

【News Release】

報道関係者各位

2026年5月19日（火）

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

「夏のひんやりスイーツ」を5月21日（木）より販売開始

～フルーツアイスバー、柑橘冷凍ジュースなど、ギフトにも最適な上質なお取り寄せ～

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、暑さが本格化するこれからの季節に向けて、自宅で心地よい“涼”を楽しめる「夏のひんやりスイーツ」を2026年5月21日より販売いたします。素材の味を最大限に活かした「煉り菓子」や、栽培工程からこだわった柑橘の爽やかな香りと味わいが広がるスイーツやドリンクなどが新登場いたします。



夏のひんやりスイーツ特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-desserts.html>

帝国ホテルのシェフやソムリエ、バーテンダーがそれぞれの専門性をもとに、日本各地の食材や逸品を選定するオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」では、各地の名産を生産者の背景や製法とともに丁寧に紐解きながら紹介しています。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL ひんやりスイーツ特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-desserts.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5月19日）での情報です。

販売日は変更する可能性があります。

なめらかな口どけが広がる、和の涼やかな甘味

●【新商品】東京都 | 銀座かずや「煉り菓子食べ比べセット」4,104円

(煉り抹茶／煉りみるく／葛煉りもと煉り／葛煉り黒ごま 4種各2個 計8個入)

日本料理の職人として修業を積んだ古関一哉さんが店主をつとめる、東京都銀座の和菓子店「銀座かずや」。

胡麻豆腐をヒントに確立させた独自の「煉り菓子」が本モール限定の詰合せで登場しました。丹念な練り上げによる、もっちりとなめらかな口当たりが特徴です。その時々気温や湿度に

合わせて練り具合を調整する職人技により、絶妙な食感と風味を引き出しました。抹茶や黒胡麻、ミルクといった素材を生かした味わいは、世代を超えてお楽しみいただける逸品です。

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/ginzakazuya-0743m.html>



フルーツのみずみずしさをそのまま閉じ込めたアイスバー

●【新商品】岡山県 | Gowdy「瀬戸内のフルーツアイスバーセット」6,480円

(岡山白桃メルバ／岡山県産シャインマスカット&ミヌスカルーージュマスカット／岡山苺のストロベリーラテ／岡山県産マンダリンオレンジ 4種各2本 計8本入)

“美味しいフルーツの味わいをより多くの人に届けたい”という思いから、瀬戸内の豊かな果実を中心に素材を厳選し、その魅力を引き出す菓子作りを続けるフルーツタルト専門店「Gowdy (ガウディ)」。岡山県産の果実を使用した、本モールオリジナルのアイスバーセットです。果実の断面が美しく浮かび上がるアイスバーは、素材本来の自然な甘みとやさしい酸味が調和したみずみずしい味わいが特徴です。暑い日のデザートや贈り物など、幅広いシーンで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/gowdy-0748.html>



グラスに注いだ瞬間、搾りたての芳醇な香りが立ちのぼる一杯

●【新商品】佐賀県 | さが県産品流通デザイン公社「田島柑橘園 冷凍ジュース 4 種セット」5,400 円

(クレメンティン/ブラッドオレンジ/ポンカン/温州ミカン 4 種各 2 個 計 8 個入)

佐賀県太良町にある「田島柑橘園」が手がける、柑橘の味わいをそのまま閉じ込めた冷凍ジュースです。

同園が日本で初めて栽培を手掛けた希少品種「クレメンティン」を含む 4 種のセット。完熟した果実をすぐに加工し、特許取得の瞬間冷凍技術を用いることで、果実の細胞へのダメージを抑え搾りたての鮮度と美味しさを閉じ込めました。解凍後、グラスに注いだ瞬間に立ちのぼる果実本来の芳醇な香りが特徴です。果実本来のみずみずしさと甘さをそのまま味わえる本商品は、ご自宅用だけでなく、大切な方への贈り物としてもぴったりです。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/sagapin-0744.html>



兵庫県淡路島の柑橘類を贅沢に使ったソルベ・ジュレ

●【新商品】兵庫県 | 平岡農園「レモンとライムのソルベ・ジュレ詰合せ」2,916 円

(宝石レモンの紅茶ジュレ/宝石レモンのサングリアジュレ 各 2 個、黄金レモンソルベ/黄金ライムソルベ 各 2 個 計 4 個入)

創業 70 年の歴史を持つ兵庫県淡路島のみかん・レモン農家「平岡農園」。温暖な気候と海風が育んだレモンとライムの香りを、そのまま封じ込めたソルベとジュレのセットです。輪切りのレモンを合わせた「宝石レモンの紅茶ジュレ」。角切りレモンを使用し、芳醇な赤ワインの風味を加えた「宝石レモンのサングリアジュレ」。独自の製法によりレモン果皮の香りを引き出した「黄金レモンソルベ」と稀少な国産ライムの果皮の風味を生かした「黄金ライムソルベ」をお届けします。

ジュレは冷蔵庫、ソルベは 12 時間ほど冷凍庫で冷やしてお召し上がりください。ご自宅での贅沢なデザートタイムはもちろん、大切な方への贈り物やおもてなしの一品としても最適です。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hiraokanoen-0745.html>



完熟マンゴーとレアチーズの冷凍ケーキ

●石川県 | パティスリー ロリアンコティ「マンゴー・プルミエ」4,860 円 (直径 15cm)

石川県小松市の「パティスリー ロリアンコティ」のパティシエール吉岡順子さんが「その季節にしか出合えない、記憶に残る一皿を届けたい」「暑い夏でもこのケーキで元気になってほしい」という想いを込めて手掛けた、完熟マンゴーのケーキを今シーズンも再販します。マンゴーのレアチーズにみずみずしいマンゴージュレをしのばせ、全体をマンゴーピュレでコーティングした夏季限定の逸品です。



※販売期間：2026年8月31日（月）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserierorian-0434.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、帝国ホテルが日本各地の「良いもの、良いこと」を厳選し、新しい驚きと出会いをお届けするオンラインモールです。122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。帝国ホテルならではの価値としてご自宅へお届けするとともに、新たな顧客接点の創出と、地域との継続的な関係構築を広げています。

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>

【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