

白井屋の熱燗フェア/熱燗ナイト/熱燗体燗セミナー 「熱燗師、高崎丈が伝える熱燗の魅力」開催のご案内

前橋のアートデステーション「白井屋ホテル」を運営する白井屋ホテル株式会社（群馬県前橋市本町、代表取締役：矢村功）は、熱燗師の高崎丈氏を招聘し、熱燗の魅力をご堪能いただく「熱燗師、高崎丈が伝える熱燗の魅力」と題した『熱燗フェア』、『熱燗ナイト』、『熱燗体燗セミナー』をホテルの「ザ・ラウンジ」ならびに「真茶亭」にて開催いたします。

2022年1月21日（金）から3月31日（木）まで、群馬の地酒をもっと美味しく飲んでいただくために、熱燗師の高崎丈氏が監修するお酒とザ・ラウンジの食のマリアージュをお楽しみいただく機会『熱燗フェア』をもうけます。また、2月22日（火）には高崎氏自らが燗をつける『熱燗ナイト』を、翌日2月23日（祝・水）には高崎氏による『熱燗体燗セミナー』を開催します。

寒さ厳しい冬に、熱燗の楽しみ方を体験して、ふだん飲み慣れているお酒をさらに堪能していただけます。尚、本イベントに合わせて、お得な宿泊プランもご用意していますので、熱燗を満喫されたのちにお部屋でゆっくりお寛ぎいただけます。



©Shinya Kigure

『熱燗フェア』

●日程

2022年1月21日（金）～3月31日（木）

*ディナータイム適用 17:00～22:00 (L.O.フード 20:00 / ドリンク 21:30)

●場所

白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町 2-2-5 白井屋ホテル 1階

●内容

白井屋ザ・ラウンジのシェフ、星直樹がご用意する地元の食材を生かしたお料理に、群馬が誇る銘酒を熱燗で召し上がっていただきます。ふだん召し上がっているお酒がお料理と共にひと味もふた味も美味しく感じられるひとときをお楽しみください。

予約不要

●メニュー

赤城鶏のパテ・ド・カンパーニュ 単品 1,100円

+群馬泉 1合 単品 900円

セット価格 1,800円

アンディーブのグリエとパルミジャーノ 単品 1,700 円
+ 群馬泉 山廃純米 1 合 単品 1,100 円
セット価格 2,600 円

赤城牛 100%自家製和風ハンバーグステーキ 単品 2,400 円
+ 群馬泉 超特選純米 単品 1,300 円
セット価格 3,500 円
* サービス料 10%別



©Shinya Kigure

高崎丈の『熱爛ナイト』

●日程

2022年2月22日（火）

18:45 開場

19:00 スタート

21:00 終了

●場所

白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町 2-2-5 白井屋ホテル 1 階

●内容

シェフ星直樹の地元食材をふんだんに使ったお料理に、高崎氏自らがザ・ラウンジにてさまざまな道具を駆使して、それぞれの酒にもっとも適した温度で爛をつけた地酒ペアリングを提供します。熱爛のこれまでの概念を超えた、お酒を愛する方も驚愕の爛酒の美味しさを体感し、心も体も温まるひとときをお過ごしください。

●定員

20 名様

要予約

●メニュー

ディナーコース&熱爛コラボレーション 7,500 円 * サービス料 10%別

出汁割

下仁田ネギのロースト

フィッシュ&チップス

牛タンシチュー

ガトーショコラ

& お料理に合わせた熱爛ペアリング

熱燗師、高崎丈が伝える『熱燗体燗セミナー』

●日程

2022年2月23日（祝・水）

●内容

アートデスティネーションとして話題の白井屋ホテルのアートツアーをお楽しみいただいたあとに、週末のみ特別なバーとして営業している新素材研究所が設計した「真茶亭」にて、高崎氏のセミナーを少人数制で実施。最後はザ・ラウンジの前菜、メイン、ドリンクのランチを召し上がっていただきます。



