



ANoTHER
IMPERIAL HOTEL



資料提供
令和8年8月17日
課名：観光課
担当：木津
内線：2420、電話：082-513-2420

<取材のご案内>

OK!!広島と帝国ホテルが手がけるオンラインモール 「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」が連携！ 広島県産 新商品プレス発表・ご試食会のご案内

- 日 時：2026年9月2日（水）13:00～14:00（受付開始 12:45～）
- 会 場：ひろしまブランドショップTAU 3F イベントスペース
（東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上一ビルディング 3F）

広島県では、多彩な食の魅力を、多様な主体と一緒に磨き、発信することで「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージを創り、広島の地域経済をより活性化させる「おいしい！広島」プロジェクトを進めています。

そしてこの取組の一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外の皆さまにひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上がりをもっと「更に」高めることを目指し、「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」（以下、「OK!!広島」とする）を展開しております。

このたび、「OK!!広島」と帝国ホテルが手掛けるオンラインモール「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」が連携し、広島県の食と工芸品の販売を開始いたします。

販売開始に先立ち、取扱商品の一部をご試食いただくとともに、メディアの皆さまを対象とした新商品発表・試食会を開催します。

当日は、広島県外ではほとんど流通していない「幻の和牛」比婆牛（ひばぎゅう）をご試食いただけます。さらに、ANoTHER IMPERIAL HOTEL アンバサダーである帝国ホテルの肉の専門家、ブッチャーシェフ・村野様より、ご家庭でも肉をおいしく焼くためのコツを紹介いただきます。

ご多用の折とは存じますが、ぜひご取材くださいますようお願い申し上げます。

なお、取材を希望される場合は、8月24日（月）までに、別紙にて観光課までお申込みください。

■プレス発表・ご試食会概要

- ◆日 時：2026年9月2日（水）13:00～14:00（受付開始 12:45～）
- ◆会 場：ひろしまブランドショップTAU 3F イベントスペース
（東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上一ビルディング 3F）
- ◆登壇者：ANoTHER IMPERIAL HOTEL アンバサダー／ブッチャーシェフ 村野 哲司（むらの てつじ）様
株式会社帝国ホテル EC 事業部長 惣田 新一（そうだ しんいち）様
広島県観光課 担当課長（観光魅力創造担当）木津 早苗（きづ さなえ）
- ◆内 容：ANoTHER IMPERIAL HOTEL や OK!!広島についての説明、
広島県商品の紹介、比婆牛の試食、その他試食、
ブッチャーシェフ村野様によるご家庭で肉を美味しく焼くためのポイント解説、フォトセッション 等
- ◆関連展開：一部商品は TAU 1F 店舗にて期間限定販売予定
（開催期間：9月2日（水）～9月15日（火）※予定）

■ANoTHER IMPERIAL HOTELについて



「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厳選した、日本各地の「良いもの、良いこと」を取り揃え、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でご堪能いただくとともに、新たな顧客接点の創出と、地域との継続的な関係深化を目指しています。

■「おいしい！広島プロジェクト」「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）プロジェクト」について



「おいしい！広島プロジェクト」

おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）プロジェクト」

本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外の皆さまにひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げりを"更に"高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。

申込先：広島県観光課 syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

**OK!!広島と帝国ホテルが手がけるオンラインモール
「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」が連携！****広島県産 新商品プレス発表・ご試食会のご案内**

日時：2026年9月2日(水) 13:00～14:00（受付開始 12:45～）

会場：ひろしまブランドショップT A U 3F イベントスペース

（東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング 3F）

内容：広島県商品の紹介、比婆牛の試食、その他試食、

フォトセッション 等

誠にお手数とは存じますが、会場準備の都合上、参加ご希望の方は、

8月24日（月）までに、ご返送いただきますよう、よろしくお願いいたします。

チェックをお付けください

☐ ご参加	☐ ご欠席

貴社名：_____

媒体名/番組名：_____ 部署名：_____

御芳名 _____（合計 _____ 名）

取材人数内訳： ペン： _____ 名 スチール： _____ 名 ムービー： _____ 名

TEL： _____ Email： _____

当日ご連絡先： _____ FAX： _____

ご連絡欄 _____

【News Release】

報道関係者各位

2026 年 8 月 17 日（月）

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

広島県の食と工芸を集めた新商品を 9 月 2 日（水）より販売開始

～年間生産約 200 頭の希少な「比婆牛」をはじめ、瀬戸内の魚介や熊野筆を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、広島県で地域に根ざす作り手が手掛けた新商品を、2026 年 9 月 2 日（水）より販売します。広島県の豊かな自然が育む食や、受け継がれてきたものづくりの真価に着目し、地域とともに歩む生産者の取り組みや、素材の魅力を最大限に引き出す職人技を商品とともに発信してまいります。

新たに扱うのは、庄原市で受け継がれてきたブランド和牛「比婆牛」をはじめ、東広島こい地鶏、瀬戸内の魚介、牧場で作られるヨーグルト、和洋菓子、熊野筆などです。

広島県特集 : <https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hiroshima.html>

