ANoTHER
IMPERIAL HOTEL

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 11 月 17 日（火）

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

海の幸から、大地の恵みまで。冬の北海道セレクション

～肉厚ほたてやチーズテリーヌ、白ワインなど、新たに 4 商品を加えた全 7 商品をご紹介～

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 11 月 19 日（木）より、北海道各地のつくり手が手掛けるこの冬おすすめの海の幸や大地の恵みを販売いたします。



北海道特集：https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hokkaido.html

今回新たに加わるのは、マルナカイチ杉山水産の「北海道産 肉厚ほたて貝柱」、la grand terrine HOKKAIDO の「チーズテリーヌ 6 個入」、釧路おが和の「湿原紀行 6 つの味 ANoTHER IMPERIAL HOTEL オリジナルセット」、鎌田農園の「至高にんにく」の 4 商品です。あわせて、昨年も好評をいただいた人気商品を含む全 7 商品をご紹介いたします。

豊かな風土が育んだ食材と、その魅力を最大限に引き出すつくり手の技。日々の食卓はもちろん、ご家族やご友人と囲む特別な冬のひとときに、北海道の贅沢な味わいをお楽しみください。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 北海道特集 商品概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hokkaido.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 11 月 17 日）での情報です。

根室で選び抜いた大粒の貝柱を、刺身やステーキで

●【新商品】マルナカイチ杉山水産「北海道産 肉厚ほたて貝柱」（500g、約 10 玉）7,020 円



オホーツク海や太平洋など豊かな海に囲まれた北海道根室市を拠点とする「マルナカイチ杉山水産」。長年の知恵と経験を持つ職人の目利きにより、北海道産ほたての中から全体のわずか数%しか獲れない希少な「2L～3L サイズ」の大粒の貝柱を厳選しました。獲れたてに近い鮮度を保つための熟練の仕分け・温度管理技術により、大粒ならではの力強い歯ごたえと、噛むほどにあふれる濃厚な甘みを閉じ込めています。お刺身をはじめ、貝柱を丸ごと焼くバター醤油ステーキや海鮮丼など、素材本来の旨みを多彩な料理でご堪能いただけます。

※冷凍でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/sugiyamasuisan-0807.html

北海道産クリームチーズを、手作業でなめらかなテリーヌに

●【新商品】la grand terrine HOKKAIDO「チーズテリーヌ 6 個入」4,536 円
（北海道チーズテリーヌ、ショコラチーズテリーヌ、キャラメルチーズテリーヌ 各 2 個）



北海道産クリームチーズ 100%にこだわったチーズテリーヌを手掛ける「la grand terrine HOKKAIDO」。パティシエの紺野楓華さんが伝統の製法を受け継ぎ、現在も一つひとつ手作業で仕立てています。

道東・釧路と道南の生乳を独自にブレンドしたクリームチーズを、機械に頼らず手作業で丁寧に裏ごしを重ねてじっくりと湯煎焼きし、急速冷凍してから一晩寝かせて仕上げています。それによりレアチーズより濃厚で、ベイクドチーズより柔らかく、驚くほどなめらかな新食感を引き出しました。

今回お届けするのは、定番のプレーンに加え、ショコラ、キャラメルの 3 種類のフレーバーを各 2 個詰め合わせた当モールオリジナルアソート。紅茶やコーヒーにはもちろん、ワインなどお酒とのペアリングも楽しめる逸品です。

※冷凍でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/cheri-0818m.html

6 つの味を小瓶に詰めた、釧路おが和の海鮮珍味

●【新商品】釧路おが和「湿原紀行 6 つの味 ANoTHER IMPERIAL HOTEL オリジナルセット」4,536 円（いくら醤油漬 30g・やわらかほぐし帆立貝柱 30g・特選 松前漬 40g・つぶ貝のうに和え 45g・いか塩辛 45g・いかの沖漬 45g）



