

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 9 月 15 日（火）

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

地域の素材と向き合う 6 ブランドから、「秋の味覚」8 商品をラインアップ

～自然栽培や山地酪農、熟成・冷燻など、素材を生かす取り組みとともに紹介～

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、茨城県の希少な和栗、岩手県の山地酪農から生まれたチーズと肉・魚の加工品、岡山県産シャインマスカットの焼き菓子など、秋の味覚を楽しむ 8 商品を、2026 年 9 月 17 日（木）より販売します。その時季の素材そのもののおいしさに加え、地域の風土と向き合う生産者の取り組みや、素材の魅力を引き出す職人の技にも着目。日本各地の作り手が生み出す、秋ならではの味わいをその背景にあるストーリーとともに発信してまいります。



秋の味覚特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-autumn-gift.html>

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 秋の味覚特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-autumn-gift.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 9 月 15 日）での情報です。

希少栗「人丸」を、生栗とショコラで

●【新商品】茨城県 | 和栗や

「Mont Blanc Chocolat プレミアム『HITOMALU』」4,536 円（6 個入）

「2026 年産 低温熟成・自然そだち～恵栗～人丸」7,020 円（1kg）

茨城県笠間市いわま地区にある約 2 万坪の自社農園にて、栗の栽培から加工、菓子製造、飲食店経営まで一貫して手掛ける和栗専門店「和栗や」。オーナーであり、栗のスペシャリストである竿代信也さんが土を耕さず、肥料や農薬を使わない自然栽培にこだわり、日本固有の作物である和栗本来の味と文化を次代につなぐことを目指しています。

9 月前半から収穫される早生（わせ）系統の和栗「人丸（ひとまる）」は、芳醇な香り、鮮やかな色、濃厚ながらすっきりとした味わいが特徴。200 種類以上存在する和栗の中でも市場にはほとんど流通しない大変希少な品種です。

「Mont Blanc Chocolat プレミアム『HITOMALU』」は、「人丸」のペーストに純生クリームを合わせたモンブランクリームをガナッシュで包み、ココアパウ

ダーで仕上げた一品です。口に含むと、和栗の豊かな香りとチョコレートの奥行きが重なり、なめらかにほどけます。通常は「和栗や」の公式オンラインショップにて冬季限定で販売されている商品を、「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」で一足早く秋季より特別販売いたします。

「2026 年産 低温熟成・自然そだち～恵栗～人丸」は、収穫後すぐに 0～マイナス 2 度で約 1 か月間貯蔵し、低温熟成によって栗本来の自然な甘みを最大限に引き出しています。熟成を経ることにより糖度は約 3 倍となり、そのまま茹でただけでお菓子のような甘さを楽しめる特別な生栗です。

生栗とお菓子という異なる仕立てで広がる「人丸」の個性を、それぞれの味わいでご堪能ください。

※「Mont Blanc Chocolat プレミアム『HITOMALU』」は冷凍、「2026 年産 低温熟成・自然そだち～恵栗～人丸」は冷蔵でお届けいたします

※「2026 年産 低温熟成・自然そだち～恵栗～人丸」は、2026 年 9 月 30 日（水）～10 月 22 日（木）の期間限定販売です

URL : Mont Blanc Chocolat プレミアム『HITOMALU』

<https://another.imperialhotel.co.jp/product/waguriya-0800m.html>

2026 年産 低温熟成・自然そだち～恵栗～人丸

<https://another.imperialhotel.co.jp/product/waguriya-0801.html>



岩手県の山と海の恵みを堪能する、こだわりのペアリングセット**●【新商品】岩手県 | 田野畑山地酪農牛乳****「白仙&岩手短角和牛セシーナ」 5,940 円（白仙 約 140g、セシーナ 30g）****「白仙&宮古トラウトサーモンの冷燻」 4,968 円（白仙 約 140g、サーモン 60g×2 袋）**

岩手県田野畑村の「田野畑山地酪農牛乳」は、自然豊かな傾斜地で牛を一年中放牧する山地酪農に取り組んでいます。その希少な生乳と生クリームを酵母で熟成させたチーズ「白仙」に、岩手が誇る和牛やブランドサーモンを合わせた 2 種類の特別なセットをご用意しました。

「白仙&岩手短角和牛セシーナ」は、和牛全体のわずか 1%未満という希少な日本固有種「岩手短角和牛」の赤身を、岩手県野田村の塩のみで味付けし、12 か月間熟成させた牛肉の生ハム（セシーナ）とのセットです。「白仙」の濃厚なコクとセシーナの凝縮された旨味が重なり合い、蜂蜜を添えて日本酒やウイスキーと合わせるのもおすすめです。



