

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 10 月 20 日（火）

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

日本各地のおいしさを囲む、“おうちクリスマス” セレクション

～本モール限定のブルーベリーフレーバーの焼き菓子や、食用バラのジャムが新たにラインアップ～

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 10 月 22 日（木）より、クリスマスの食卓や贈り物におすすめのスイーツやドリンクを販売いたします。

今回登場する新商品は、職人の美学や素材への工夫が光るこだわりの品々です。米粉と豆乳で仕上げた「hal okada vegan patisserie」のヴィーガンケーキや、帝国ホテル伝統のブルーベリーパイに着想を得た「EQUALLY」の焼き菓子のほか、「IZU ROSE」の無農薬食用バラのジャム、国産蜂蜜から生まれる「ANTELOPE」のクラフトミード（蜂蜜酒）がラインアップ。あわせて、昨年好評だったクリスマススイーツも販売いたします。

集まる方の好みや食卓のシーンに合わせて選べるバラエティ豊かな逸品の数々を、作り手の想いや背景とともにご紹介します。



クリスマス特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-christmas-gift.html>

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL クリスマス特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/season-christmas-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 10 月 20 日）での情報です。

米粉と豆乳で仕上げたヴィーガンケーキ

- 【新商品】東京都 | hal okada vegan patisserie 「[ヴィーガンケーキ] ショートケーキ」 5,832 円（直径 12 cm）

ヴィーガン・パティシエの岡田春生さんが手掛ける「hal okada vegan patisserie」は、100%植物性素材を使用し、誰もが同じテーブルを囲める「ボーダレスな食」を追求するスイーツブランド。開発の原点は、卵アレルギーを持つお子様のために寄せられた、ホールケーキの依頼でした。20 年以上にわたる研究から生まれた本商品



は、卵・乳製品・小麦を使用せず、米粉のスポンジと豆乳ベースの独自のホイップクリームで仕立てた本モール限定のショートケーキです。冷凍から解凍する際の変化まで計算し、スポンジにシロップを塗らずに、米粉スポンジ本来のしっとりとした口どけを実現しています。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/halokada-0797.html>

ブルーベリーの酸味とバターの風味が重なる、本モール限定の焼き菓子

- 【新商品】東京都 | EQUALLY（イクアリー）「クレランタン・ブルーベリー・インペリアル」 3,348 円（14 個入）

東京都世田谷区・豪徳寺の「EQUALLY」は、シェフパティシエの友納滉一さんが手掛けるパティスリー。フランス菓子をベースに「パティシエがつくるクレープ」を突き詰めた、独自のスペシャリティクレープを展開しています。

「クレランタン」は、薄く焼いたクレープ生地を砕いたフィユティーヌと、香ば



しいフロランタンを組み合わせた同店独自の焼き菓子。今回は、帝国ホテルで 50 年以上愛され続けている「ブルーベリーパイ」に着想を得た本モール限定のフレーバーを開発しました。

ブルーベリーのフルーティーな酸味とバターの風味が引き立つ絶妙なバランスに仕上げています。

※12 月上旬より販売開始予定です

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/equally-0806m.html>

伊豆・河津町で育てたバラの香りと、花びらの食感を楽しむジャム

- 【新商品】静岡県 | IZU ROSE「バラジャム 3 種セット」15,984 円（ドフトボルケ、ロサ・ダマスケナ、エンジェルフェイス 150ml /本）

半世紀以上の歴史を持つ伊豆・河津町の「伊豆ばら園」で、化学農薬や化学肥料を使わずに栽培された食用バラを加工・販売する「IZU ROSE」のバラジャム。バラの香りが最も際立つ早朝に一輪ずつ手摘みし、その日のうちに加工しています。花びらを丁寧に選別し、季節に応じた加熱調整をするなど 300 回を超える試行錯誤を経て確立した独自のレシピにより、品種ごとの色や香りを引き出しました。甘い香りの「ドフトボルケ」、豊かな芳香の「ロサ・ダマスケナ」、柑橘系の香りと食感が特徴の「エンジェルフェイス」の 3 種を詰め合わせた、本モール限定セットをご用意しました。品種ごとに異なる華やかな香りと味わいを楽しめる、贈り物にも最適な逸品です。