1916 年に魚屋として創業し、100 年以上にわたり港町・釧路の海の幸に向き合ってきた「釧路おが和」。魚介の下処理から骨取り、ほぐし、瓶詰めに至るまで、機械任せにせず職人の手作業を大切にした丁寧なものづくりを貫いています。今回販売するのは、6 種類の海鮮珍味を小瓶に詰め合わせた、当モール限定のオリジナルセット。釧路の地酒「福司」入りの特製だれに漬け込んだ北海道産いくらの醤油漬や、オホーツク産ほたてを蒸して手でほぐした商品などを、食べ切りやすい小瓶サイズで詰め合わせました。日々の食卓を彩る一品としてはもちろん、お酒を嗜む特別なひとときや大切な方への贈り物にもおすすめです。

※冷蔵でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/ogawa-0813.html

十勝の畑で育てた「至高にんにく」から厳選

●【新商品】鎌田農園「至高にんにく」（特選 2L サイズ 4 球入）5,076 円



1923 年の開墾から 100 年以上の歴史を紡ぐ北海道・十勝の「鎌田農園」。4 代目の鎌田和志さんが「すべての人に本物を届けたい」という信念のもと、昼夜の寒暖差を生かして香りと旨みを極限まで引き出したのが「至高にんにく」です。大きさや色合いを見極め、1 球 100g を超える希少な特選 2L サイズを 4 球厳選しました。食欲をそそる芳醇な香りと、肉厚な実ならではのほくほくとした食感、そして豊かな甘みを楽しめます。丸ごとローストして味わうのはもちろん、ペペロンチーノやアヒージョなど、にんにくの香りを主役にした料理におすすめです。

※常温でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/kamadafarm-0815.html

十勝で育まれた希少豚を、塩しゃぶしゃぶで

●十勝ロイヤルマンガリッツァ「十勝ロイヤルマンガリッツァ豚 塩しゃぶしゃぶセット」
（ロース肉 300g 、バラ肉 300g 、湖塩 20g×2 袋）13,068 円





十勝と気候が似るハンガリーの食文化に惹かれ、20 代で現地の養豚協会へ直談判に赴いた十勝ロイヤルマンガリッツァの梶原一生さん。同氏がアジアで初めて純血種の生体輸入を実現したのが「十勝ロイヤルマンガリッツァ豚」です。厳格な現地基準に則り、繁殖から飼育までを一貫管理して希少な血統を守り育てています。

赤身の奥深い旨みと、一般的な豚肉とは一線を画す軽やかで上品な脂の甘みが最大の特長。本商品は、その上質な肉質をダイレクトに堪能できる「ロース」と「バラ」の 2 種類を詰め合わせた塩しゃぶしゃぶセットです。付属の特製塩を溶かした出汁にくぐらせることで、脂の甘みがふわりと引き立ち、部位ごとの豊かな味わいの違いを余すところなくお楽しみいただけます。

※冷凍でお届けいたします

※ロース肉・バラ肉の単品もご用意しております

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/marukatsu-0523.html

北海道の鮭を扱って 90 年。名店の技術と粋を究めた逸品

●鮭乃丸亀「さしみ鮭 時不知（ときしらず）切身」（約 850g、時不知切身半身 約 10 切れ）10,800 円





「時不知」は、主に初夏、定置網や流し網で漁獲される白鮭です。成熟が進む前に獲れるため、身に脂がのっているのが特長です。北海道各地から天然の鮭を厳選する「鮭乃丸亀」では、船上で一尾ずつ活〆した時不知の中から、さらに選び抜いたものだけを使用しています。その時不知に水揚げ後、ごく薄塩に塩蔵加工を施し、急速冷凍しました。刺身では脂と旨味を、焼き魚ではふっくらとした身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/marukame-0526.html

小樽の畑で育まれた 8 品種が織りなす、香り豊かな白ワイン

●OSA WINERY「白ワイン OTARUVALLEY（オタルバレー）2021」11,000 円（750ml）





小樽の自社畑で育てたぶどうを原料に、市内のワイナリーで醸造した数量限定の 2021 年ヴィンテージ白ワインです。シャルドネを中心に 8 品種をブレンドし、品種ごとの個性が重なる芳醇な香りに仕上げました。海に近い南向きの畑で潮風と太陽を浴びて育ったぶどうを使い、余韻に感じるほのかなミネラル感が魅力です。温度が上がるにつれて香りや味わいが変化するため、冷やした状態から香りや味わいの移ろいをゆっくり楽しんでいただくのがおすすめです。

※冷蔵でお届けいたします

URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/osawinery-0554.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

【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