

白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年7月1日（金）販売開始 夏のおすすめパン 4種「チャバタシトロン」「トマトチャバタ」「ツナトマト」 「枝豆とクリームチーズのサンドイッチ」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」新作4種を発売いたします。7月、夏のおすすめパンとして、「チャバタシトロン」「トマトチャバタ」「ツナトマト」「枝豆とクリームチーズのサンドイッチ」を7月1日（金）より販売します。



©Shinya Kigure

<白井屋ザ・ベーカリー 7月の新作パン>

◎チャバタシトロン



北イタリアのハード系の四角く平たいパンで、水分量が多くしっとりもちもちの食感のチャバタの登場です。レモンピールを混ぜ、さらにレモン果汁の入ったレモンの香ゆたかなオリーブオイルで仕上げました。噛めば噛むほど甘味が感じられると共にレモンの爽やかな風味で、食欲が増す一品です。そのままでもトーストしても美味しい、バターや牛乳などを使わないヘルシーなパンです。

280円

©Shinya Kigure

◎トマトチャバタ



オリーブオイル、乾燥バジルとニンニクに漬け込んだドライトマトを生地に混ぜて焼いたチャバタです。群馬県産の米粉を上からかけて焼き上げ、やわらかい触感を演出。甘みが凝縮した濃厚なトマトの味を感じるもちもちパンは、スライスしてトーストするとお酒のつまみにも合います。

250 円

©Shinya Kigure

◎ツナトマト



ほんのり甘めのパン・オレの生地につぶりツナを詰めて、その上に大きく厚みのある輪切りのフレッシュトマトを乗せ、オリーブオイルや藻塩を上からふりかけました。パン生地より具材の量が多い食べ応えのある惣菜パンです。一口で、ジューツとジューシーなトマトの味が口に広がり、そのあとボリュームたっぷりのツナを噛み締める、お腹を心地よく満たすパンです。

350 円

©Shinya Kigure

◎枝豆とクリームチーズのサンドイッチ



さや付きの枝豆を茹で、ひとつひとつパン職人が丁寧にさやから取り出して、クリームチーズと塩漬レモン、ツナを混ぜたフィリングと合わせ、稀少小麦粉「キタノカオリ」を使った自慢のパン・ド・ミの食パンにはさみました。枝豆がぎっしり入った重量感のあるサンドイッチですが、後味にはレモンの爽やかな風味を楽しめます。朝食やお昼、そして小腹がすいたときにぴったりです。

550 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7月にお届けするのは爽やかなレモン風味のパンや、季節のトマトや枝豆など、この季節にぴったりなパン4種です。栄養たっぷりの美味しいパンを食べて、暑い夏を乗り切ってください。

■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「ピゴの店（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「モンディアル・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、来店をお控えください。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-nayrZ4HcaY>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）