

白井屋ホテル 完熟マンゴー、アメリカンチェリーなどを使った 初夏の新作“ミニタルト”4種新発売！

サマーギフトにぴったりなパウンドケーキ「ケイク」3種も同時発売！
2024年6月4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、敷地内のフルーツタルト専門店「白井屋ザ・パティスリー」にて、旬のフルーツ満載のミニタルト、およびオリジナルパウンドケーキ、「ケイク」3種（チョコレート、キャラメル、パッション）を2024年6月4日（火）より販売いたします。

東京青山の人気デザートサロン「EMME」のオーナー・パティシエ延命寺美也氏が手掛けるミニタルトは、初夏にぴったりで目にも爽やかで瑞々しい完熟マンゴー、アメリカンチェリー、そしてさくらんぼをふんだんに使用、さらに北欧の濃厚オーガニックチョコレートを使ったチョコレートタルトも登場します。これまでホールもしくはピースで販売していたタルトを、多くのお客様のご要望に合わせて、お一人でも食べやすく、ギフトにも使いやすく、可愛い“ミニタルト”（直径7cm）のサイズでもご用意しました。同時に新作のパウンドケーキ、ケイク3種もこぶりなサイズで、父の日をはじめ、おもたせなど、サマーギフトに最適です。



©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー新作ミニタルト 4種



◎タルト マンゴー

旬の完熟マンゴーがたっぷりのミニタルト。香ばしいサクサクのタルトの上のせた滑らかなディプロマットクリーム（カスタードクリームと生クリームを合わせたクリーム）とのハーモニーもお楽しみください。

650円

©Shinya Kigure



◎タルト ピスタチオ&アメリカンチェリー

香ばしいサクサクタルトの上にアーモンドクリームとベリージュレを重ね、たっぷりピスタチオクリームを絞り、甘味が凝縮した旬のフレッシュアメリカンチェリーを合わせました。

620円

©Shinya Kigure



◎タルト さくらんぼ

瑞々しいさくらんぼを滑らかなディプロマットクリームにのせたシンプルかつ極上のミニタルト。ピスタチオのグリーンをアクセントにあしらいました。

680円

©Shinya Kigure



◎タルト ショコラ

北欧のビターオーガニックチョコレートをつかった濃厚タルト。ミルクたっぷりのカフェオレにも、ウイスキー、ブランデー、赤ワイン、そしてシャンパンにも合います。

350円

©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー新作「ケーキ」3種

パウンドケーキにグラサージュ（砂糖などのコーティング）を纏った「ケーキ」、チョコレート、キャラメル、パッションの3種をお届けします。長さ約11cmのこぶりなサイズですので、父の日のギフト、大切な方へのおもたせ、ご自分へのご褒美など、おひとりさま用としても最適です。



◎チョコレート

ヴァローナチョコレートを使った甘さ控えめのパウンドケーキにチョコレートでコーティング。

◎キャラメル

自家製キャラメルを加えたパウンドケーキ。ホワイトチョコをキャラメリゼしたブロンドチョコと胡桃をトッピング。

◎パッション

パッションフルーツのパウンドケーキ。ラム酒とパッションフルーツのソースをたっぷりかけ、ココナッツでコーティング。

1,500円/各

©Shinya Kigure

■ 予約受付&販売期間

<予約受付>

2024年6月3日（月）より

<受け渡し&販売>

2024年6月4日（火）より

※フルーツタルトは季節に合わせて品揃えが変わります。

■ 販売店舗

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）

■ 予約方法

下記公式サイト、電話、店頭にてご予約を承ります。

電話番号：027-231-2020

公式サイト：https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

※本商品はフレッシュフルーツを使った要冷蔵タルトのため、オンラインショップでの取り扱いはございません。

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。季節のフルーツタルトと定番タルトのほか、焼き菓子、クッキー缶なども販売しています。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。一部、群馬の人気マスコット、ぐんまちゃん熨斗のパッケージもございます。

©Shinya Kigure

**■ 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共にデザートフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」やホテルの「ザ・アフタヌーンティー」も手がける。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

■店舗情報

名称：白井屋 ザ・パティスリー (SHIROIYA the PATISSERIE)

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

INSTAGRAM: @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)

オープン：2021年2月12日 (金)

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、新築をてがげ、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、あらたな文化がめぐる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」は世界的に有名なレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」に3年連続掲載。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-D16EZcloZH>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)