□ANoTHER IMPERIAL HOTEL 広島県特集 商品概要

販売場所 : ANoTHER IMPERIAL HOTEL 公式サイト

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/prefecture-hiroshima.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 8 月 17 日）での情報です。

注目商品：希少な「比婆牛」の赤身の旨味をステーキで**●【新商品】比婆肉本舗「比婆牛 くらしたステーキ」7,992 円（2 枚入 300g）**

広島県庄原市で受け継がれてきたブランド和牛「比婆牛」の血統を守り、肥育から販売までを一貫して手掛ける「比婆肉本舗」。比婆牛は年間の生産頭数が約 200 頭に限られ、「幻の和牛」とも称されています。2018 年には、同社が肥育する牛が、日本最古の血統の一つである「岩倉蔓（いわくらづる）」を継承する「比婆牛素牛」として庄原市から認定を受け、2023



年には明治時代から続く伝統的な品評会「広島県畜産共進会（冬季枝肉の部）」で最優秀賞を受賞しました。昼夜を問わず 1 日 6～7 回の牛の状態の確認を行ったり、ストレスを抑えるため 5 頭ほどの群れで育てるなど、一頭一頭の健康管理を徹底しています。今回取り扱うのは、柔らかな肉質と赤身の味わいに優れた雌牛のみを厳選した肩ロースステーキです。きめ細かな肉質と口溶けのよい脂が調和し、噛むほどに肉本来の旨味が広がります。

※冷凍でお届けいたします

URL：<https://another.imperialhotel.co.jp/product/hibaniku-0799.html>

広島県の食文化とものづくりを映す、こだわりの逸品**●【新商品】CONTACT「東広島こい地鶏&地鶏出汁セット」16,200 円**

（モモ、ムネ、ササミ、手羽 各2パック、地鶏出汁 400g）

東広島市豊栄町を拠点に、地域の生産者と連携し、農畜産物の商品開発や販路開拓に取り組んでいる「CONTACT」。同社が取り扱う「東広島こい地鶏」は、広島大学の研究成果をもとに開発され、地域の事業者が一体となって飼育から加工・販売までを行っています。一般的な地鶏の飼育期間（約 75 日）に対し、130 日



以上かけてじっくり育てることで、肉の旨味をしっかりと感じられる味わいに仕上げています。本商品は、モモ、ムネ、ササミ、手羽を含む半身相当の部位と地鶏出汁の詰合せ。鍋料理はもちろん、カレーやシチューなど、幅広い料理で贅沢な味わい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/contact-0765.html>

●【新商品】カクイチ横丁「瀬戸内産真鯛と鰻の湯引き盛合せ」4,860 円**(真鯛 150g、鰻 90g、ポン酢 10g)**

広島県内の食品事業者と連携し、地域の水産物や農産物を国内外へ届ける食のプラットフォーム「カクイチ横丁」。鮮度保持と食品ロスの抑制を目的に急速凍結工場を自社整備し、地域の食材を最良の状態で届ける体制を整えています。本商品は、1680 年創業の広島のお老舗仲卸「吉文」の熟練の目利きにより厳選された、真鯛と鰻を使用。仕入れた魚には神経締め



や熟成を施し、旨味を最大限に引き出しています。丁寧に湯引きしたあと、液体急速凍結によってその天然食材ならではの味わいをそのまま閉じ込めました。真鯛の豊かな旨味と、鰻ならではの繊細な食感を一度に楽しめる盛り合わせです。瀬戸内産のだいだいを使ったポン酢を添えてお届けいたします。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/kakuiti-0789.html>

●【新商品】サゴタニ牧農「サゴタニ牧農ヨーグルト 16 個セット」3,672 円**(4 種各 4 個 計 16 個入 : ヨーグルトプレーン、ヨーグルトきび糖 各 110g、のむヨーグルト加糖、のむヨーグルト野いちご 各 150ml)**

1941 年の創業以来、牛乳の生産から乳製品の製造・販売までを手掛ける「サゴタニ牧農」。農薬や化学肥料の使用を極力減らした「土づくり」と「自家牧草」による持続可能な循環型酪農を推進しています。自社で育てた牧草を乳酸発酵させた飼料は、栄養価が高く牛の腸内環境を整えるため、牛自身が健やかに育ち、生乳本来の豊かな



風味と確かなコクを育みます。本商品はこの生乳を生かした 4 種のヨーグルトセットです。食べるタイプのヨーグルトプレーンは、ほどよい酸味が生乳本来の味わいを引き立て、ヨーグルトきび糖には沖縄県産のきび糖を使用し、深みのある甘さに仕上げました。のむヨーグルトは、低脂肪乳を使いながら、菌の配合と発酵時間を調整することで、とろりとした飲み口に仕上げしており、加糖と野いちご味を用意しました。4 種類それぞれの味わいや食感の違いをお楽しみいただけるセットです。

※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/sagotani-0764.html>

●【新商品】巴屋清信「海鮮しぼり焼」4,968 円

(4 種：しぼり焼生しらす、しぼり焼はも 各 15g、しぼり焼でびら、しぼり焼さより 各 4 枚入)

