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、97 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

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/anotherimperialhotel>

公式 LINE：<https://lin.ee/u4U3fkK>