「白仙&宮古トラウトサーモンの冷燻」は、宮古の豊かな海で育てられたサーモンを、広葉樹のチップを使って 2～5 度の低温で 7 日間じっくり燻製した冷燻とのセット。控えめな塩味がサーモン本来の自然な甘みと、しっとりとした食感を引き立てます。クラッカーに重ねておつまみにするほか、旬の野菜と合わせてカルパッチョなどの前菜に仕立てるなど、幅広くお楽しみいただけます。

※冷蔵でお届けいたします

※「白仙&宮古トラウトサーモンの冷燻」は、10 月中旬より販売開始予定です

URL：白仙&岩手短角和牛セシーナ

<https://another.imperialhotel.co.jp/product/yamachi-0792.html>

白仙&宮古トラウトサーモンの冷燻

<https://another.imperialhotel.co.jp/product/yamachi-0793.html>

岡山県産シャインマスカットを、果実感のある焼き菓子に

●岡山県 | Gowdy (ガウディ)

「岡山県産シャインマスカット プレミアムフィナンシェ」 2,700 円 (5 個入)

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」。

岡山県産シャインマスカットをレーズンに加工し、バターをたっぷり使ったフィナンシェ生地に合わせてみました。果実の甘みと香り、バターのコクをひとつの焼き菓子でお楽しみいただけます。

フルーツの魅力を知り尽くした専門店ならではの、岡山県産シャインマスカットの深い味わいをご堪能いただける一品です。

※常温でお届けいたします

※販売期間：2026 年 12 月 31 日（木）まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/gowdy-0809m.html>



五郎島金時の食感と甘さを味わう、ほくほくスイーツ

●石川県 | パティスリー ロリアンコティ「五郎島金時のいもタルト」 4,428 円 (8 個入)

石川県小松市の「パティスリー ロリアンコティ」を営むパティシエール 吉岡順子さんが手掛ける秋限定の焼き菓子です。

石川県認証「加賀野菜」のひとつであるブランドさつまいも「五郎島金時」は、金沢市の砂丘地帯で栽培され、ほくほくとした食感と上品な甘さが特徴。丹念に裏ごしをしてから火を通すなど、丁寧な

作業を重ねて仕立てた金時いもペーストは、きめ細かく濃厚な味わい。ほどよくさっくりとしたタルト生地とのバランスが絶妙です。

※常温でお届けいたします

※販売期間：2026 年 12 月 31 日（木）まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserieorian-0555m.html>



どこをカットしても栗に出会える、贅を尽くしたガトー**●宮城県 | NAZENARA****「YOU&G 極み 善兵衛栗のガトー」 27,000 円（1 本・600g）**

秋田県の赤倉栗園が育てる大粒の「善兵衛栗」を、宮城県仙台市のパウンドケーキ専門店「YOU&G」が贅沢なガトーに仕立てました。当モール限定で、通常商品より栗を約 30%増量した特別仕様でお届けします。和三盆の上品な甘みと、宮城県塩竈産の藻塩が、善兵衛栗本来の芳醇な風味と豊かな甘みをより一層引き立てます。



※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/nazenara-0136.html>

国際大会受賞シェフが手掛ける、秋を味わう限定ジェラート**●福岡県 | GELATO NATURALE****「秋の味覚 オーガニックジェラート 5 種詰合せ」 4,968 円**

（アップルパイ・和栗のモンブラン・ピーナッツとバルサミコソース・和梨*・チョコレート）

本場イタリアで開催されたジェラートの国際大会で受賞歴を持つ、福岡県出身のシェフ 浦本淳平さんが手掛ける本格派ジェラートです。秋の味覚「和栗」を使用したモンブラン風フレーバーのほか、当モール限定フレーバー「アップルパイ」など、5 種を詰め合わせてお届けします。



限定の「アップルパイ」は、帝国ホテルで長年愛さ

れてきたアップルパイをイメージし、シナモンが香る濃厚なクリームに、大きめにカットしたリンゴのコンポートを混ぜ込みました。ごろっとしたリンゴの食感と芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

*販売開始から 10 月中旬まで「和梨」、10 月中旬以降は「青りんご」のフレーバーでお届けする予定です

※冷凍でお届けいたします

※販売期間：2026 年 11 月 30 日（月）まで

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/gelatonaturale-0529.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/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