

【News Release】

報道関係者各位

2026年4月30日

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

## 高知県の恵みが揃う、海の幸や上質ドリンクの厳選ラインナップ

～創業100年以上の老舗が手掛ける本からすみ、約40年の目利きと職人技が光る海鮮セット、  
希少素材で仕立てたプレミアムドリンクの全3ブランドを4月30日（木）より販売～

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、高知県の豊かな自然と職人の技術に着目した海の幸やドリンクなど計3商品を、2026年4月30日（木）より販売いたします。



高知県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kochi.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」は、全国各地の名産の価値を生産者や作り手のストーリーとともに発信することで、新たな顧客との接点を創出し、地域共創の実現を目指しています。

今回新たに登場するのは、高知県が誇る選りすぐりの逸品です。老舗の技が生きる伝統製法の珍味「**本からすみ小判八包入り**」をはじめ、四万十の魚を楽しめる海の幸の詰合せ「**薫焼きカツオたたき（スライス）と鮮魚漬けセット**」、希少素材の土佐ベルガモットと黄金しょうがで仕立てたドリンク「**土佐ベルガモットスパークリングと黄金しょうがのジュンジャーエール詰合せ**」など、高知県の自然が生んだ豊かな食の魅力をお届けします。

## □ANoTHER IMPERIAL HOTEL 高知県特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-kochi.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4月30日）での情報です。

### 老舗の技が凝縮された縁起物、伝統製法の本からすみ

#### ●【新商品】宮進商店「本からすみ小判八包入り」12,960円（8包入）

大正10年創業、土佐の海とともに歩んできた老舗が手掛ける、伝統製法による「本からすみ」です。新鮮なボラの真子を厳選し、伝統の職人技による絶妙な塩抜きや、雨の少ない高知県の冬の気候を生かした天日干しなど、すべての工程を手作業で実施。一腹ごとに塩加減や干し時間を調整することで、弾力、旨み、色合いを丁寧に引き出しています。薄く切って素材本来の味わいを楽しむほか、軽く炙ることで香ばしさが一層引き立ちます。日本酒や白ワインとの相性の良さはもちろん、からすみ茶漬けやパスタ、おにぎりなどに添えるだけで料理の格を引き上げます。

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/miyashinshoten-0711.html>



### 40年の目利きと職人技が光る、四万十の海の幸セット

#### ●【新商品】中村魚市「薫焼きカツオたたき（スライス）と鮮魚漬けセット」4,212円

（海鮮漬け丼 90g 2個、カツオたたき生姜醤油漬け 100g 2個、

薫焼きカツオ塩たたき（スライス）75g 2個、塩ポン酢 1個、醤油ポン酢 1個）

高知県四万十市の幡多公設地方卸売市場に拠点を置く水産卸売会社「中村魚市」が厳選した、海の幸の詰合せです。市場で約40年魚を見極めてきた目利きが厳選した天然魚。その素材を、都内で研鑽を積んだ江戸前職人が確かな技で仕込み、持ち味を最大限に引き出しました。急速冷凍で鮮度を保ち魚本来の旨みをどじこめたままお届けします。今回自家製だれに付け込んだ「海鮮漬け丼」と生姜醤油で仕立てた「カツオたたき生姜醤油漬け」が各2パック、さらに食べやすくスライスした「薫焼きカツオたたき」は塩ポン酢用・醤油ポン酢用で各1パックご用意しました。流水で約5分解凍するだけで、包丁いらずですぐに食卓へ。ご飯のお供にはもちろん、お酒の肴にも最適です。

※「薫焼きカツオたたき（柵）と鮮魚漬けセット」もご用意しております

※冷凍でお届けいたします

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/nakamuraoichi-0710.html>



**高知の希少素材が生む、香り豊かなプレミアムノンアルコールドリンク**

- **【新商品】はるの TERRACE「土佐ベルガモットスパークリングと黄金しょうがのジンジャーエール 詰合せ」4,428 円（土佐ベルガモットスパークリング 195ml 4 本、黄金しょうがのジンジャーエール 195ml 4 本、計 8 本）**

高知県産の希少素材を使用した、ノンアルコールドリンクのセットです。高知県で日本初のベルガモットの国産化を目指して始動した「土佐ベルガモットプロジェクト」を牽引する「はるの TERRACE」が手掛ける、香り豊かでクリアな飲み心地の「土佐ベルガモットスパークリング」。土佐ベルガモットの果皮から抽出したエッセンシャルオイルを使用し、上品な香りと風味が特徴です。



しょうがの名産地である高知県でもわずか 1%しか収穫できない幻のしょうが「黄金虚空蔵Ⅱ」を使用した「黄金しょうがのジンジャーエール」は、しょうがの乾燥具合を見極めて香りを引き出すことで、キリッとした辛味の輪郭が感じられ、すっきりとした後味も特徴です。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/harunoterrace-0663.html>

**搾りたての味わいを冷凍で閉じ込めた、有機栽培米 100%の純米大吟醸**

- **TOMIN SAKE COMPANY「土佐酒造 桂月 Frozen Sake Nature 300ml」6,600 円（300ml）**

明治 10 年創業の土佐酒造による、蔵出し直後の搾りたて生酒をそのまま凍結した「桂月 Frozen Sake Nature」。液体凍結機「凍眠」により瓶ごと急速冷凍することで、酒造でしか味わえないフレッシュな状態を閉じ込めています。有機肥料のみで育てた酒造好適米を 100%使用し、伝統的な生酏（きもと）造りで仕込んだ



純米大吟醸の無濾過生原酒を凍結。熟した洋梨や蜜のような華やかな香りに、やわらかな甘味と酸味のバランスがとれた味わいが特徴で、解凍とともに変化する香りや余韻も楽しめます。飲み口の薄いワイングラスに注ぎ、溶け始めの“超冷酒”から徐々に味わうのがおすすめ。時間とともに広がる香りや口当たりの移ろいを感じられる一杯です。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/tominsakecompany-0077.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。111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。

2026年4月28日（火）に「帝国ホテル オンラインショップ」と統合し、両サービスの機能と商品ラインナップを一体化した新たなオンラインストアとしてリニューアルいたしました。これにより、帝国ホテルが厳選する食品やギフト、オリジナル商品までを一つの導線で横断的に検索できる環境を整え、より一貫したブランド体験を提供してまいります。

公式サイト : <https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram : [https://www.instagram.com/anotherimperialhotel\\_official](https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official)

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

公式 LINE : <https://lin.ee/u4U3fkK>

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

ANoTHER IMPERIAL HOTEL PR 事務局（Malen 内）担当：秋元

TEL : 080-1037-3549 / FAX : 050-3488-5751 / MAIL : another.ih\_pr@malen.jp