

白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年5月1日(日)発売開始 「ノアレザン」と「ゆずと山椒のフォカッチャ」新発売

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、「今月のパン」として2種の新作を発売いたします。

5月のパンとして、くるみとレーズンの定番パンを白井屋独自の食感に仕上げた「ノアレザン」とスパイシーな「ゆずと山椒のフォカッチャ」を5月1日(日)より販売開始します。同時に5月のおすすめパンもご紹介します。



©Shinya Kigure

＜白井屋ザ・ベーカリー 5月の新作パン＞

◎ノアレザン



白井屋自慢のサワードゥブレッドの生地に、上質なカリフォルニア産のクルミとプレミアムレーズン2種をたっぷり練り込んだ逸品です。深みと深みを感じる、粒の大きい最高位のサヤキレーズンと酸味のあるゴールデンレーズンを入れ、ジューシーな味わいを演出した、他にはない贅沢なノアレザンです。

350円

©Shinya Kigure

◎ゆずと山椒のフォカッチャ



この季節に合うゆずと2種のハーブ、オレガノとセボリーの粒そのままとパウダー両方を生地練り込んだフォカッチャです。焼き上がりに山椒と藻塩をふりかけて、スパイシーな風味に仕上げました。上質なエクストラバージンオイルの味もしっかり効いている食べ応えで、白ワイン、特に甲州ワインとの相性も抜群です。

1/4 カット 380円

©Shinya Kigure

＜白井屋ザ・ベーカリー 5月のおすすめパン＞

◎黒豆抹茶チョコレート



人気のパン・ド・ミ（食パン）に使っている小麦粉「キタノカオリ」の生地に甘く煮ふくめた丹波黒豆と濃厚な抹茶チョコレートをふんだんに練り込んで、粉糖で仕上げた贅沢なパンです。無類のスイーツ好きにおすすめ。ベーカリースタッフの一押しパンです。

300円

©Shinya Kigure

=素材にこだわったら2種のコロッケサンドが生まれました=

◎黒毛和牛のコロッケサンド



ひとくち食べるとジューシーさと黒毛和牛の肉の風味をじわっと感じるコロッケサンド。赤キャベツのピクルスを白井屋の定番、塩パンに敷き詰め、酸味と脂のバランスが美味しい、中濃ソース味の親しみやすいサンドイッチです。

※白井屋ザ・ベーカリー限定品です。

500円

©Shinya Kigure

◎信州牛のコロッケサンド



食べやすいスティック状のコロッケには赤玉ねぎのピクルスとパセリを合わせました。バターたっぷりの塩パンとコロッケのサクサク感は相性抜群。こちらも中濃ソース味の親しみやすいサンドイッチです。

※ビーバーブレッドの定番品です。

500円

©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の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。

2022年5月にお届けする新作は、贅沢な素材づかいが特徴のパンです。ノアレザンはくるみとレーズンが素材の1/3を占めるほど。それぞれのパン屋さんで独自のノアレザンがありますが、白井屋のノアレザンは記憶に残る食べ応えです。フォカッチャも噛めば噛むほどハーブやスパイスの風味が感じられる、そのままでも、お料理と合わせても楽しめます。

■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）

■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。

お土産には AOP 認定の発酵バターをたっぷり使った箱入り、オリジナルサブレもおすすめです。

©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）

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

INSTAGRAM：shiroiya_the_bakery

■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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。メインダイニング「ザ・レストラン」は「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載され、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、まちなかの界限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-ZfymYZfWMM>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）