

白井屋ザ・ベーカリー「新春 初窯焼き福袋 2022」発売のご案内

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「白井屋ザ・ベーカリー」にて、2022年初窯焼き記念として、1月2日（日）、3日（月）の2日間に限り、福袋の販売を実施いたします。



©Shinya Kigure

パン職人として絶大なる信頼を寄せられる存在で、東日本橋の人気店「BEAVER BREAD」の割田健一氏が監修する「白井屋ザ・ベーカリー」は、「いいまちには美味しいパン屋がある」という思いを大切に2021年11月3日にオープンしました。おかげさまで地元の多くのパン好きのみなさまの食卓を飾るとともに、ホテルの宿泊ゲストの方々の朝食やお土産にご利用いただいています。2022年も日々店内の窯で職人たちが焼き上げるパンを堪能していただきますために、新年初窯焼きのパンをたくさんオリジナルバッグに詰め、福袋としてご提供します。一部の袋には福袋限定の普段店頭には並ばない「当たりパン」をこっそり入れていますので、ご期待ください。

■白井屋ザ・ベーカリー 新春 初窯焼き福袋 2022

期間： 2022年1月2日（日）、3日（月）

08:00 ～ 18:00

* 両日は福袋以外のパンの販売もいたします。

* 売り切れ次第閉店とさせていただきます。

* 1月4日（火）はお休みです。 / 月曜定休のところ、3日（月）が祝日のため、翌日定休です。

* 年始の通常営業は1月5日（水）8:00からです。

場所： 白井屋ザ・ベーカリー

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

027-231-2020

福袋： 2種類【2,800円福袋】【5,000円福袋】

【2,800円福袋】通常の約20%オフ

おまかせパン詰合せ+コンフィチュール+オリジナルバッグ



©Shinya Kigure

【5,000円福袋】通常の約40%オフ

おまかせパン詰合せ+コンフィチュール+ブレッドナイフ+オリジナルバッグ



©Shinya Kigure

白井屋ザ・ベーカリーを代表するパンや人気商品、コンフィチュールなどを、白井屋のSとベーカリーのBの頭文字をあしらったオリジナルバッグに詰合わせました。プロ絶賛のブレッドナイフ入りの福袋もご用意しています。新たな年を迎えるにあたり、お節料理やお正月の特別なご馳走と共に、焼きたてのパンをお楽しみください。

白井屋ザ・ベーカリーでは、2022年もみなさまにとりまして行きつけのまちなかのパン屋となりますよう、日々職人たちが心を込めてパンを焼き続けます。今後、月ごとのおすすめのパンもご紹介する予定です。

■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」の日本代表に選抜される。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）

■白井屋ザ・ベーカリー

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。監修に割田健一氏を迎え、氏初のプロデュース店として、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50種のパンを店舗内の窯で焼いています。

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

027-231-2020

営業時間：08:00-18:00

定休日：月曜日（月曜が祝日の場合は営業、翌日火曜が休み）



©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寄与し、まちのリビングとなるよう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が改装、新築をてがけ、国内外アーティストやデザイナーが協演したことで話題になり、「2021 AD Great Design Hotel Award」などを受賞し、ナショナルジオグラフィックトラベラーによって「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アート、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食など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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。メインダイニングでは世界のベストレストラン50にて39位に選ばれたミシュラン2つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ川手寛康氏の監修を受け、群馬出身のシェフ片山ひろが地元の食材を最大限に活かし、郷土料理のエッセンスを取り入れたコース料理をご提供。ホテル敷地内馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



©Ben Richards

※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-ADqZKfGrUC>

白井屋ザ・ベーカリー 関連リンク

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery[shiroiya_the_bakery](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery)**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）