※常温でお届けいたします

※2 種セットもご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/izu-rose-0832.html>

国産蜂蜜から造るクラフトミード（蜂蜜酒）でクリスマスの乾杯を

- 【新商品】滋賀県 | ANTELOPE（アンテロープ）「SANAGI 4 - Mini」2,860 円、「SANAGI 12 - Supper」3,080 円（各 500ml）

滋賀県野洲市を拠点とする「ANTELOPE」は、蜂蜜を発酵させて造る「ミード」（蜂蜜酒）を手掛ける日本初の専門醸造所です。蜂蜜選びで重視するのは、ともにものづくりに取り組む養蜂家とのつながり。生産者の仕事や蜂蜜の個性を大切にしながら、果実やスパイスを組み合わせ、樽熟成といった自由な発想で、



甘酸っぱい一杯から食事に合うドライな口当たりまで、多様な味わいを追求しています。国産蜂蜜を使用した本商品は、クリスマスの乾杯や料理とのペアリングにもおすすめの逸品。国内ではまだ取り扱いの少ない貴重なクラフトミードの魅力を本モールより全国へお届けいたします。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/antelope-meadery-sanagi.html>

クリスマスシーズン限定！日本各地の人気パティスリーが贈るホリデースイーツ**●東京都 | EMMÉ「シュトーレン」4,320 円（長さ 16cm）**

東京都港区・青山の人気パティスリー「EMMÉ」が手掛けるシュトーレン。ラム酒に漬けた干しぶどうとアーモンドをたっぷりと生地混ぜ込み、丁寧に焼き上げました。スパイスとバニラが繊りなす、芳醇な香りが広がります。日が経つにつれて生地と素材がなじみ、クリスマス当日まで日々深まる味わいの変化をお楽しみいただける一品です。



※販売期間：2026 年 12 月 25 日（金）まで

※冷蔵でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/emme-0594m.html>

●熊本県 | Doble K（ダブル カー）「ピスタチオといちごのババロアケーキ ピスフレサ」5,400 円（直径 12cm）

熊本県のパティスリー「Doble K」で毎年クリスマスに期間限定で登場する人気のケーキです。ピスタチオの濃厚な味わいのクリームとスポンジを、熊本県戸馳島（とばせじま）産の希少なバニラを使用した口当たりなめらかなババロワで包み込み、甘酸っぱい苺をアクセントに加えました。2～3 名様でお楽しみいただける直径 12cm は、本モール限定の販売です。



※販売期間：2026 年 12 月 14 日（月）まで

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/doblek-0577.html>

●石川県 | パティスリー ロリアンコティ「クリスマスのプティボヌール」

3,456 円

石川県のパティシエール、吉岡順子さんが手掛けるクリスマス限定のクッキー缶です。ショコラ味を中心に、苺やピスタチオなど一つひとつ計算された味わいや食感のバランスをお楽しみいただけます。ジンジャーマンやクリスマスツリーをかたどった、見た目も可愛い 10 種類のクッキーの詰め合わせは、クリスマスシーズンのギフトにもぴったりの一品です。

※冷蔵でお届けいたします

※販売期間：2026 年 12 月 25 日（金）まで

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/patisserierorian-0591m.html>

黒毛和牛サーロインの旨味をクリスマスの前菜に

●鹿児島県 | KIRISHIMA RANCH「黒毛和牛サーロインの生ハム」6,480 円（40g×3 パック）

霧島連山の麓で、牛の繁殖から肥育、食肉加工まで一貫して手掛ける「KIRISHIMA RANCH」。アマニ油を配合した独自の飼料や霧島の湧水を与え、一頭ずつの成長や体調に合わせて丹念に育てています。本商品は、同牧場のブランド牛「霧島和牛」の中から、帝国ホテル総料理長・杉本雄が厳選した未經産（出産経験のない）雌牛のサーロイン部位を使った本モール限定の

生ハムです。口の中でほどける上質な脂と、やさしい甘みが特徴。そのままお酒のお供にするほか、サラダやチーズと盛り合わせれば、クリスマスの食卓を彩る前菜に。モールのロゴ入り木箱でお届けします。

※冷凍でお届けいたします

※販売中

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/kirishimaranch-0259.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。

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