

2024年2月22日配信 更新版

白井屋ホテル ザ・パティスリーとザ・ベーカリーの北欧の食

## 「日本橋高島屋 春の催事 北欧展」に初出店

催事第2週：2024年3月6日（水）から3月11日（月）まで

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、日本橋高島屋 S.C.本館 8 階催会場（東京都中央区日本橋）で 2024 年 2 月 29 日（木）より開催される「Hello, Scandinavian Spring. 北欧展」に初出店します。

白井屋ホテルは催事第2週、2024年3月6日（水）から3月11日（月）の期間中、「ザ・ベーカリー」人気のシナモンロールを、また「ザ・パティスリー」からは白井屋ホテルでも販売をしていない、北欧展だけの限定品、可愛いドレスをまとったようなモーロツツカーカ（キャロットケーキ）、ムスティッカピーラッカ（ブルーベリータルト）、さらにスウェーデンの定番クッキーの詰め合わせ、北欧クッキー缶をご提供します。期間中はパティシエによる実演もお楽しみいただけます。



©Shinya Kigure

### 白井屋ザ・パティスリーの北欧菓子

日本橋高島屋「北欧展」のために、スウェーデンやフィンランドのご家庭やオフィスでのティータイム、フィーカで楽しめるクッキーやキャロットケーキ、ブルーベリータルトを白井屋ザ・パティスリーのパティシエたちが特別に焼き上げました。前橋の白井屋ホテルでも買えない限定品です。

#### ◎モーロツツカーカ（キャロットケーキ）



英国発祥のキャロットケーキですが、60年代以降北欧でも人気を博しました。ドレスのような甘いアイシングをまとったニンジンたっぷりの素朴な味のスイーツです。

北欧展開催中、白井屋ザ・パティスリーのパティシエが実演をいたします。

ホール（12cm） 1,600円

ピース（18cmホールの1/8カット） 420円

©Shinya Kigure

◎ムスティッカピーラッカ（ブルーベリータルト）



フィンランドの定番菓子を白井屋流にアレンジしました。ほろほろのタルト生地にほどよい酸味のブルーベリーのタルト。上には濃厚なチーズクリームをまるでリボンのようにたっぷりあしらいました。



ピースのみ 680円

©Shinya Kigure

◎北欧クッキー缶

スウェーデンの定番クッキー 5種の詰め合わせです。素朴な、どこか懐かしい味とザクザク、ほろほろ、いろいろな食感をお楽しみください。ジャムをはじめ、すべてパティシエたちが手づくりしています。



1缶 3,800円

©Shinya Kigure

- 

**いちごのハッロングロツトル**  
バターたっぷりのしっとりしたクッキー生地  
いちごジャム(ヨードグッペ)をのせた定番クッキー
- 

**ブルーベリーのハッロングロツトル**  
バターたっぷりのしっとりしたクッキー生地  
ブルーベリージャム(ブルバール)をのせた定番クッキー
- 

**ドロンマル**  
スウェーデンのオルガニックチョコを使った  
ほんのりバニラが香るザクザクほろほろな食感
- 

**ドロンマルカカオ**  
低温で焼いたメロンパンのような形の素朴な焼き菓子  
ドロンマルをカカオ風味に
- 

**ココストップル**  
やわらかな生地にたっぷり入ったココナッツの食感を  
楽しめる家庭の味 グルテンフリーの焼き菓子

白井屋ザ・ベーカリーのシナモンロール



白井屋の「ザ・ベーカリー」の人気商品、シナモンロールは映画『かもめ食堂』の舞台となった店のレシピを再現し、スパイスが効いたフィンランドの本格的な味を堪能できます。



1個 450円

©Shinya Kigure



## ■ 催事タイトル

Hello, Scandinavian Spring 北欧展

## ■ 会期

2024年2月29日（木） - 3月11日（月）

\* 白井屋ホテルの出店は3月6日（水） - 3月11日（月）

10:30-19:30 ※最終日は18:00閉場

## ■ 会場

東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C.  
本館8階 催会場

## 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のフルコースの饗宴「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）

電話番号：027-231-2020

URL：[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](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）

オープン：2021年2月12日



©Shinya Kigure



©Kenta Yoshizawa

## 白井屋ザ・ベーカリー 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

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）  
電話番号：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  
URL：[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/bakery](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery)  
INSTAGRAM：@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。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-ru7YGWht6k>

■白井屋ホテルお問い合わせ先  
info@shiroiya.com  
027-231-4618（代表番号）