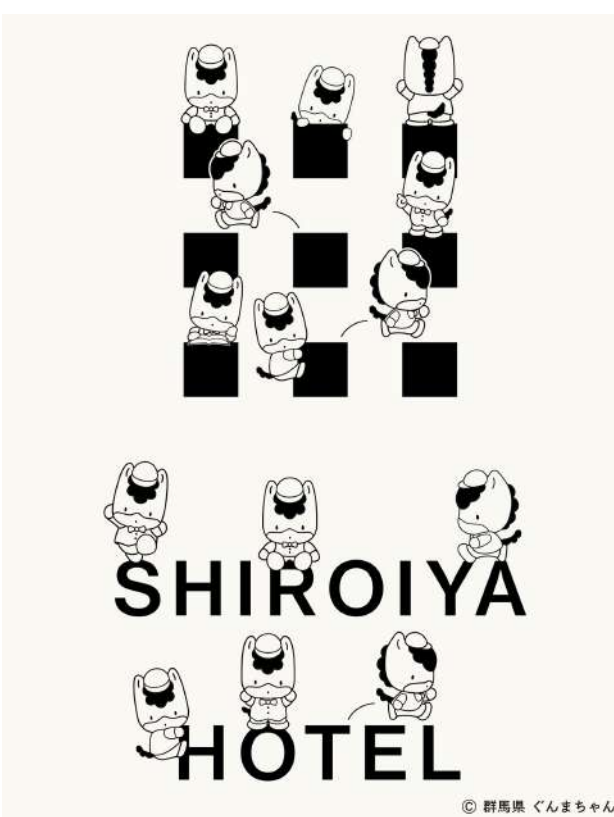


白井屋ホテルとぐんまちゃんのコラボ企画 「ぐんまちゃんパッケージ 上州焼き菓子詰め合わせセット」新発売 2024年1月16日（火）販売開始

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、群馬県のマスコットとして人気のぐんまちゃんとのコラボ企画として、白井屋ザ・パティスリーの上州焼き菓子詰め合わせセットの箱をぐんまちゃんのオリジナルコラボ熨斗で包装しました。ぐんまちゃんのイラストがついたパッケージの中には上州（群馬）を代表する食材を生かした「十石みそのキャラメルパウンド」、「ねぎサブレフロマージュ」、「焼きまんじゅう風フィナンシェ」を詰め合わせました。また、白井屋ザ・ベーカリーでは贈答用カヌレのパッケージにぐんまちゃんのイラストをあしらいました。群馬のお土産として、ぜひご利用ください。



ぐんまちゃんパッケージ 「上州焼き菓子詰め合わせセット」

■内容&価格

焼き菓子8個入り

※個包装

ねぎサブレフロマージュ x 2

十石みそのキャラメルパウンド x 3

焼きまんじゅう風フィナンシェ x 3

2,200円（箱入り）





古くから発酵食品や粉物の文化が栄えた群馬の地において、郷土料理や地元食材を意識して開発した白井屋オリジナルの焼き菓子です。どこか懐かしい群馬の味をまだ体験していない方や群馬のソウルフードをこよなく愛する人にお贈りください。深煎りコーヒーや濃い目のミルクティー、そしてビールや赤ワインにも合う焼き菓子です。

白井屋ザ・パティスリーの店頭、白井屋ホテルのフロント横のショップ、さらにオンラインショップでもお買い上げいただけます。

©Shinya Kigure

◎ねぎサブレフロマージュ

長ねぎをバターでじっくり炒め、チーズサブレの生地に練り込みました。七味唐辛子をアクセントに。一度食べたらやみつきに。おつまみ感覚でビールにも相性抜群です。

©Fumie Amino



◎十石みそのキャラメルパウンド

群馬県の上野村で古くから親しまれてきた麦みそ「十石みそ」を使用。自家製のキャラメルの甘さと十石みその塩味がほどよく引き立つパウンドケーキに仕上げました。しっとりとした生地の中かに胡桃を加えることで食感も楽しめる一品に。

©Fumie Amino



◎焼きまんじゅう風フィナンシェ

白井屋パティスリー自慢のバターをたっぷり使用した芳醇なフィナンシェに群馬のふるさと認証食品の麦みそ、十石みそを加え、群馬のソウルフードの代表格、焼きまんじゅう風に仕上げました。コクのある味わいのフィナンシェです。

©Fumie Amino



■ご予約方法：店舗、公式サイト、オンラインショップにて承ります。

<店舗>

白井屋ザ・パティスリー

群馬県前橋市本町 2-2-15

027-231-2020

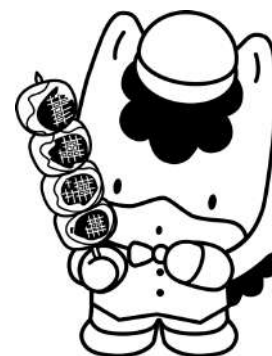
<公式サイト> <https://www.shiroiya.com/dine/patisserie>

<オンラインショップ> <https://shiroiya.thebase.in>

■お支払い方法

店頭受付、Web 受付ともに「事前支払い」とさせていただきます。

※Web 受付の場合は、クレジットカード決済です。



©群馬県 ぐんまちゃん

白井屋 ザ・パティスリー (SHIROIYA the PATISSERIE) 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーではアシェットデセール(その場でつくる皿盛デザート)で知られる、東京青山のEMME(エンメ)のオーナーパティシエ、世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2023』のベストパティシエ賞に選ばれた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、クッキー、焼き菓子などをご提供しています。



©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

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

@shiroiya_the_patisserie

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日 (祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み)

ぐんまちゃんパッケージ「カヌレのギフトセット」

白井屋ザ・ベーカリーの不動の人気商品、カヌレのギフトセットが誕生しました。こちらもぐんまちゃんとのコラボ熨斗包装が付きまます。外はカリッと、そして中はおもちりで、ラム酒の香も楽しめます。冷凍保存もできますので、温めて、少し冷ますことで、美味しくカリッといただけます。お取り置きも承りますので、店舗にご連絡ください。



©Shinya Kigure

■内容&価格

カヌレ12個入り

3,500円 (箱入り)

白井屋 ザ・ベーカリー (SHIROIYA the BAKERY) 店舗情報

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

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

@shiroiya_the_bakery

※営業時間：水、木、金曜日：10:00～18:00 土、日曜日&祝日：08:00～18:00

※定休日：毎週月、火曜日

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-Tl0tsU2SG2>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)