

【News Release】

報道関係者各位

2026年6月23日（火）

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

静岡県の魅力を堪能する全7ブランドを6月23日（火）より販売開始
～釜揚げしらす、黄金のいくら、茶箱、深蒸し茶など、地域の技術が光る逸品が登場～

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、2026年6月23日（火）より、静岡県産品を特集した商品を販売いたします。

今回のラインアップでは、駿河湾で水揚げされる桜えびやしらす、焼津のまぐろ、さらには静岡県産レモンの加工品から、地域に根差した伝統工芸である茶箱、茶の名産地・掛川の深蒸し茶まで、静岡県の風土と技術を生かした商品を取り揃えました。



静岡県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-shizuoka.html>

「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」では、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選定した日本各地の逸品を生産者や作り手の想いとともにご紹介します。日本各地の優れた食文化や技術を未来へと繋ぐ新たな出会いの場を提供し、持続的な地域社会との共創を目指しています。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 静岡県特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-shizuoka.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6月23日）での情報です。

駿河湾の鮮度をそのまま味わう、桜えびとしらすの缶詰

- 【新商品】山梨罐詰「静岡釜揚げ桜えび缶詰 1缶・釜揚げしらす 2缶」2,052円（2種計3缶入 各40g）

駿河湾近隣に工場を構え、水揚げ直後の素材が持つ鮮度を維持したまま缶詰製造を行う山梨罐詰。鮮度維持の難しさから、一般的にはチルドや冷凍で流通する「釜揚げ桜えび」や「釜揚げしらす」を、独自の加工技術によって常温で持ち運び可能な缶詰として商品化しました。

素材本来の食感や風味を損なうことなく、現地の味をそのまま全国へお届けします。

※「静岡釜揚げ桜えび缶詰 3缶」もご用意しております。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/yamanashi-kanzume-0741.html>



焼津の天然まぐろを味わう、職人仕立ての詰合せ

- 【新商品】大坪水産「まぐろづくし 400g セット」4,536円（4種計4パック入 本鮪入ねぎとろ、南鮪赤身、南鮪中トロ、南鮪大トロ 各100g）

大坪水産は、焼津港を拠点に、天然まぐろの加工・販売を手掛ける水産会社です。買付時には熟練の目利きがまぐろの断面から脂の乗りや鮮度を見極め、解体から加工までを自社工場での一貫体制で管理しています。今回の「まぐろづくしセット」は、南鮪の赤身・中トロ・大トロに加え、本鮪を使用したねぎとろを詰め合わせました。南鮪の鮮やかな赤身と、天然まぐろ

特有のすっきりとした上品な脂が特徴です。ご自宅用としてはもちろん、記念日や季節の贈り物など、幅広いシーンでのギフトとしてもご利用いただけます。

※「まぐろづくし 900g セット」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/otsubosuisan-0762.html>



港町・焼津で受け継がれる、まぐろ加工の伝統技術

- **【新商品】寺岡銈吉商店「焼津 まぐろ土佐煮・ぬれ角煮セット」2,808 円（2 種計 2 個入 まぐろ土佐煮、ぬれ角煮 各 200g）**

創業 110 年を迎えた、焼津の港町で水産加工品を製造する寺岡銈吉商店。今回販売する「焼津まぐろ土佐煮・ぬれ角煮セット」は、焼津で受け継がれてきたまぐろの加工技術を用いた詰合せです。同店では、カットしたまぐろを茹でた後、「手火山（てびやま）」と呼ばれる伝統的な燻製工程を施しています。素材に独特の香りをまとうせると同時に、身崩れを

防ぎ旨味を閉じ込める効果が生まれます。セットには、醤油の風味を生かして仕上げた「まぐろ土佐煮」と、醤油の塩味を抑えた甘口の味付けでしっとりと柔らかな食感が特徴の「ぬれ角煮」の 2 種を詰合せました。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/terakei-0740.html>



清流とわさび田が育てる、「黄金色」のいくら

- **【新商品】下山養魚場「黄金いくら」4,428 円（120g）**

静岡県清流を生かし、日本固有種・アマゴの養殖を行う下山養魚場。同養魚場の「黄金いくら」はわさび田の豊かな湧水環境で育ったアマゴの完熟卵のみを使用した商品です。川魚であるアマゴは、甲殻類由来の色素を含まない餌で育つため、卵本来の鮮やかな黄金色をしています。いくらに比べて皮膜がしっかりとしており、特有のプチとした弾力のある食感をお楽し

みいただけます。素材の透明感を損なわないよう、味付けには白醤油を用いています。寿司などの和食にはもちろん、バゲットにのせてカナッペにするなど洋風アレンジも楽しめます。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/amago-0769.html>



