

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 9 月 10 日（木）

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

広島県新商品のメディア向け発表・試食会を開催

～“幻の和牛”比婆牛を帝国ホテルブッチャーシェフが調理、家庭でおいしく焼くコツも紹介～

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 9 月 2 日（水）、ひろしまブランドショップ TAU（東京都中央区）にて、広島県産品の新商品発表・試食会をメディア関係者向けに開催しました。

本イベントは、同モールが自治体と共同で開催する初のメディア向けイベントとなりました。



左：帝国ホテル EC 事業部長 惣田新一 中央：帝国ホテルブッチャーシェフ村野哲司 右：広島県観光課 担当課長 木津早苗

広島県の美味しい食の魅力を発信するプロジェクト「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」と連携し、新たに取り扱う食と工芸品を披露した本イベント。広島県外ではほとんど流通していない「比婆牛（ひばぎゅう）」を中心に、産地の特徴や商品の選定背景を紹介しました。会場では、ANoTHER IMPERIAL HOTEL アンバサダーの帝国ホテルブッチャーシェフ村野が、雌牛ならではのきめ細かな肉質や脂の特徴を解説しながら、ご家庭でも美味しく焼き上げるためのポイントをお伝えしました。

当日は、新聞、雑誌、Web メディアなど 20 媒体、24 名が来場しました。

広島県と帝国ホテル、それぞれの視点から魅力を発信

イベントの前半には、広島県観光課 担当課長（観光魅力創造担当）の木津早苗氏と、株式会社帝国ホテル EC 事業部長の惣田新一が登壇いたしました。まず木津氏より、「OK!!広島」の取り組みを紹介。広島県には豊かな自然と技術を生かした食材や商品があり、今後、積極的に県外への発信力強化や販路拡大に取り組んでいくと説明しました。また、広島県の横田美香知事からビデオメッセージが寄せられ、オンラインモールを通じて広島県の魅力を全国へ発信していきたいとの思いを語りました。

続いて惣田が、ANoTHER IMPERIAL HOTEL のコンセプトと、今回加わる商品ラインアップを紹介しました。惣田は「商品選定においては、味や品質だけでなく希少性や作り手の想いも重視しています。単に魅力的な商品を届けるだけでなく、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商品を、新たな出会いを生む“もう一つのおもてなしの場”としてお客様へ届けることが取り組みの意義です」と述べました。

両者の説明を通じて、個々の商品の特徴だけでなく、広島県産品が生まれる土地や作り手との関係を伝えました。



“幻の和牛”比婆牛を、肉の専門家が調理のポイントを解説

会場では、広島県庄原市を中心とする県北地域で育てられる比婆牛を使用した「くらした（肩ロース）」のステーキを提供しました。県外への流通量が限られていることから「幻の和牛」とも呼ばれています。

村野は「脂の旨味だけでなく、赤身肉本来の力強い味わいをしっかりと感じられるのが特徴です。調理の際は、前日にクッキングペーパーで凍ったままお肉を挟み込んで冷蔵庫で解凍していただくことで、余分な水分が抜けて、きれいな焼き色が付きます。肉本来の旨味を引き立てるため、味付けはシンプルに塩コショウで味わうのがおすすめです。」と、比婆牛を家庭で調理する際のポイントを解説しました。

比婆牛のほか、同じく広島県の事業者、サゴタニ牧農から「のむヨーグルト」、SMALL BAKE SHOP「瀬戸内オレンジット」の試食が行われました。



開催概要

名 称 : ANoTHER IMPERIAL HOTEL 広島県産 新商品プレス発表・試食会
開催日時 : 2026 年 9 月 2 日 (水) 13:00~14:00
会 場 : ひろしまブランドショップ TAU 3 階 イベントスペース
所 在 地 : 東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング
内 容 : 「OK!!広島」の取り組み紹介、ANoTHER IMPERIAL HOTEL の事業・商品説明、比婆牛・
のむヨーグルト・瀬戸内オレンジットの試食、フォトセッション、質疑応答、TAU での販売案内
登 壇 者 : 広島県観光課 担当課長 (観光魅力創造担当) 木津早苗氏
株式会社帝国ホテル EC 事業部長 惣田新一
ANoTHER IMPERIAL HOTEL アンバサダー/ブッチャーシェフ 村野哲司
来 場 者 : 20 媒体、24 名

「おいしい! 広島」プロジェクト及び「OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)」とは

「おいしい! 広島」プロジェクト

「おいしい! 広島」プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」という
ブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き
発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取り組みです。



「OK!!広島 (おいしいけえ、ひろしま)」

「おいしい! 広島」プロジェクトの一環として、2025 年 6 月 17 日より、首都圏等の
県外の皆さまにひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り up を
"更に"高めることを目指し、「OK!!広島」を展開しています。



「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目指しています。

ANoTHER

IMPERIAL HOTEL

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/anotherimperialhote>

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