

## 白井屋ホテル ザ・パティスリー新春企画 苺づくしの「苺スイーツフェア 2024」

2024年1月10日（水）から4月30日（火）まで開催

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）は新春にあわせ、敷地内のフレッシュフルーツのタルト専門店「ザ・パティスリー」にて人気パティシエ、延命寺美也のレシピ、苺づくしのラインナップ「苺スイーツフェア 2024」を2024年1月10日（水）より展開します。世界的食のガイド、ゴ・エ・ミヨのベストパティシエに選ばれた延命寺美也氏がみなさまを笑顔にする苺のスイーツの数々を考案しました。新年のお集まりや、ご挨拶の機会など、その場が明るくなる苺のスイーツをご堪能ください。



©Shinya Kigure

### 白井屋ザ・パティスリーの苺スイーツフェア 2024 <1月10日（水）～4月30日（火）>

ザ・パティスリーがお届けする「苺スイーツフェア 2024」では、『苺のミルフィーユタルト』『丸ごと苺のロールケーキ』『苺と抹茶のシフォン』一番人気の定番『苺のタルト』など、苺を思う存分楽しめるスイーツフェアを展開します。2月以降は苺のチョコシフォンやチヨコロールも登場します。サイズも豊富なホールタルトは、自身へのご褒美、少人数での集まり、そして手土産、贈答用にもおすすめです。

#### 苺のミルフィーユタルト



ミルフィーユをザ・パティスリーならではのタルト仕立てにしました。苺とカスタードの組み合わせは定番かつ最高の組み合わせです。



5寸（15cm）：5,500円

7寸（21cm）：7,700円

ピース：1,000円

\*ご予約受付：2月29日（木）まで

©Shinya Kigure

### 丸ごと苺のロールケーキ



ロールケーキを苺たっぷりでお作りしました。ふわふわの生地にコクのある苺のクリームと苺を丸ごと使用して贅沢に。



ピース：680円

\*ご予約受付第1弾：1月31日（水）まで

\*ご予約受付第2弾：

3月1日（金）から3月31日（日）まで

©Shinya Kigure

### 苺と抹茶のシフォン



ふわふわ抹茶のシフォンケーキに、かるい抹茶のクリームと苺をたっぷり。抹茶の苦味と香り、苺の芳醇さでいくらでも食べられます。



20cm：4,200円

ピース：580円

\*ご予約受付：1月31日（水）まで

©Shinya Kigure

### 苺のタルト



群馬県のフレッシュな苺をたっぷりあしらったザ・パティスリーで人気ナンバーワンの苺のタルト。



5寸（15cm）：6,000円

7寸（21cm）：9,200円

ピース：1,200円

\*ご予約受付：4月30日（火）まで

左©Shinya Kigure 右©Kenta Yoshizawa

#### ■店舗

白井屋ザ・パティスリー

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

#### ■ご予約方法&お問い合わせ先

下記オンラインまたはお電話にてご予約を受け付けております。

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-patisserie-pickup/reserve>

電話番号：027-231-2020

\*ピースのご予約はオンラインで、ホールのご予約はオンラインならびにお電話でも承ります。



©Shinya Kigure

## 白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーはアシェットデセール（その場で作る皿盛デザート）で知られる、東京青山のEMME（エンメ）のオーナーパティシエ延命寺美也が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。



### ■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）

パリ（フレデリック・カッセル）をはじめ、その他名店での修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より東京青山にアシェットデセール専門店「EMME」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」に出展するほか、NHK「美の壺」にも出演。2021年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」を考案。白井屋ホテルのヘッドシェフ片山ひろとデザートフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」も開催。世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞を受賞。

©Fumie Amino

名称：白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE  
用途：フルーツタルト、洋菓子店  
所在地：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）  
電話：027-231-2020  
URL：[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)  
INSTAGRAM：[@shiroiya\\_the\\_patisserie](https://www.instagram.com/shiroiya_the_patisserie)  
オンラインショップ：<https://shiroiya.thebase.in>  
営業時間：10:00-18:00  
定休日：月曜日定休（祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休）  
オープン：2021年2月12日



©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリーで販売しているタルトのメニューについては、下記をご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/patisserie-menu>

※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレなどの焼き菓子には、地元の味噌やネギなどを使った品もあり、またクッキー缶はさまざまな食感、風味が楽しめる5種入りで、コーヒー、紅茶以外に、ワインやシャンパンにも合います。

お土産、おたせ、お礼の品として人気です。

※焼き菓子、クッキー缶はオンラインショップでもお買い求めいただけます。

## 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。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-ffr5XIupwb>

### ■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）