



帝国ホテルキッチン

News Release

2024年12月6日

報道関係者各位

株式会社帝国ホテルキッチン

帝国ホテルキッチン 2025年度 春季新商品のご案内

株式会社帝国ホテルキッチン（代表取締役社長 福本雅志）は、2025年度春季新商品を3品発売いたします。

各商品の詳細につきましては、別添の一覧資料をご参照ください。

帝国ホテルブランド	冷凍食品	2品
帝国ホテルキッチンブランド	冷凍菓子	1品

◆商品開発の背景

帝国ホテルキッチンでは「帝国ホテルの味をご家庭に」をコンセプトに、これまで多種多様な商品を発売してまいりました。2024年1月17日には創立50周年を迎え「50th Anniversary&Next～次のステージに繋がる「新」の獲得～」をテーマに活動を進めてまいりました。そこで中価格帯の需要の高まりに対応し2025年度春季新商品として、帝国ホテルブランド冷凍食品「エビのマカロニグラタン」「海老と帆立のマカロニグラタン」、帝国ホテルキッチンブランド冷凍菓子「オレンジケーキ」を発売いたします。

◆2025 年度 春季新商品概要

【冷凍食品】 2025 年 3 月発売

『帝国ホテル エビのマカロニグラタン』 220g

小麦粉をじっくりと炒めたルウと牛乳で仕上げたホワイトソースに、海老の旨味をたっぷり加えたマカロニグラタンです。トースターで香ばしく焼き上げてお召し上がりください

【冷凍食品】 2025 年 3 月発売

『帝国ホテル 海老と帆立のマカロニグラタン』 220g

小麦粉をじっくりと炒めたルウと牛乳で仕上げたホワイトソースに、海老と帆立貝の旨味をたっぷり加えたマカロニグラタンです。トースターで香ばしく焼き上げてお召し上がりください。

2023 年 12 月発売の「ラザーニャ ボローニャ風」、2024 年 10 月発売の「カネローニ」と同じ、白袋シリーズで展開いたします。

帝国ホテルのホテルショップ『ガルガンチュワ』および『オンラインショップ』のほか、百貨店、生協、高級スーパーマーケット等でお取り扱い予定です。

【冷凍菓子】 2025 年 3 月発売

『帝国ホテルキッチン オレンジケーキ』 185g

オレンジピールとオレンジペーストを練り込み、風味豊かで色鮮やかな生地仕上げました。トッピングにスライスオレンジを使用し、見た目にも華やかなケーキです。

当社パストリーシェフ坂本和俊監修によるパウンドケーキシリーズの第三弾。2024 年度下期に発売した「フルーツケーキ」「アールグレイとりんごのケーキ」の姉妹品として展開いたします。

百貨店、生協、高級スーパーマーケット等でお取り扱い予定です。

以上

添付：2025 年度 春季新商品一覧

本件に関するお問い合わせ先
株式会社帝国ホテルキッチン 管理部 [担当:小野崎・長谷川] 〒100-0011 東京都千代田区内幸町二丁目 2 番 2 号 富国生命ビル 7 階 E-meil:info@imperialkitchen.co.jp