

白井屋ホテル 本物のチョコレートを探求するカカオプロデューサーとのコラボレーションランチ&ディナー

## 「Aika Chocolat at SHIROIYA」

2023年11月5日（日）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、本物のチョコレートを探求し続け、会員制・紹介制の販売を展開している前橋市のカカオプロデューサー、チョコアイカ氏との1日限定のコラボレーションランチとディナーを開催します。白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフ、片山ひろとチョコアイカ氏が繰り出す群馬の食材とカカオが奏でるハーモニーをお楽しみください。厳選したカカオから生み出される料理の余韻にひたれるよう、宿泊プランもご用意し、宿泊のお客様に限りお土産もご提供します。また、本イベントにご参加される方には紹介制『Aika Chocolat』の会員権をプレゼントいたします。



©Shinya Kigure

## 「Aika Chocolat at SHIROIYA」

### ■開催日

2023年11月5日（日）

昼の部：12:00より

夜の部：19:00より

### ■開催場所

白井屋ザ・レストラン

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階

電話：027-231-4618

■ 定員 & 料金

15名 / 各回

22,000円/名 (税・サービス料込み)

※ドリンクペアリングも上記に含まれています。

※ドリンクはアルコールまたはノンアルコールをお選びください。

※特別催事のため、アレルギー以外の事由での食材の変更はいたしかねますこと、ご了承ください。

※宿泊のお客様にはお土産をプレゼントいたします。

※3日前 30% 前日 50% 当日 100%のキャンセル料を頂戴しております。

■ 内容

アミューズ

前菜2品

魚

肉

デザート

■ ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル (群馬県前橋市本町2-2-15)

電話番号 : 027-231-4618

メール : info@shiroiya.com

※詳しくは公式サイトをご覧ください。 (<https://www.shiroiya.com/>)

<コラボレーションランチ>

**【11月5日(日) Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント <ランチ>】**

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items%5b%5d=652b5e3bb7fb1b01193931e7](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5b%5d=652b5e3bb7fb1b01193931e7)

<ランチ宿泊プラン>

**【11月5日(日) Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント 1室1名様 ご宿泊付きプラン】**

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items\[\]=652b5e5660fe5601735f97a8](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=652b5e5660fe5601735f97a8)

※ご宿泊は2023年11月4日(土)の前泊でご用意しています。

<ランチ宿泊プラン>

**【11月5日(日) Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント 1室2名様 ご宿泊付きプラン】**

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items\[\]=652b5e68ca9983000a352f6d](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=652b5e68ca9983000a352f6d)

※ご宿泊は2023年11月4日(土)の前泊でご用意しています。

<コラボレーションディナー>

**【11月5日(日) Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント <ディナー>】**

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items\[\]=651bdf9994c16e012d37d237](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=651bdf9994c16e012d37d237)

### <ディナー宿泊プラン>

【11月5日（日）Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント 1室1名様 ご宿泊付きプラン】

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items%5B%5D=651be4be94c16e010b37daeb](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=651be4be94c16e010b37daeb)

【11月5日（日）Aika Chocolat at SHIROIYA 限定イベント 1室2名様 ご宿泊付きプラン】

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items%5B%5D=651be62dc67a5a000a118998](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=651be62dc67a5a000a118998)

## カカオプロデューサー、チョコアイカ



紹介制「Aika Chocolat」代表。2022年夏、10年働いた大手コンビニの商品開発職を辞め、世界一周チョコレートの旅に出発。7カ国31都市で150人のチョコレイジャーと出会い、帰国後「情熱を味わう」紹介制チョコレートブランドを立ち上げる。大学が物理学専攻のため、分子レベルでチョコレートと向き合い、1℃の違いまでこだわった温度管理により、まるでダイヤモンドのような輝きを放つショコラを作り、地球上の輝く時間を増やすことをミッションに活動している。

## 白井屋ザ・レストラン



白井屋ザ・レストランでは、群馬出身のシェフ、片山ひろが東京青山のミシュラン2つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キューズ、創作フランス料理を、そして専属ソムリエの児島由光がコース料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングをご提供しています。オープンキッチンの劇場型空間にて、お客様には料理や飲み物ができあがる過程や直接シェフやソムリエとの対話もお楽しみいただけます。世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ2023」掲載。

(左)児島由光 & (右)片山ひろ ©Shinya Kigure

### ■片山ひろ（かたやまひろ）

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや都内のレストランでの修行を経て地元群馬にて自身のレストランを開業。起業家育成ビジネススクールGIS（群馬イノベーションスクール）を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し自身の店を閉め、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「フロリレージュ」やベルギーの「Hertog Jan」など、国内外の名店での経験を重ね、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。

### ■児島由光（こじまよしみつ）

群馬県出身。東京、南青山の名店「ブラスリー・ホロホロ」ソムリエ、フロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、川手寛康氏がオーナーシェフのミシュラン2つ星「フロリレージュ」にて修行をし、ドリンクペアリングを担当。国内有名レストランのドリンク開発も手がける。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」「J.S.A. SAKE DIPLOMA」資格保有。

■店舗

白井屋ザ・レストラン

群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル1階

電話番号：027-231-4618

@shiroiya\_the\_restaurant

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



©Shinya Kigure

■営業時間

・ランチ（土日祝日のみ営業）

12:00-14:30（最終入店13:00）

※来店前日22時までの予約制

・ディナー（年中無休）

18:00-22:00（最終入店19:30）

※来店当日朝10時までの予約制

## 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。300年以上の歴史を誇った「白井屋旅館」廃業後、70年代の既存建物を建築家の藤本壮介氏が改装、新築をてがけ、国内外のアーティストやデザイナーが協演したことで話題となり、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、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。



©Shinya Kigure

■メディアお問い合わせ先

[pr@shiroiya.com](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580（PR担当：守田美奈子）

画像リンク：<https://we.tl/t-0B0jt5jImA>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

027-231-4618（代表番号）