

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 7 月 22 日（水）

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

涼を届ける「夏フルーツ」を 7 月 23 日（木）より販売開始

～完熟桃や希少なブランド梨、国産パイナップルなど、この季節だけの味覚が集結～

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 23 日（木）より、全国各地の生産者がこだわり抜いた夏限定のフルーツおよび果実菓子を順次販売いたします。完熟の豊潤な甘みが際立つ岡山県総社市産の桃や、茨城県産ブランド梨の「恵水」、年間生産数が限定された希少な国産パイナップル「鳳凰ゴールドデン」、さらに桃の女王と称される清水白桃を丸ごと使用した「宗家 源 吉兆庵」の限定和菓子など、それぞれの産地の豊かな恵みと、作り手の技術とこだわりが詰まった逸品を取り揃えました。



夏フルーツ特集 : <https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-fruit.html>

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 夏フルーツ特集 商品概要

販売場所 : ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/season-summer-fruit.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 22 日）での情報です。

完熟ならではの濃厚な甘みを味わう桃

●【新商品】総社もも生産組合「桃2玉セット（1玉 400g 以上）」32,400 円

岡山県総社市（そうじゃし）の南向きでなだらかな丘陵地にて、水はけに優れた土壌を生かして栽培を行う「総社もも生産組合」。本商品は、その時季に収穫される最適な品種を選定し、異なる味わいの食べ比べをお楽しみいただける詰合せです。最大の特長は、樹の上で完熟させる収穫方法にあります。桃の実是非常にデリケート



で傷がつきやすいため、通常は完熟前に収穫されますが、同組合では樹の上で十分に熟すまで待つため、凝縮された甘みと香りが際立ちます。さらに、機械による一律的な選果に頼るのではなく、手にするだけで美味しい桃を見極められる熟練した選果専門スタッフが一玉ずつ手作業で選別し、安定した極上のおいさを全国へお届けします。

※常温でお届けいたします

※桃3玉セット（1玉 300g 以上）もご用意しております

※販売期間：2026年8月3日（月）～9月上旬

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/hareoka-0780.html>

茨城発のブランド梨、みずみずしさと深い甘みが際立つ希少な味わい

●【新商品】東京促成青果「恵水」10,152 円（8～10玉入 約5kg）

茨城県で17年もの歳月をかけ、約4,300系統もの候補の中から選び抜いたオリジナル品種「恵水（けいすい）」。

大玉に育つ「新雪」と、濃厚な甘みが特徴の「筑水」を掛け合わせ、両品種の長所を受け継いで誕生した梨です。

平均糖度は13度と、メロン並みの濃厚な甘さを誇り、酸味が控えめなため、口に含んだ瞬間に



澄んだ甘みとあふれ出す果汁が広がります。大玉でありながら緻密でシャリッとした心地よい歯ごたえも魅力。保存性にも優れているため、暑い季節のギフトに最適です。今回は、全国の果実を知り尽くした「東京促成青果」が長年培った確かな目利きで厳選した味わいをお届けします。

※冷蔵でお届けいたします

※販売期間：2026年8月10日（月）～8月31日（月）まで、9月上旬より順次お届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/tokyo-sokusei-seika-0736.html>

1玉2kg以上！南国が育んだ国産パイナップル

●【新商品】デラセーラファーム「鳳凰ゴールデン」16,200円

鹿児島県南大隅町の豊かな陽光と温暖な気候を生かし、土壌づくりから収穫まで一貫して手掛ける農園「デラセーラファーム」。同農園が育てる「鳳凰ゴールデン」は、一般的なパイナップル（糖度13度前後、重量1kg）を大きく上回る糖度16度以上・重量1.6kg以上という厳格な基準をクリアしたもののみとされています。今回お届け



する商品は、その基準からさらに選び抜いた「2kg以上の特大サイズ」のみを集めた限定規格です。パイナップルは収穫後に甘みが増さない果実であるため、糖度が最大限に高まる状態を見極めて一玉ずつ収穫されます。そのため、果肉は繊維がやわらかく、濃厚な甘みと豊かな果汁が口の中に広がります。その希少性と圧倒的な品質は、特別な夏の贈り物としておすすめです。

※冷蔵でお届けいたします

※販売期間：2026年9月上旬まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/dellasela-farm-0761.html>

6人の職人が有機で育てた、幻のマンゴー

●OKUDA「パルメロ 1玉入 576g以上」7,020円

宮崎県の名産品であるマンゴーの中でも、約20年にわたる栽培・研究の末に誕生した幻の希少種「パルメロ」。

宮崎のマンゴー作りを支える農家6名で結成された「稼栽師組（まんさいしぐみ）」により、手作りの有機肥料や天敵栽培（天敵を利用した害虫防除）など、丁寧な手仕事で栽培されたパルメロは、糖度が高く芳醇な香りと濃厚な甘さが特長です。



※冷蔵でお届けいたします

※2～3玉入 約1kg～1.2kgもご用意しております

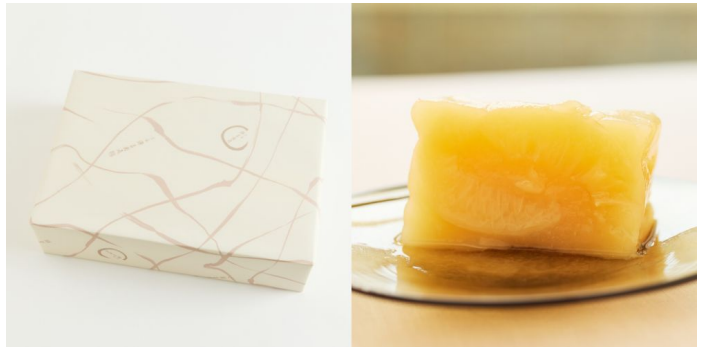
※販売期間：2026年8月31日（月）まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/okuda-0098.html>

果実そのものを味わう、贅沢なひととき

●【新商品】宗家 源 吉兆庵「プレミアム桃泉果」13,608 円（6 個入）

1946 年創業の「宗家 源 吉兆庵」が手掛ける「プレミアム桃泉果」は、「桃の女王」と称される清水白桃を丸ごと一つ使用した夏季限定の果実菓子です。上品な甘さになるよう蜜漬けにし、白桃ピューレを使用したゼリーで包み込むことで、果実本来の香りと味わいを引き立てています。まるで果実そのものを味わっているようなみずみずしさと、和菓子ならではの繊細な仕立てをお楽しみいただけます。



※常温でお届けいたします

※販売期間：2026 年 9 月 25 日（金）まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/kitchoan-0783m.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