

## 白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年2月 ハート形「白井屋のチョコパン」発売のご案内

前橋のアートデステイネーション「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、「今月のパン」として毎月の推しパンを発売いたします。

2月はバレンタインにぴったりなハート形「白井屋のチョコパン」で、1月18日（火）より販売を開始します。



©Shinya Kigure

東京、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。50種以上のレシピの中から職人たちがたくさんパンを店舗内の窯で日々焼き上げていますが、常連の方々にも新たなパンとの出会いをご提供するために、毎月のパンをご紹介しますことにいたしました。

今月のパン、第一弾として2022年2月には、白井屋のシグネチャーパンのひとつ、「白井屋の白パン」にチョコチップをたっぷりいれて、可憐で素朴なハートの形にしたふわふわ、もちりの「白井屋のチョコパン」をはじめ、香ばしい「ハードトースト」や「セリアル」も販売を開始します。

### ■白井屋ザ・ベーカリー「今月のパン」2022年2月

発売日：2022年1月18日（火）より販売開始



©Shinya Kigure

## ■ハート形「白井屋のチョコパン」



白井屋ザ・ベーカリー売上1位の「白井屋の白パン」に、ヴァローナのセミビターチョコレートチップをたくさんいれて、ひとつひとつ可憐で素朴なハートの形に仕上げました。白パン特有のふわふわ、もちりの食感に甘さ控えめのチョコがぎゅっしり。気軽なバレンタインのギフトにもどうぞ。

1個 220円

©Shinya Kigure



## ■「ハードトースト」



全粒粉を入れた濃い味の食パン。薄くスライスしたトーストが香ばしく、朝食に最適。

バターや、コンフィチュールとも相性が抜群。砂糖不使用。栄養素の高いパンで、噛み締めるほど味わいが楽しめるパンです。

1本 600円

©Shinya Kigure

## ■「セリアル」



白井屋のバゲットの生地炒り胡麻、スーパーフードのロースト亜麻仁シード、ケシの実とバターをまぜて香り豊かに焼き上げたパンです。中は一般的なバゲットよりはしっとり。砂糖不使用。

1個 190円

©Shinya Kigure

## ■店舗概要

店舗： 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

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）

## ■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、おやつの菓子パン、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。



©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、あらたな文化がめぐる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-l8FrQ7Vz6u>

白井屋ザ・ベーカリー 関連リンク

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/bakery](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery)  
shiroiya\_the\_bakery

### ■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）