

帝国ホテルアンバサダー厳選、愛媛県4ブランドが初登場
「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」にて6月17日（火）より販売開始
～帝国ホテルをイメージしたオリジナルの砥部焼や、伊予水引を現代風にアレンジした水引リースのほか
“かんきつ王国”ならではの爽やかな味わいのマーマレードやみかんジュースなどをお届け～

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、愛媛県の逸品・全4ブランドを2025年6月17日（火）より販売いたします。愛媛県の商品は、昨年11月3日のサイトオープン以来初めての取り扱いとなり、本モールで取り扱う都道府県としては24か所目となります。



愛媛県特集：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-ehime.html>

日本各地のつくり手の想いととも商品を作り上げ、地域共創を目指すオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」では、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実際に試食・体験し、自信を持っておすすめする商品を厳選して取り揃えています。

今回新たに登場するのは、愛媛県が誇る選りすぐりの逸品。瀬戸の海と伊予の空を表現した砥部焼（とべやき）のカップ&ソーサーや、伝統的な祝い文化を現代に継ぐ水引アクセサリを、本モール限定仕様でご用意いたします。また、帝国ホテルのベーカリーシェフがパンとの相性を見極めて選定したマーマレードセット、バーテンダーが味を吟味した100%ストレートのみかんジュースなど、愛媛県の魅力が詰まった上質な商品を販売いたします。

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 愛媛県特集 概要

販売場所：ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-ehime.html>

※価格はすべて消費税込です

※2025年6月17日（火）より販売開始、販売日は変更となる可能性がございます

※販売状況はニュースリリース配信時点（2025年6月12日）での情報です

ANoTHER IMPERIAL HOTEL 限定、日常を彩る 受け継がれし伝統工芸の品格

●【新商品】ヨシュア工房「カップ&ソーサー ペア『繋』(つなぎ)」14,960円

約250年の歴史を誇る、伊予郡砥部町の伝統工芸・砥部焼

(とべやき)。その伝統を受け継ぎながら革新を続けるヨシュア工房が手掛けた本モール限定デザインのカップ&ソーサーを、2種ペアセットでお届けいたします。工房の代表を務める竹西辰人氏が、帝国ホテル 東京を訪れた際に感じた、ホテル

の歴史と進化の変遷をイメージした青の「遷(うつり)」と、ホテルに集う人々のつながりをイメージした白の「絆(きずな)」の2種をデザイン。アクセントとなる深い青「ヨシュアブルー」は、竹西氏が幼い頃から親しんできた瀬戸の海と伊予の空をヒントに、独自にブレンドした染料とエアブラシ技法で繊細に表現されています。形状や色の配置など細部にまでこだわりを感じる一品は、日常のひとときを上質に彩ります。

※単品でもご用意しております

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/joshuakoubou-0427.html>



●【新商品】大西水引「水引リース アナザーインペリアルホテルカラー」4,400円

(横130mm×縦200mm)

四国中央市で古来から親しまれる伝統工芸品・伊予水引。水引リースは、縁起の良いお正月飾りとして一般的な「しめ飾り」を、通年お楽しみいただけるようモダンに仕立てたインテリアです。「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」のブランドカラーであるゴールドとオレンジを基調に、華やかさの中にも落ち着きを感じさせる配色で仕上げました。現代のライフスタイルに寄り添い、どんな空間にも自然に溶け込むデザインです。

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/onishimizuhiki-0413.html>



● **【新商品】大西水引「水引アクセサリー カフス・タイピンセット」****7,150 円**

「水引を現代の日常に溶け込ませる」というコンセプトで生まれた大西水引のカフス・タイピンセットを、本モールオリジナルカラーで仕上げました。運氣上昇やご縁を象徴する「梅結び」を、職人が一つひとつ手作業で仕立てています。スーツスタイルにさりげなく映える上品な色合いで、結婚式やハレの日などフォーマルな場はもちろん、普段のビジネスシーンにも凛とした華やかさを添えてくれます。

