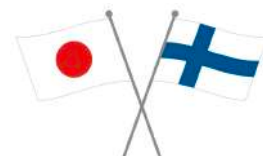


白井屋ホテル フィンランドセンター協力 「サウナハットのワークショップ」

2022年8月24日(水) & 25日(木) 開催



前橋のアートデスティネーション「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）はフィンランド製の色鮮やかな毛糸で簡単につくれるサウナハットのワークショップを開催します。フィンランドセンター所長のアンナ＝マリア・ウィルヤネンさんが講師をつとめるワークショップでは、マイ・サウナハットの作り方を学び、フィンランドの映画「かもめ食堂」でも話題になった「シナモンロール」（白井屋ザ・ベーカリー製）もお楽しみいただけます。夏休みの自由研究にもおすすめです。参加者のみなさまには通常宿泊者限定のアートツアーも実施します。



©The Finnish Institute in Japan

「サウナハットのワークショップ」

講師：フィンランドセンター所長 アンナ＝マリア・ウィルヤネン

◎日程

2022年8月24日(水) & 8月25日(木)

◎場所

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

電話：027-231-4618

URL：www.shiroiya.com

※当日はホテルのフロントにお越しください。

※ホテルには駐車場がありませんので、近隣の有料駐車場をご利用ください。

◎内容

フィンランドセンター所長のアンナ＝マリア・ウィルヤネンさんと共に毛糸を編んでサウナハットをつくるワークショップです。フィンランド人がこよなく愛するシナモンロールをいただきながら、楽しい午後のひとときをお過ごしください。当日は通常宿泊客限定の白井屋ホテルのアートツアーも実施します。

2022年8月24日（水） & 8月25日（木）ともに同じプログラム

13:00 受付開始（白井屋ホテルロビー）

13:30 白井屋ホテルアートツアー

14:00 サウナハットのワークショップ（ザ・レストラン）

16:00 ティータイム（ザ・ラウンジ）

17:00 終了



©Katsumasa Tanaka



©Shinya Kigure



©Shinya Kigure

◎参加費（税込・サービス料金別）

5,000 円/名

8,000 円/親子 2 名で参加の方（中学生のお子様まで）

※参加費に含まれるもの

- ・ワークショップ参加費
- ・材料
- ・シナモンロール&飲み物
- ・白井屋ホテルアートツアー
- ・白井屋ホテルフィンランドサウナ半額券（通常 5000 円/名 2022 年 11 月 30 日（水）まで有効）

◎定員

各回 10 名

◎申し込み方法

Peatix にて参加申し込みを受け付けます。

アプリを介して、事前にお申し込みの上、会場にて該当画面をご提示ください。

リンク：<https://shiroiya5.peatix.com/>

※アプリがご利用になれない方は、直接ホテルにお問合せください。

※キャンセルポリシー：前日 50%、当日 100%



◎お問合せ先

白井屋ホテル 電話：027-231-4618

メール：info@shiroiya.com

◎講師

フィンランドセンター所長
アンナ＝マリア・ウィルヤネン



フィンランドセンター

フィンランドセンターは、日本・フィンランドの学術、文化、高等教育における交流を推進する機関で、これまでも多岐にわたる活動を展開しています。

フィンランドセンター所長のアンナ＝マリア・ウィルヤネンさんは美術史家であり経済学者でもあり、日本の歴史、伝統、文化、言語に大変興味をお持ちで、日本とフィンランドの交流をより深める為に貢献しています。フィンランドセンターで開催されている編み物クラブ（オンペルセウラ）も主催され、今回初めて、前橋にて毛糸でサウナハットをつくるワークショップの講師をつとめていただきます。

©The Finnish Institute in Japan


Finnish Institute in Japan
フィンランドセンター

◎協力：NOVITA

1928年創立。フィンランドの家族経営の毛糸の製造社。北欧最大の規模を誇り、原材料から毛糸づくりの最終工程までを全てにない、サステナブルなもののづくりに従事し、チャリティや自然環境保全にも積極的に参加しています。



◎白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

アートデスティネーション「白井屋ホテル」は、群馬県前橋市の活性化に貢献することを目的に2020年12月に開業。建築家の藤本壮介氏が設計をてがけ、国内外のアーティストたちが協演し、緑あふれる美術館のようなホテルとして話題になり、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アートや食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぐる場を提供しています。

ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ヒロがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は2022年3月「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載されました。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中でと極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。白井屋ホテルではベッドルームサウナ、フィンランドサウナ、ミストサウナの3種の異なるサウナ施設を完備しています。



©Ben Richards

※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）を推進し、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-k5934nJfaO>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）