

【白井屋ホテル】 前橋のまちなかのパン屋 「白井屋ザ・ベーカリー」2021年11月3日（祝・水）オープン

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、2021年11月3日（祝・水）に、「白井屋ザ・ベーカリー/SHIROIYA the BAKERY」を白井屋ホテル敷地内、馬場川通り沿いにオープンいたします。



©Shinya Kigure

「いいまちには美味しいパン屋がある」

そんなシンプルな思いをカタチにすべく前橋の中心市街地に「白井屋ザ・ベーカリー」が誕生します。プロデュースするのは、東京東日本橋でまちのパン屋として地元で圧倒的な人気を誇る「BEAVER BREAD（ビーバーブレッド）」の割田健一氏。群馬で育った割田氏が、前橋の地域創生を掲げる白井屋ホテルの思いに共感してくれたことをきっかけに、このプロジェクトがスタートしました。

パンの専門家やパン愛好家が注目する割田氏初のプロデュースとなる「白井屋ザ・ベーカリー」では、パン職人が心をこめて、日々、4種類の国産粉をブレンドした濃厚な味のバゲット、食べやすく酸味の効いたサワードブレッドから菓子パンまで、約50種類のパンを店舗内の窯で焼いています。生産量が少なく、パン職人憧れの入手困難な北海道産の小麦粉「ザ・キタノカオリ」（群馬では初！）を使用した本来の小麦粉の香りや風味をふんだんに楽しめるやわらかくもっちりとした『食パン』や、「ハルユタカ」を使ったふわっと丸い『白井屋の白パン』、話題のフィンランド映画「かもめ食堂」の舞台となったお店のレシピを割田氏が伝授され、さらに白井屋のためにアレンジした『シナモンロール』など、味と思いに自信のあるパンをご提供しながら、まちなかのパン屋として長く愛される、行きつけの店になることをめざします。



©Shinya Kigure

アートディレクションと空間デザインは、大阪やフランスを拠点にクリエイティブディレクションからプロダクトデザイン、空間デザインなどを多岐に活動を展開している柳原照弘氏が手がけています。

店舗内外からは、数多くのパンが見えるだけでなく、厨房で職人たちがパンを焼いている姿もご覧いただけます。なだたるパン職人が絶大なる信頼を寄せるツジ・キカイのオリジナル石窯「クラシカ・ボンペイ CDP-4T」を導入。まるでサウナの中のように石からの輻射熱で、素材の旨味、香りを逃さず、外はカリッと、中はしっとりという理想のパンを焼き上げてくれる最高のパートナーです。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、いずれもそれぞれの素材を活かして美味しさを追求したパンがたくさん店に並んで、お客様をお待ちしています。

■監修者：割田健一氏 BEAVER BREAD 代表。



埼玉県出身、群馬県育ち。高校卒業後「ビゴの店（プランタン銀座）」にて修行をし、2006年より同店シェフを務める。2007年、パンの世界大会第1回「モンドリアル・デュ・パン」の日本代表に選ばれる。2011年「銀座レカン」グループのブーランジェリーシェフに就任し、2014年12月「ブーランジェリーレカン」開店。2017年11月に「BEAVER BREAD」をオープン。著書『「ビーバーブレッド」割田健一のベーカリー・レッスン』（世界文化社）

「私が育った地元群馬で、このような機会を頂けたことがとても嬉しく、深く感謝しています。そして、まちなかのパン屋として、多くのお客様が訪れることを心からお祈りしています。これからも全力で応援させていただきます。」 割田健一

■アートディレクション&空間デザイン 柳原照弘氏 TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO.CO LTD.



1976年生まれ。デザイナー。2002年に自身のスタジオを設立。大阪の他、2020年にArles(フランス)にスタジオとショールームを構える。現在はフランス、日本、オランダ、デンマーク、台湾を拠点に国やジャンルの境界を越えたプロジェクトを手がける。ブランドのクリエイティブディレクション、アートディレクション、プロダクトデザイン、インテリアデザインなど包括的な提案を行う。2022年、神戸に新たな創出の場としてVagueというショールームを運営予定。

「国内外のアート、デザイン関係者が注目する白井屋ホテルに計画された白井屋ザ・ベーカリーは、主役であるパンを引き立てるようにシンプルな素材で構成された空間です。空間だけでなく、フランスのフォトグラファーPierre Girardinと協働したアートワークやグラフィックもTY Studioが手がけました。」 柳原照弘

■店舗情報

名称：白井屋 ザ・ベーカリー (SHIROIYA the BAKERY)

用途：パン、調理パン、コンフィチュールなどの販売店 テイクアウトのみ

所在地：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル (馬場川通り沿い)

電話：027-231-2020

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

INSTAGRAM: @shiroiya_the_bakery

営業時間：08:00-18:00

定休日：月曜日定休 (祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休)

オープン：2021年11月3日(祝・水)

商品価格：パン180円から

延べ床面積：77.3m²

監修：割田健一

アートディレクション&設計: TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO

アートワーク: TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO / Photography by Pierre Girardin

アクセス: JR 前橋駅より徒歩約15分、東京から新幹線利用で約1.5時間、車で約2時間

運営会社：白井屋ホテル株式会社 www.shiroiya.com

ベーカリースタッフ：12名

■商品種類：

パン約50種類(ハード系、食パン、菓子パン、調理パン、サンドイッチなどを含む)

※30種以上を陳列し、入れ替えて販売します。

オリジナルジャム、コンフィチュール(巨峰とカシス、紅玉、青りんご、洋梨とバニラ)

オリジナルミルククリーム(ミルク、キャラメル、いちごミルク、チョコレート、利平栗)

乳製品(東毛酪農牛乳、エシレバター、ヨーグルト)

パン切り包丁

オリジナルバッグほか



バンドミー(食パン)



白井屋の白パン



シナモンロール

©Shinya Kigure



オリジナルミルククリーム / コンフィチュール



パン切り包丁



オリジナルバッグ

©Shinya Kigure

白井屋ザ・ベーカリーの焼き立てパンは、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」、オールデイダイニング「ザ・ラウンジ」にでもご提供いたします。

前橋市の中心街に面した馬場川通り沿いに、「白井屋ザ・パティスリー」「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」「白井屋 ザ・ベーカリー」の3店舗が軒を連ねることになり、白井屋ホテルでは、これらの3店舗がまちなかで暮らす人々の日常のさまざまなシーンを彩るとともに、集い、憩える場となるよう、前橋のまちなかの活性化に貢献していきたいと思っています。

※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、来店をお控えください。来館、来店くださいます際は、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-W3aTQmkBZo>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)