

【News Release】

報道関係者各位

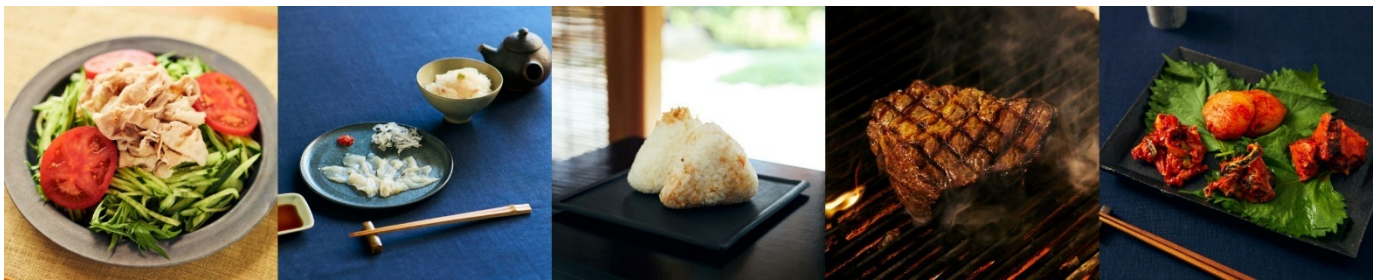
2026 年 7 月 13 日（月）

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

夏を乗り切る日本各地のグルメを 7 月 14 日（火）より販売開始

～北海道・熊本県・鹿児島県など、各地の作り手が育んだ逸品をラインアップ～

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 7 月 14 日（火）より、日本各地の食文化や作り手の技術を堪能できる「夏を乗り切るグルメ」の販売を開始いたします。北海道・熊本県・鹿児島県など日本の北と南で受け継がれてきた食文化や作り手の技術が息づく商品を取り揃え、産地や作り手の想いとともにお届けします。お中元や夏のご挨拶など大切な方への贈り物としてはもちろん、ご自宅で季節の味覚を楽しむ一品としてもおすすめです。



夏を乗り切るグルメ特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-gourmet.html>

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 夏を乗り切るグルメ特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-gourmet.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 7 月 13 日）での情報です。

部位ごとの旨味を楽しむ、黒豚の贅沢食べ比べ

●【新商品】AKR Food Company「かごしま黒豚しゃぶしゃぶ食べ比べセット（本枯れ黄金だしパック付）」

5,400 円（ロース肉、肩ロース肉、バラ肉 各 300g／本枯れ黄金だし 40g）

鹿児島県・南九州市で丹念に育てた黒豚の魅力を発信するため、さまざまな商品を開発している「AKR Food Company」。本商品はロース、肩ロース、バラの部位ごとの旨味や食感の違いを一度に味わえる、かごしま黒豚のしゃぶしゃぶセットです。飼料には独自に配合したかんしょ（さつまいも）のほか、よもぎ、海藻、焼酎かす



などを与え、時間をかけてじっくり育てることで、黒豚ならではの上品な脂の甘味を引き出しています。また付属のだしには、日本有数のかつお節の産地・鹿児島県枕崎産の本枯れ節を使用しており、数カ月かけて熟成させた豊かな香りと深い旨味が、黒豚本来のおいしさをより一層引き立てます。各部位の食べ比べができ、素材の魅力を存分にご堪能いただける一品です。

※冷凍でお届けいたします

※野菜は含まれておりません

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/akr-food-0772.html>

祝いの席を彩る、海の恵みの華やかな組み合わせ

●【新商品】ふく成「とらふぐ・真鯛の縁起物セット」4,104 円（とらふぐ 45g、真鯛 60g）

熊本県天草市・御所浦にて、3 代にわたり培ってきた養殖技術を有し、加工から流通まで一貫して自社で管理する「ふく成」。「福」を呼ぶとされるとらふぐと、「めでたい」に通じる真鯛を組み合わせた、お祝いの席や贈りものにおすすめのセットです。