熟成で引き出す静岡県産レモンの香りと旨み

- **【新商品】 駿河レモン堂「駿河レモンアソート」 3,456 円（3 種 3 個入 虹色レモンシロップ 400g、塩レモン 100g、ねぎ塩レモンソース 100g）**

駿河レモン堂は、静岡県の温暖な気候を生かしたレモンを使用し、地域産業の活性化と支援を目指して立ち上げられたブランド。レモンの果肉、皮、種まで丸ごと使用し、素材本来の香りと食感を生かした商品づくりにこだわっています。

時季のレモンをスライスし、砂糖と蜂蜜に 2 か月間漬け

込んで果肉を細かくクラッシュした「虹色レモンシロップ」、塩に 6 か月間漬け込んで発酵させた万能調味料「塩レモン」、さらにその塩レモンにねぎとニンニクを加えた「ねぎ塩レモンソース」の 3 種をご用意。「虹色レモンシロップ」はレモンスカッシュやホットレモンに「塩レモン」や「ねぎ塩レモンソース」は唐揚げやソテーなどの肉料理から冷奴、チーズケーキまで、幅広いメニューのアクセントとしてご活用いただけます。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/lemondo-0750.html>



食材を心地よく保管する、静岡県の伝統工芸

- **【新商品】 前田工房「茶箱 1ks」 12,100 円（サイズ 縦 240mm×横 170mm×高さ 120mm）**

江戸時代から輸出用として使われていた静岡県の茶箱製造技術を受け継ぐ前田工房。茶箱の作り手が減少する中、その技術を次世代へ残したいという思いから設立されました。同工房の茶箱は、樹齢約 30 年の杉材と、0.14mm の極薄トタンを使用し職人の手によって丁寧に作られています。この茶箱に「ANoTHER IMPERIAL

HOTEL」のロゴを施した本モール限定オリジナルデザインが登場。塗装を施していない天然杉材とトタンを組み合わせた仕様は、防虫・防湿・防酸化性に優れ、茶葉はもちろん、米やコーヒー豆などの保存にも適しています。使い込むほどに杉材の色合いが深まり、暮らしの中での経年変化も楽しめます。食や暮らしにこだわる方への贈り物や、新生活・引っ越し祝いなどにも適した逸品です。

※サイズ違いとして、「1k : 縦 240mm×横 170mm×高さ 160mm」もご用意しております

※容器のみの販売となります。中身は含まれておりません

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kawanechabako-0751.html>



茶の産地・掛川で受け継がれる、深蒸し茶の技術

- **【新商品】佐々木製茶「掛川深蒸し茶5種類セット」7,776円（5種5袋入 静岡の誉、初摘み、双葉摘み、若葉摘み、八十八夜の恵み）**

大正時代より茶づくりを続ける佐々木製茶は、栽培から仕上げまでを一貫して手掛ける数少ない製茶会社です。全国茶品評会で農林水産大臣賞を34回受賞し、令和2年には天皇杯も受賞するなど、高い技術力を有しています。

その確かな技術を注ぎ込んだ「掛川深蒸し茶5種類

セット」は、今年最初に採れた茶葉を丁寧に仕上げた「静岡の誉」から、日常的に飲みやすい「八十八夜の恵み」など、摘採時期や仕上げの違いによる味わいを楽しめる詰合せです。深蒸し製法により、茶葉の旨みや香りを引き出し、まろやかな味わいに仕上げています。和菓子はもちろん、洋菓子とのペアリングにも適しています。

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/sasakiseicha-0738.html>



時間とともに香り移ろう、静岡茶の新たな味わい

- **IBUKI bottled tea「オリジナルボトリングティー UTSUROI」4,320円（180ml）**

「UTSUROI」は、ANoTHER IMPERIAL HOTELのアンバサダーである帝国ホテルのバーテンダーと、静岡県でボトリングティーを手掛ける「IBUKI bottled tea（カネス製茶）」が共同開発した限定品です。日本茶を代表する品種「やぶきた」を使用し、非加熱殺菌の製法によって茶葉のポテンシャルを最大限に引き出すことで、本来の爽やかな香りに加え、出汁

のような旨味やほのかな塩味、舌に残る余韻が特徴です。時間の経過とともに香り立ちが変化するため、ワインのようにゆっくりと味わう楽しみ方もおすすめ。ウェルカムドリンクとしてはもちろん、和食や魚料理とのペアリングにも適しています。

※容量違いとして、「オリジナルボトリングティー UTSUROI 730ml」もご用意しております。

※販売中

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/ibukibottledtea-0511a.html>



ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

「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、長年愛されてきた帝国ホテル伝統の味わいはもちろん、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「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。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>

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

【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