ANoTHER
IMPERIAL HOTEL

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 11 月 19 日（木）

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

ひとつの熊本県産素材に、ふたつの技巧。
熊本のパティシエール 塚本加奈子氏×世界大会優勝シェフ 市川幸雄
４つの恵みを食べ比べる「ボンボン ショコラ 『KUMAMOTO』」を発売

～柑橘・バニラ・黒糖と塩・和紅茶。同じ素材から生まれた８つの個性を一箱に～

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、熊本県のパティスリー「Doble K（ドブレ カー）」オーナー・パティシエールの塚本加奈子氏と帝国ホテルのシェフ ショコラティエ 市川幸雄が共同開発したボンボン ショコラのアソートを、12 月 10 日（木）より販売いたします。



商品 URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/doblek-0866m.html

本商品のテーマは、「同じ素材を、異なる技と感性で仕立てる食べ比べの奥深さ」。熊本が誇る素材（柑橘、バニラ、黒糖と塩、和紅茶）を用い、４つのテーマに仕立てました。地元熊本で素材と向き合う塚本氏と、帝国ホテル 東京でショコラづくりを専門に手掛けてきた市川がそれぞれに仕立てた、二人の個性が響き合う８粒入りのアソートです。異なる技と感性の違いを、一つの素材ごとに食べ比べていただけます。

熊本の食材との出会いから、県全体の魅力を伝えるショコラへ

市川が熊本を訪れた際に出会ったのは、豊かな食材と、自然に向き合い情熱を注ぐ生産者の姿でした。訪問直後に熊本地震が発生したことを受け、市川は、「単一の特産品を紹介するだけでなく、ショコラを通じて熊本県全体の魅力を届けたい」という想いを抱くようになります。
その想いを形にするため、熊本県産の素材を用いた菓子づくりを続ける塚本氏と、市川による初のコラボレーションが実現。素材の組み合わせ方や、香り・甘み・酸味の引き出し方など幾度ものすり合わせを経て、同じ素材から異なる個性を放つショコラが生まれました。



熊本の４つの素材を、それぞれ異なる味わいに

●柑橘｜果実の酸味を生かす仕立てと、複数の柑橘を重ねる仕立て

八代市「果実工房ひなぐ」の晩白柚（ばんぺいゆ）や、天草・苓北町「山下果樹園」の不知火（しらぬい）など、温暖な気候が育む熊本の名産柑橘を使用しています。

塚本氏

果実そのものの酸味を閉じ込めたガナッシュに香ばしいキャラメルを重ね、食べた瞬間に果汁が広がるようなみずみずしい味わいに仕上げました。

市川

複数の柑橘をコンフィチュールとビターガナッシュに重ねました。酸味や甘み、特有の上品なほろ苦さが調和し、熊本の柑橘が持つ豊かな風味の広がりを一粒に表現しました。

●バニラ｜戸馳島産バニラを、ココナッツやスパイスと合わせて

天草・戸馳島（とばせじま）で栽培される希少なバニラビーンズを使った二つのショコラです。

塚本氏

バニラビーンズとココナッツのガナッシュを、バニラをたっぷり加えたホワイトチョコレートでコーティング。口の中でゆっくり溶けるにつれて甘美なバニラの香りが豊かに変化していきます。

市川

熊本県産バニラを使ったホワイトチョコレートのガナッシュに、熊本のお屠蘇（とそ）に用いられるスパイスを合わせたビターガナッシュを組み合わせています。華やかなバニラの香りに、スパイスのアクセントが重なります。

●黒糖と塩｜黒糖そのもののコクと、コーヒーやキャラメルとの重なり

玉東町「西村果樹園」のさとうきびから手作業で作られた黒糖と、天草の塩を使った組み合わせです。

塚本氏

丁寧に煮詰められた黒糖のコクを素直に味わえるガナッシュに、天草の塩をアクセントとしてプラス。塩味が黒糖のふくよかな甘みとミネラル感を際立たせています。

市川

黒糖にコーヒーの香ばしさを重ねたビターガナッシュと、まろやかな塩キャラメルガナッシュの２層仕立て。ほろ苦さと甘じょっぱさが溶け合い、重厚で大人の味わいが広がります。

●和紅茶｜花の香りをまとった茶葉と、カカオのほろ苦さ

水俣「天野製茶園」が手掛ける、柑橘の花の香りを移した茶葉に、乾燥させた蜜柑の花をブレンドした和紅茶を使用しています。

塚本氏

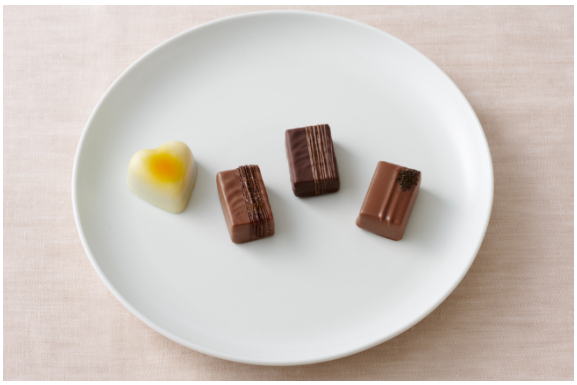
柑橘の花の香りをまとった和紅茶の風味を引き立てるため、フルーティーな香りのチョコレートを厳選し合わせました。カカオの豊潤なアロマと茶葉の繊細な余韻が重なり合い、花のような華やかな余韻が口いっぱいに心地よく広がります。

市川

和紅茶のガナッシュにカカオ由来のポリフェノールを生かした濃厚なガナッシュを重ねました。茶葉の香りの奥から、カカオの芳醇なビターを感じられるよう仕立てました。



塚本氏



市川

左から、柑橘、バニラ、黒糖と塩、和紅茶

ANoTHER
IMPERIAL HOTEL

Profile

Doble K オーナー・パティシエール　塚本 加奈子氏



熊本県出身。製菓学校を卒業後に渡仏し、パリ郊外のパティスリーでフランス国家最優秀職人（MOF）に師事して 5 年間修業。その後、ドバイやバルセロナの 5 つ星ホテルで経験を積む。2021 年 3 月、故郷の熊本県にパティスリー「Doble K」を開店。熊本県産フルーツを使ったタルトやババロアなど、地元の素材を生かした菓子を手掛けている。

帝国ホテル シェフ ショコラティエ　市川 幸雄

スイスでチョコレートづくりの修業を積み、2001 年に帝国ホテルへ入社。洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表チームのリーダーとして出場し、優勝を果たす。チョコレートやカカオ豆に向き合い、素材の魅力を生かしたショコラづくりを続けている。



商品概要

・商品名：ボンボン ショコラ「KUMAMOTO」
・内容：8 粒入り
　（柑橘、黒糖と塩、和紅茶、バニラ各 2 粒 /
　各素材につき、塚本氏、市川のショコラを 1 粒ずつ）
・販売価格：4,968 円（消費税込み）
・販売開始日：12 月 10 日（木）より
※冷蔵でお届けいたします



URL：https://another.imperialhotel.co.jp/product/doblek-0866m.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