1953 年に広島市で創業した菓子店「巴屋清信」。同店の看板商品「海鮮しぼり焼」は、瀬戸内の豊かな魚介の味わいをそのまま届けるため、小麦粉などの「つなぎ」を一切使わず、素材そのものを一枚一枚プレスして焼き上げる独自製法で作られています。

本商品は、瀬戸内産のしらす、はも、でびら（タマガンゾウビラメ）、さよりの 4 種を香ばしく焼き上げ、魚ごとの風味と旨みの違いを楽しめる詰合せです。職人が素材ごとに焼き加減を見極めることで、それぞれの素材本来の風味と軽やかな食感を引き出しています。

※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/tomoe-ya-0790m.html>

**●【新商品】虎屋本舗「はっさく大福」3,780 円（12 個入）**

広島県福山市で創業 400 年を超える老舗和菓子店「虎屋本舗」。「郷土に愛され、郷土の自然と風物を大切にする菓子屋でありたい」という想いのもと、地域の学校と連携した商品開発や和菓子教室に取り組むなど、お菓子を通じて郷土の文化を次世代へ伝えています。

同店の看板商品「はっさく大福」は、手亡豆（てぼうまめ）

の旨みを生かした上品な白餡となめらかな求肥で、みずみずしい果肉を贅沢に包み込んだ瀬戸内銘菓です。ひと口食べると、はっさく特有の爽やかな甘酸っぱさとほろ苦さ、そしてシャキシャキとした果肉からあふれ出る豊かな果汁が口いっぱいに広がります。

※冷凍でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/tora-ya-0775.html>



● **【新商品】カスターニャ「P&Me（ピーアンドミー）」4,860 円（2 種各 6 個 計 12 個入：広島産のレモンとバニラ、和栗とヘーゼルナッツ）**

1999 年にレストランとして創業し、現在は広島市を中心に洋菓子店を展開している「カスターニャ」。広島県産の卵や牛乳をはじめ、地域の魅力ある素材を厳選して取り入れ、素材本来の味わいを最大限に引き出した洋菓子を作り続けています。本商品「P&Me」は、広島県産レモンや和栗を使った、食べ切りサイズのパウンドケーキです。瀬戸内の太陽と潮風をあびたレモンの甘酸っぱさにバニラが優しく香る「レモン」と、風味豊かな和栗に香ばしいヘーゼルナッツを合わせた「和栗」の 2 種類を詰め合わせました。しっとりとした生地の中でそれぞれの素材同士が織りなす、豊かな風味と食感をお楽しみいただけます。



※常温でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/castagna-0757.html>

● **【新商品】SMALL BAKE SHOP「瀬戸内オレンジット」5,400 円（70g×3 袋入）**

瀬戸内の果物を生かした焼き菓子やチョコレートを手作りする菓子店「SMALL BAKE SHOP」。看板商品の「瀬戸内オレンジット」には、瀬戸内の島々で育ったネーブルオレンジを使用。果実の加工からチョコレート掛けまで、ひとつひとつ手作業で仕上げています。約 1 か月かけて水分を抜きながら糖分を含ませることで、一般的なドライフルーツとは異なる、柔らかな食感を引き出しました。オレンジ本来のさわやかな酸味と甘みを生かすよう、チョコレートとのバランスを追求した逸品です。



※冷蔵でお届けいたします

URL : <https://another.imperialhotel.co.jp/product/small-bake-shop-0754m.html>

●【新商品】晃祐堂「フラワー洗顔ブラシ 熊野筆 アナザーインペリアルホテル

ルカラー」5,940 円、「凧 3 本セット 熊野筆 アナザーインペリアルホテルカラー」13,750 円

伝統的工芸品に指定され、日本国内で生産される筆の 8 割を担う「熊野筆」。その中でも化粧筆は、世界中のメイクアップアーティストから高い評価を得ています。広島県熊野町で書道筆の穂先製造から歩みを始め、約 20 年前からその技術を化粧筆へと展開しているのが「晃祐堂」です。伝統的な筆づくりの技術を基盤に、花やハートをかたどったデザイン性と、機能性や使いやすさを兼ね備えた化粧筆を手掛けています。本モールでは、持ち手に「ANoTHER IMPERIAL HOTEL」のオリジナルカラーを採用した特別仕様の限定製品をお届けします。「フラワー洗顔ブラシ」は、山羊毛と合成繊維を組み合わせた花形の洗顔ブラシです。



書道筆の技術を生かして整えた柔らかな毛先と豊かな泡立ちで、肌をやさしく洗い上げます。

「凧 3 本セット」は、パウダーブラシ、チークブラシ、アイシャドウブラシをそろえた化粧筆セットです。G7 広島外相会合の贈答品に選ばれたシリーズで、化粧箱には、広島市の平和記念公園に寄贈された折り鶴を再生した紙を使用しています。

URL :

フラワー洗顔ブラシ <https://another.imperialhotel.co.jp/product/koyudo-0791a.html>

凧 3 本セット <https://another.imperialhotel.co.jp/product/koyudo-0795a.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