

【白井屋ホテル】土との出会い 「土にふれ、採れたてを楽しむ旅」 白井屋農体験宿泊プラン

前橋のアートデステーション「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）では、このたび榛名山のふもとの十文字ヴィレッジに契約農園「白井屋ホテル x 十文字ヴィレッジ農園」を設けるにあたり、お客様が土にふれながら、農作業を体験し、収穫した野菜を楽しむ、群馬県の自然の恵みを肌で感じ、食する宿泊プランのご提供を開始します。



榛名山の火山灰が堆積した良質な土と上州のからっ風に育まれた大根でつくられる「十文字たくあん」で知られる十文字ヴィレッジの農園で、土づくりを学び、種まきをし、収穫まで体験しながら大地にふれあう機会です。収穫した野菜は白井屋ホテルのシェフや特別ゲストのシェフが料理をし、「白井屋ザ・ラウンジ/the LOUNGE」で召し上がっていただけます。



ご家族やお仲間と共に、屋外で美味しい空気を吸いながら、土にふれ、野菜を育み、食す体験を、そしてホテルでは美術館クラスのアートがたくさん設置されている、緑ゆたかな空間をお楽しみください。

白井屋農体験宿泊プランの第一弾として、味に深みのある経産牛のグリルやヴィーガン料理で知られ、レシピ本を出版し、東京青山のサステナブルグリル「The Burn」のエグゼクティブシェフ米澤文雄氏をお招きし、野菜本来の旨味を堪能できるお料理をご提供します。



■「土にふれ、採れたてを楽しむ旅」白井屋農体験宿泊プラン

日程： 2021年10月2日（土）

宿泊プラン： 1泊2日2食（夕食&翌朝食）付き・初日農業体験
42,990円～

（1室2名様利用時、1名様料金）

プログラム： 10:00 白井屋ホテル 出発
10:40 十文字ヴィレッジ 到着 徒歩で畑へ移動
11:00 収穫体験開始
・にんじん・ラディッシュ
・ケール
・昼食休憩
※群馬県産のお米でつくったおにぎりとお名産十文字たくあんセット
・カリフラワー
・十文字大根の間引き作業
14:30 収穫体験終了 徒歩移動
15:00 十文字ヴィレッジ出発
15:40 白井屋ホテル 到着
自由時間
17:00 希望者向け白井屋ホテル アートツアー
18:00 デイナー（白井屋ザ・ラウンジ）

留意点： 当日は農作業ができる動きやすい服装をお持ちください。
アーリーチェックインで、客室にてお着替えができます。
雨天の場合は、つけもの体験など、屋内での体験プランに変更させていただきます。

**■お申し込み方法**詳しくは、白井屋ホテル ウェブサイト www.shiroiya.com 予約欄をご覧ください。

料金をご宿泊タイプにより異なります。

メール：info@shiroiya.com

電話：027-231-4618

※バスで移動しますので、定員になり次第締め切りさせていただきます。

■開催場所

<農体験>

十文字ヴィレッジ

群馬県高崎市十文字町 416-1

<宿泊>

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

027-231-4618

■お食事だけのオプションプラン

宿泊プランとは別に、採れたて野菜を米澤シェフが料理する、お食事だけのプランもご用意しました。

<ディナー> 2021年10月2日（土）18:00-（白井屋ザ・ラウンジ）

米澤シェフのディナーコース 10,000円/1名さま（サービス料別）

<ランチ> 2021年10月3日（日）11:30-（白井屋ザ・ラウンジ）

米澤シェフのショートランチコース 6,500円/1名さま（サービス料別）

■開催場所

白井屋ホテル ザ・ラウンジ
群馬県前橋市本町 2-2-15
027-231-4618

■米澤文雄「The Burn」エグゼクティブシェフ



1980年生まれ。東京都出身。高校卒業後、恵比寿「イル・ポッカローネ」で研修をし、22歳で単身ニューヨークへ。ミシュラン三つ星店「Jean-Georges」にてインターンを経て、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、都内のレストランでシェフを歴任し、2014年「Jean-Georges Tokyo」オープンにあたり、シェフ・ド・キュイジーヌに就任。2013年駐日アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝。2015年日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年9月「The Burn」をプロデュースし、エグゼクティブシェフに就任。2020年7月には東京広尾に、自身が手がけるベジタリアン専門店「Salam」をオープン。著書に「Vegan Recipes/ヴィーガン・レシピ」（柴田書店）がある。一般社団法人 Chefs for the Blue 理事。



「Vegan Recipes」 米澤文雄 著

■白井屋ホテル&「ザ・ラウンジ」

白井屋ホテルは、2020年12月、群馬県前橋市に開業。アートデスティネーションとして、前橋の地域創生を掲げ、多様な分野のクリエイターと共に具現化した「まちのリビング」をめざすホテルです。300年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたミシュラン2つ星シェフ監修のこだわりの食、フィンランド式サウナ、茶室などのウェルネスの施設が、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、五感に刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル・ダイジェスト) より、「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。

「白井屋ザ・ラウンジ」は、ホテルのオールデイダイニングとして、モーニングからディナーにいたるまで、星直樹シェフが地元の食材をいかし、自由な発想でつくる洋食をご提供。定番洋食の既成概念にとらわれず、召し上がる方に納得の味と驚きのプレゼンテーションをお楽しみいただける場です。4層を大胆な吹き抜けとした緑ゆたかな空間には、金沢21世紀美術館のスイミングプールで知られるアルゼンチンのアーティスト、



ト、レアンドロ・エルリッヒのインスタレーションやインテリアの名品が設置されています。また、スタインウェイの最高峰の自動演奏ピアノを導入し、巨匠たちの音楽やピアニストによるライブ演奏が楽しみ、食、アート、デザイン、音楽、そして訪れる人の出会いを創出します。

©Shinya Kigure

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■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-bzJcETM5lb>

■ホテルご利用のお問い合わせ先

info@shiroiya.com
白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)