

白井屋ホテル 人気パティシエ延命寺美也の「ザ・パティスリー」が贈る 「白井屋ホテルのチョコレートスイーツ」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、敷地内のフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にて、ベストパティシエ賞受賞の延命寺美也氏考案のチョコレートのスイーツ、『贅沢生チョコロール』、『苺のチョコレートシフォン』、『オレンジット』、をはじめ、生チョコの新フレーバー『アールグレイ』の予約受付ならびに販売を2月より開始しました。

バレンタインやホワイトデーの贈り物をはじめ、ふだんの手土産、そして自分へのご褒美として、白井屋のさまざまなチョコレートスイーツをお楽しみください。



©Shinya Kigure

白井屋のチョコレートスイーツ

◎贅沢生チョコロール



ふわふわのココアのロール生地に軽やかな北海道生クリームと濃厚な自家製生チョコを合わせました。群馬県産の苺を飾りにした贅沢なロールケーキです。

ピース：680円

※2024年2月29日（木）までの限定販売

©Shinya Kigure

◎ 苺のチョコレートシフォン



ふわふわ食感のチョコレートシフォンに軽やかなチョコレートクリームと旬の苺をたっぷりサンドしました。トッピングにも苺をあしらいました。

ピース：580円

ホール（20cm）：4,200円

※2024年2月29日（木）までの限定販売

©Shinya Kigure

◎ オランジェット



やわらかく仕上げたオレンジコンフィに、上質なヴァローナのビターチョコレートをひとつひとつ丁寧にコーティングしました。

1,900円（オレンジスライス1枚、スティック7本）

外箱：縦12cm×横11.5cm×高さ3cm

※リー・イズミダのカカオの絵がついたパッケージです。

※外箱：縦12cm×横11.5cm×高さ3cm

©Shinya Kigure

◎ 生チョコ アールグレイ



ザ・パティスリーの人気生チョコレート（プレーンとラズベリー）にあらたにアールグレイのフレーバーが加わりました。絵描きのリー・イズミダ氏によるカカオの絵がついたパッケージに白井屋ホテルのロゴを彷彿させる姿におさまっています。

アールグレイの風味が楽しめる、贅沢な味わいの生チョコレートです。口の中でとろけるような滑らかな食感と、アールグレイの香りをお楽しみください。

1,700円（生チョコ9個入り）

©Shinya Kigure

※リー・イズミダのカカオの絵がついたパッケージです。

※外箱：縦12cm×横11.5cm×高さ3cm

※定番プレーン（1,500円）、ラズベリー（1,700円）も販売しています。

プレーンには群馬県で採取された香りが高い生蜂蜜を贅沢につかい、お酒を入れずに、お子さまから大人までカカオ本来の奥深い味をお楽しみいただけます。ラズベリーにはフランス産のピューレをつかい、キルシュを加え、風味をゆたかに仕上げました。 ©Shinya Kigure



■ ご予約方法（店頭、Web、電話受付）

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

詳しくは、予約サイトをご覧ください。

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

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■ ご購入、お支払い方法

店頭、Webにてお支払いください。オランジェット、生チョコはオンラインショップでも販売しています。

<https://shiroiya.thebase.in/>

※Web 受付の場合は、事前クレジットカード決済です。

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延命寺美也氏が監修する、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」も考案。2022年白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」にて、延命寺美也は白井屋のシェフ片山ひろと共にデザートフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」を開催。タルト以外にも焼き菓子、アフタヌーンティー、パフェも白井屋のために開発。

©Fumie Amino

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

INSTAGRAM: @shiroiya_the_patisserie

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日定休（祝日月曜は営業、翌火曜が定休）※2月13日は定休

オープン：2021年2月12日



©Shinya Kigure



©Kenta Yoshizawa

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-XfBv7NyBHL>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）