

白井屋ホテル ザ・ベーカリーから 11 種の白パン発売 「白井屋の白パン復活！」 2023年12月1日（金）より販売開始

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）は敷地内で経営する白井屋ザ・ベーカリーの人気商品白パンをパワーアップして復活させました。

希少な小麦粉「ハルユタカ」を使った雑味のない白パン 11 種をご用意しました。低温殺菌牛乳やチルドバターなど、小麦粉以外も厳選素材を使用した、ふわふわな食感、フィリングの味がストレートに楽しめる白パンをお楽しみください。



©Shinya Kigure

白井屋の白パン復活！

北海道産の希少な小麦粉「ハルユタカ」の一等粉を使った、ふわっと、もちっとした、くちどけの良いパンが「白井屋の白パン」です。今回パワーアップして、赤ちゃんの肌のような感触の無垢な白パンに、相性の良いフィリングを入れました。まるで小麦の大吟醸のように精製度の高い一等粉は雑味がないので、そのままでも、甘いクリームやフルーツ、そして塩味の加工品をはさんでも、素材の味を生かします。フィリングは季節に応じて、変えていきます。粉の味を最大限に引き出すためにあまり生地をごねすぎず、ひとつひとつを職人が丁寧にまるめて温度調整に気をつけながら、高温短時間で焼いています。白井屋ザ・ベーカリーオープン時の人気商品、白パンの復活をどうぞご賞味ください。



◎白パン

まんまるで真っ白なふわもち白パン。そのままでも、温めてもその美味しさは変わらず、食事パンとしても人気です。白井屋ホテルのオールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」でもご提供している本格的なパンです。

150 円

©Shinya Kigure



◎白パン いちごサンド

真っ白なふわもちの生地にとっぷりの自家製クリームと地元のいちごをはさみました。
季節限定品です。
※フルーツサンドは季節ごとに中身が変わります。

450 円

©Shinya Kigure



◎白パン ホイップサンド

まるで大福のような白パンにとっぷりの自家製クリームをはさんだ、真っ白でシンプルなクリームサンドです。

380 円

©Shinya Kigure



◎チョコのハート白パン

フランス産のビターチョコを生地にまぜこんだ、スイート&ビターのバランスの良いパンです。

290 円

©Shinya Kigure



◎クランベリーのハート白パン

ライチとバラのリキュールにつけこんだセミドライのクランベリーを生地にまぜこんだ程よい酸味と香りを楽しめるさわやかなパンです。

260 円

©Shinya Kigure



◎白パン いちごミルククリーム

いちご味のミルククリームの甘さと酸味のバランスを追求したどこか懐かしい味のパンです。

320 円

©Shinya Kigure



◎白パン チョコクリーム

ミルククリームにスイートチョコを混ぜ合わせた、子供のころの記憶が蘇る、甘党にぴったりのパンです。

360 円

©Shinya Kigure



◎白パン ジャンボンブラン

阿蘇自然豚のジャンボンブランを使用。紫キャベツのピクルス、レタスと北海道産バターを合わせました。

580 円

©Shinya Kigure



◎白パン スモークサーモンとバジル

濃厚なスモークサーモンとさわやかなバジルペーストを合わせ、ケッパーで酸味のアクセントをつけました。

580 円

©Shinya Kigure

その他のラインナップ

◎白井屋のみそパン

ぐんまのソウルフードの味噌パンを白井屋バージョンに。

群馬県産十石味噌にみりん、きび砂糖、胡麻、細かく刻んだ胡桃を入れた素朴な味です。

240 円



©Shinya Kigure

◎スイスラクレットの白パン

スイス産ラクレットチーズを白パンにはさみました。

焼きたてが一番のおすすめですが、温めなおして、とろーりとしたチーズをお楽しみください。

440 円

このたび原材料高騰につき、白井屋ザ・ベーカリーの商品価格を2023年12月1日より改訂させていただきました。

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。朝食のトースト、お昼のサンドイッチ、おやつ菓子パン、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30種のパンを店舗内の窯で職人たちが焼いています。オリジナルのカヌレはお土産にも人気です。厳選した地元産の生ハムや新鮮な牛乳、話題のカカオハンターによるアマゾンショコラポップコーンなども販売しています。

©Shinya Kigure

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

※定休日：毎週月、火曜日

※営業時間：

水、木、金曜日：10:00～18:00

土、日曜日&祝日：08:00～18:00

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery

@shiroiya_the_bakery



©Shinya Kigure

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。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。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2023」に掲載。

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

070-3858-7580 (PR担当：守田美奈子)

画像リンク：<https://we.tl/t-u9KlaXnLNn>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)