

## 白井屋ザ・パティスリー 期間限定企画 「人気パティシエ延命寺美也が贈る バレンタインタルトショコラ」 1月5日（水）から予約開始のご案内

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、ホテル敷地内にある、2022年2月12日に1周年を迎える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」にて、東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也監修による、バレンタイン限定のスペシャルタルト2種をお届けします。今回は、稀代のカカオプロデューサーである京都の「Dari K（ダリケー）」のカカオをつかいチョコレートの濃厚な味をさらにお楽しみいただけます。



©Shinya Kigure

### 白井屋のバレンタインタルトショコラ

今年のバレンタインには、世界有数のカカオ生産国、インドネシアのスラウェシ島で、手作業でひとつずつ収穫されたカカオをたっぷり使ったチョコレートのタルトをご提供します。そのカカオは、京都のカカオプロデューサー「Dari K」が、インドネシアの農家への栽培、発酵技術の指導を通して作りあげた高品質なものです。生産者、消費者、環境、全てを大事にしたカカオ本来の香りが楽しめる「Dari K」のチョコレートを、白井屋ザ・パティスリーの監修をつとめ、東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也がムース、ガナッシュ、そしてタルト生地に贅沢に活かしています。

「まずこのチョコレートを試食したとき、香りの素晴らしさに驚きました。チョコレートはカカオから作られるもの。その色々な過程で香りや味わいが変わってくるのですが、この強いカカオの香りにワクワクしながら試作ができました。」延命寺美也

大切な人に、そして自分へのご褒美にふさわしい白井屋のバレンタインのタルト。カカオにはリラックスしたり集中力を高めたりする効果だけではなく、なによりも幸せホルモンが含まれています。顔の見える生産者からの贈り物であるカカオを、延命寺美也が職人と共に大切にそして丁寧に、濃厚な美味しさがぎゅっと詰まったタルトに仕上げます。

カカオの契約農家は高品質なカカオを生産することで、安定収入が得られ、嬉しいことに未来をにう子どもたちの学費につかっているそうです。いろいろな意味で幸せをわかちあえるバレンタインでありますように。

### バレンタインタルトショコラ

#### ■ 予約受付期間

2022年1月5日（水）～2月11日（金）

\* 予約はホールのみです。

#### ■ 販売 & 受取期間

2022年2月1日（火）～2月14日（月）

#### ■ 価格（税込、箱代込み）

1ピース 900円

1ホール 7,000円

#### ■ 内容

濃厚なダリケーのビターチョコレートタルト生地に甘酸っぱいレモンの自家製マーマレードと、ミルクチョコレートのムースを合わせたタルトです。



©Shinya Kigure

「ビターチョコレートのほろ苦さとレモンマーマレードの苦味を合わせました。甘いミルクチョコレートとレモンの酸味が、バレンタインにピッタリではないかと思ってお作りしました。いろいろなシーンのバレンタインを表現したタルトです。プレゼントにも、自分へのチョコレートにも。食べていただきたい一品です。」 延命寺美也

### ダリケーカカオ タルトムースショコラ

#### ■ 予約受付期間

2022年1月5日（水）～2月11日（金）

\* 予約はホールのみです。

#### ■ 販売 & 受取期間

2022年2月1日（火）～2月14日（月）

#### ■ 価格（税込、箱代込み）

1ピース 900円

1ホール 7,000円

#### ■ 内容

ダリケーのチョコレートを合わせたアーモンドタルトの上に、ビターの濃厚なチョコレートムースを合わせた大人の味わい。艶のあるチョコレートとカカオニブを飾りました。



©Shinya Kigure



#### ■ ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ザ・パティスリー

電話：027-231-2020

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

#### ■ 期間中の営業について

\* バレンタインデー2月14日（月）は営業、翌日15日（火）はお休み。

©Shinya Kigure

#### ■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](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）

#### ■パティシエ 延命寺美也



2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした白井屋ザ・パティスリーの監修をてがける延命寺美也は、パリ(フレデリック・カッセル)や、その他名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKISur La Mer」や「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（皿盛りデザート）専門店「EMME」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。

#### ■Dari K (ダリケー)

カカオの産地に拠点を構え、チョコレートに留まらないカカオの可能性を切り拓くカカオプロデューサー。インドネシアの生産者とともにカカオの栽培・収穫から発酵・乾燥まで一貫して管理し、良質なカカオ豆から厳選して作られるチョコレートは、豊かなアロマとフルーティーな酸味が特徴。パリのサロン・デュ・ショコラには2015年から毎年出展し、国際的なチョコレートの品評会 C.C.C. では2015年から4年連続受賞。カカオの生産地での取り組みも国際的に高く評価され、SDGsの先進企業としても国内外から注目を集めています。

<https://www.dari-k.com/>



#### ■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

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、新築設計をてがけ、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る。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。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いには、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、白井屋ザ・パティスリーが軒を並べ、まちなかに賑わいを取り戻しています。白井屋ザ・パティスリーの「群馬県産いちごのタルト」は「新発見！前橋おみやげグランプリ2021」のご褒美部門グランプリを受賞。



©Ben Richards

#### ■メディアお問い合わせ先

[pr@shiroiya.com](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580 (PR 担当：守田美奈子)

画像リンク：<https://we.tl/t-wJxlq6ERGT>

#### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

027-231-4618（代表番号）