ミネラル豊富な海流が流れ込む「ゆりかごの海」にて、

ふぐの状態を見極めてその日に応じた最適な独自配合の餌を与えています。また同社が開発した、細胞の破壊を抑えて凍結する鮮度保持技術「Fireshe®（フィレッシュ）」を用いることで、解凍後も水揚げ直後のような魚本来の弾力を保ち、旨味成分をしっかりと閉じ込めています。とらふぐは、天然ものに比べて約 6 倍の旨味を持つとされる格別な味わいを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/fukunari-0774.html>

3種の鮭を味わい尽くす、北海道ならではの味わい

●【新商品】鮭乃丸亀「北海道産 鮭ほぐし 3種詰合せ」3,564 円

(熟成秋さけ焼きほぐし、船上活〆桜ます焼きほぐし、熟成時不知焼きほぐし 各 80g)

1935 年の創業以来、北海道・札幌の地で鮭の目利きと加工技術を培ってきた鮭専門店「鮭乃丸亀」。希少な北海道産の「秋さけ」「桜ます」「時不知」を一度に食べ比べできる、鮭専門店ならではの詰合せです。

銀毛のオス鮭のみを使用した「秋さけ」、船上活〆製法により高い鮮度が保たれた「桜ます」、夏に獲れる脂に乗った若い鮭「時不知」の3種類を、熟練の職人が塩蔵熟成し手作業で焼き上げ丁寧にほぐしています。それぞれ異なる風味を楽しめるほか、素材本来の旨味を引き立てる中辛口に仕上げているため、炊き立てのご飯やおにぎり、お茶漬けはもちろん、和え物やパスタなど幅広い料理にも活用できます。老舗の伝統と職人技が生み出す本物の味わいは、毎日の食卓だけでなく、夏の贈りものとしてもおすすめです。

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/marukame-0746.html>



北海道の豊かな海鮮を韓国仕込みの技で仕上げたキムチ詰合せ

●北海道のキムチ からくさ「北海道の恵み贅沢海鮮キムチ 4種詰合せ」9,828 円

(ホタテ貝柱、ホッキ貝、ツブ貝、タコ 各 180g)

北海道産素材の力と韓国の本格仕込みを融合させた商品を手掛ける「北海道のキムチ からくさ」がお届けする海鮮4種のキムチ詰合せです。薬味の素材ひとつひとつにこだわり、日本人の味覚に合うよう辛さや熟成度合いを調整しています。温かいご飯にはもちろん、酒肴としても格別の味わいを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/karakusakimchi-0559.html>



霧島連山の麓から届く極上の塊肉を、自宅で手軽に焼き上げる本格ステーキ**●KIRISHIMA RANCH「霧島和牛 エアズロックステーキ MINI」9,936 円（約 450g）**

宮崎県の霧島連山の麓にて、牛の種付けや肥育、食肉加工までを一貫して手掛け、現地では定評あるレストランも運営する「KIRISHIMA RANCH」。本商品に使用されるのは、そそり立つエアズロックのように豪快にカットされた、宮崎県・霧島和牛の塊肉です。

開発にあたっては、帝国ホテル総料理長 杉本 雄が監修。

ご自宅でも簡単に美味しく召し上がれるよう、低温調理で火入れを施した状態で真空パックにしてお届けします。付属する季節のハーブやニンニクとともに好みの焼き色を付けるだけで、薪で焼いたような香ばしさ広がる本格的なステーキを手軽にお楽しみいただけます。

※内容量違いの「霧島和牛 エアズロックステーキ（約 800g）」も販売しております

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kirishimaranch-0617.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、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厳選した、日本各地の「良いもの、良いこと」を取り揃え、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をご自宅でご堪能いただくとともに、新たなお客様との出会いの創出と、地域との継続的な関係進化を目指しています。

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