※5色展開にてご用意しております／カフス単品でもご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/onishimizuhiki-cuffstiepin.html>

**アンバサダー推薦！爽やかに香り立つ、かんきつ王国 愛媛の名品セレクション**● **【新商品】オランジュルクラ「マーマレード3本セット」4,212 円 (各 130 g)****(ライム&ゆずマーマレード・紅まどんなマーマレード・レモンマーマレード)**

日本有数のみかんの名産地 八幡浜市で「果実をまるごと活かす」という発想から生まれた、無添加・手作りのマーマレードです。帝国ホテルのベーカリーシェフが試食し、ホテルのパンと最も相性の良い3種を厳選した本モール限定セットでお届けいたします。ハート型にくりぬいたライムの皮入りの



「ライム&ゆずマーマレード」は、英国マーマレードアワードで金賞を5度受賞した実力派。そのほか、華やかな香りとやさしい甘みが楽しめる「紅まどんなマーマレード」や、爽やかさとほろ苦さが特徴の「レモンマーマレード」も、すべて丁寧に手作りされています。毎日の朝食を豊かにするだけでなく、料理のアクセントとしてもお使いいただけます。

※常温でお届けいたします

※各 35 g のミニ 3 本セットもご用意しております

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/orangelecura-0410.html>

<アンバサダー 帝国ホテル 調理部 ベーカリー課長 黒川英之 コメント>

「ライム&ゆずマーマレード」は、ライムの酸味が爽やかな味わい。口どけの良いホップ香る食パンと相性が良く、また、白いパンに可愛らしいハート型のライムの皮がよく映えます。「紅まどんなマーマレード」は上品な甘さが特徴で、ブリオッシュなどバターが香るパンとあわせるのがおすすめ。「レモンマーマレード」の爽やかで程よい苦みは、クリームチーズとあわせるとそれぞれの味わいがより引き立ちます。ぜひベーグルとあわせてお召し上がりください。



● **【新商品】濱田農園「プレミアム紅まどんなジュース」10,800円
(720ml)**

八幡浜市で5代続く濱田農園が手がける、愛媛県のみで栽培されている希少品種「紅まどんな」を使用した、100%ストレートのジュースです。「紅まどんな」は“柑橘の女王”とも呼ばれ、甘味と酸味のバランスの良さが特長で、ワインのように香り高い味わいと余韻をお楽しみいただけます。高級感のある桐箱入りで贈り物にもおすすめです。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hamadafarm-0412.html>



● **【新商品】濱田農園「はるかジュース」3,240円 (720ml)**

日向夏と甘夏柑の自然交配によって偶然生まれた柑橘「はるか」は、レモンのような黄色い見た目からは想像できないやさしい甘さが特長。「はるか」1玉から搾れる果汁が少ないため、100%ストレートのジュースとしての販売量には限りがあり、希少性が高い逸品です。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/hamadafarm-0411.html>



<アンバサダー 上高地帝国ホテル バーテンダー 渡邊杏奈 コメント>

「プレミアム紅まどんなジュース」は、上品な甘味と酸味のバランスが良いため、思わずもう一杯と手が伸びる味わい。「はるかジュース」は爽やかな見た目ですが、口にふわっと広がる甘さが特徴的で驚きました。夏の贈り物としても、年代を問わずどんな方にも喜んでいただけたらと思います。



「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、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、日本全国各地の「良いもの、良いこと」を販売するオンラインモール。「食べる・飲む・暮らす・楽しむ」の4つのカテゴリーで、59ブランドの商品を生産者やつくり手のストーリーとともにご紹介いたします。

公式サイト : <https://another.imperialhotel.co.jp>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official

【本リリースに関するお問い合わせ先】

ANoTHER IMPERIAL HOTEL PR 事務局 (アクセント内) 担当 : 工藤、横山、磯貝
TEL : 03-4577-8685 / EMAIL : another.ih_pr@accenture.com