

## 白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年9月1日（木）販売開始 秋のレーズン祭り！「パンオレザン」「紅茶のレーズンブレッド」「ラムレーズンミルクフランス」&「フィグとイチゴのクリームサンド」新発売

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）は敷地内の「白井屋ザ・ベーカリー」にて、「今月のパン」新作4種を発売いたします。9月のパンはレーズン祭り！「パンオレザン」「紅茶のレーズンブレッド」「ラムレーズンミルクフランス」のレーズンづくしのパンと「フィグとイチゴのクリームサンド」を9月1日（木）より販売します。



©Shinya Kigure

### <白井屋ザ・ベーカリー 9月の新作パン>

#### ◎紅茶のレーズンブレッド



風味の異なる3種のレーズン（モハベ、サルタナ、サンマスカット）をダージリン紅茶のリキュールに漬け込んだ華やかな後味のパンです。パンオレの生地にアールグレイの茶葉と紅茶ダイヤモンドを合わせ、しっとり感を演出。アーモンドスライスを乗せ、粉糖で仕上げました。週末の遅めの朝食やティータイムに濃い目の紅茶とあわせてお楽しみください。

650円/1本 325円/ハーフサイズ

©Shinya Kigure

## ◎パンオレザン



フランスの朝食の定番パンオレザンです。ザ・ベーカリーの人気商品、発酵バターを折り込んだクロワッサンの生地につぶりの自家製カスタードクリームとラム酒漬けた風味の異なる3種のレーズンを合わせ、高さのあるパンオレザンに仕上げました。クロワッサン好きにはしっとりした新たな食感を楽しめるパンです。

360円

©Shinya Kigure

## ◎ラムレーズンミルクフランス



人気のミルクフランスにマイヤーズラムオリジナルダークに漬けたサンマスカットレーズンをたくさん入れた新商品です。生地はソフトフランスを使い、爽やかでみずみずしい食感のレーズンを北海道産生クリーム100%と蜂蜜を使った濃厚な自家製クリームに合わせました。ビーバーブレッドで期間限定販売していた商品を白井屋でも期間限定でご提供します。冷やしてカットしてお酒のつまみとしてもお楽しみください。

350円

©Shinya Kigure

## ◎フィグとイチゴのクリームチーズサンド



北海道根釧地区の生乳を使用したクリームチーズにドライフィグとフリーズドライのイチゴを合わせたデザート感覚のサンドです。4種の小麦を調合したバゲット生地を軽めに焼いて、パリッと感と甘味と酸味、そしてコクのあるクリームとのハーモニーが楽しめます。ヒュッテハヤシの生ハムなどとも相性が抜群です。

(要冷蔵品)

300円

©Shinya Kigure

東京、東日本橋の人気店「BEAVER BREAD」の割田健一氏が監修する「白井屋ザ・ベーカリー」は、「いいまちには美味しいパン屋がある」という思いを大切に2021年11月3日にオープンしました。50種以上のレシピの中から職人たちがたくさんパンを店舗内の窯で日々焼き上げていますが、常連の方々にも新たなパンとの出会いをご提供するために、毎月のパンをご紹介します。

2022年9月にお届けするのは、太陽の恵みを凝縮させたレーズンがたっぷりのパンです。数ある中から厳選したレーズンの程よい自然の甘さとそれぞれの生地の旨味をあわせて、秋味のパンをつくりました。



**■ 監修者：割田健一氏 BEAVER BREAD 代表**

埼玉県出身、群馬県育ち。高校卒業後「ビゴの店（プランタン銀座）」にて修行をし、2006年より同店シェフを務める。2007年、パンの世界大会第1回「モンディアル・デュ・パン」の日本代表に選ばれる。2011年「銀座レカン」グループのーランジェリーシェフに就任し、2014年12月「ブルーランジェリーレカン」開店。2017年11月に「BEAVER BREAD」をオープン。著書『「ビーバーブレッド」割田健一のベーカー・レッスン』（世界文化社）

**■ 白井屋ザ・ベーカリー**

2021年11月3日、白井屋ホテルの敷地内、馬場川通り沿いに前橋のまちなかのパン屋として、オープン。監修に割田健一氏を迎え、氏初のプロデュース店として、朝食のトースト、お昼のサンドイッチ、おやつの菓子パン、ディナー用のバゲット、お酒にもあうパンなど、素材や焼き加減などにこだわった約50種のパンを店舗内の窯で焼いています。



お土産には AOP 認定の発酵バターをたっぷり使った箱入り、オリジナルサブレもおすすめです。

©Shinya Kigure

**■ 店舗概要**

店舗： 白井屋ザ・ベーカリー  
群馬県前橋市本町 2-2-15  
白井屋ホテル敷地内 馬場川通り沿い  
027-231-2020

営業時間：08:00-18:00

定休日：月曜日（月曜が祝日の場合は営業、翌日火曜が休み）

URL：[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/bakery](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery)

INSTAGRAM：@shiroiya\_the\_bakery

**■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）**

アートデステーション「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、片山ひろ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。



※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、お客様へのご協力をお願い（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、来店をお控えください。来店くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

©Shinya Kigure

■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-vYC4uibEZH>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)