©Shinya Kigure

©Shinya Kigure

©Katsumasa Tanaka

©Hiroshi Sugimoto / Courtesy of Shinsoken

・第一部

11:00～11:20 白井屋ホテルアートツアー

11:20～12:00 熱燗師、高崎丈による熱燗体燗セミナー（真茶亭）

12:00～13:30 ランチ（ザ・ラウンジ）

・第二部

12:30～12:50 白井屋ホテルアートツアー

12:50～13:30 熱燗師、高崎丈による熱燗体燗セミナー（真茶亭）

13:30～15:00 ランチ（ザ・ラウンジ）

・第三部

13:30～13:50 白井屋ホテルアートツアー

13:50～14:30 熱燗師、高崎丈による熱燗体燗セミナー（真茶亭）

14:30～16:00 ランチ（ザ・ラウンジ）

●集合場所

白井屋ホテル ロビー

群馬県前橋市本町 2-2-5

●定員

6名/各回

*要予約

●価格

・セミナー＆ラウンジでのランチ（A set 2,800円）付き 5,900円

・セミナーのみ 3,500円

*サービス料 10%別

●セミナー内容

本格的な熱燗のつけ方からご家庭にあるもので出来る熱燗のつけ方まで、道具による火入れの違いや味わいの違いをレクチャー形式で行うと同時に、実際に熱燗を飲み比べていただきます。

熱燗師、高崎丈（たかさき じょう）



2011年まで出身地である福島県双葉町で JOE'SMAN という店を構えていたが、東日本大震災で営業が困難となり、2014年に東京 三軒茶屋に JOE'SMAN2 号オープン。2021年12月移転。新店舗『高崎のおかん』は「火を入れる」をコンセプトとし、日本古来ずっと飲まれてきた熱燗を世界に伝えるために、数多くの有名レストランや高級ホテルとのポップアップなど熱燗の素晴らしさを日々伝えている。また、地元双葉町で「FUTABA Art District」壁画プロジェクトの発起人として活動もしている中で2021年2月に（株）タカサキ喜画を設立し、双葉町の再生プロジェクト活動。2021年12月、北目黒に熱燗と料理を一品一種合わせる熱燗ショールーム『高崎のおかん』をオープン。

熱燗ナイト宿泊プラン

- ① 2月22日ザ・ラウンジディナー & 熱燗コラボレーション付き お部屋タイプおまかせ
1室1名さまご利用 38,250円/名
1室2名さまご利用 23,250円/名（2名様合計 46,500円）
- ② 2月22日ザ・ラウンジディナー & 熱燗コラボレーション付き お部屋タイプおまかせ + 2月23日熱燗セミナー & ランチ
1室1名さまご利用 45,389円/名
1室2名さまご利用 30,389円/名（2名様合計 60,778円）

ご予約 & お問い合わせ先

電話：027-231-4618 白井屋ホテル代表番号

<ラウンジご利用> ホームページ：https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge

<宿泊プランご利用> ホームページ：<https://www.shiroiya.com/stay>

*キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■白井屋ホテル「the LOUNGE」

白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、モーニングからディナーにいたるまで、シェフが地元の食材をいかし、自由な発想でつくる洋食をご提供。定番洋食の既存概念にとらわれず、召し上がる方に納得の味と驚きのプレゼンテーションをお楽しみいただける場です。歴史ある旅館の70年代の建物を建築家の藤本壮介がリノベーションし、4層を大胆な吹き抜け空間とし、そこに金沢21世紀美術館のスイミングプールで知られる、アルゼンチンのレアンドロ・エルリッヒによるパイプのアート作品をインスタレーションし、さらにあふれんばかりの緑をとり入れた、まちのリビングです。スタインウェイの自動演奏ピアノも導入し、食、アート、デザイン、音楽、そして訪れる人との出会いを創出します。



©Katsumasa Tanaka

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力のお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■メディアお問い合わせ先

pr@shiroiya.com

070-3858-7580 (PR 担当：守田美奈子)

画像リンク：<https://we.tl/t-nEeTorwcjR>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)