

白井屋ホテル 伝統と革新を重んじる群馬の永井酒造との食のコラボレーション 酒蔵プライベートツアー付き宿泊プラン「永井酒造 at SHIROIYA」 2023年9月14日（木）開催

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、創業137年、群馬を代表する酒蔵「永井酒造」とのコラボレーションディナーを白井屋ホテルのメインダイニングの「ザ・レストラン」で2023年9月14日（木）に開催します。白井屋のシェフ、片山ひろが群馬の自然に育まれた永井酒造の数々の銘酒に合う、独創的な料理をご提供します。

この夏オープンしたばかりの永井酒造の1日1組限定のテイスティングルーム&醸造研究所、SHINKA（シンカ）をはじめ、水源の森を訪ねるプライベートツアー付きの特別宿泊プランもご用意しました。



（右上）（右下）©Shinya Kigure

日本百名山のひとつ、武尊山（ほたかやま）より湧き出るミネラルたっぷりの天然水と生産者の丁寧な管理によって毎年大切に育てられている食用米、「世界最高米」としてギネスにも認定されている「雪ほたか」を100%使用し、地元川場村のテロワールを表現した永井酒造の唯一無二の限定酒「MIZUBASHO 雪ほたか純米大吟醸」をはじめ、10年以上もの歳月を重ねて複雑かつエレガントな味を醸し出す「MIZUBASHO VINTAGE 2008」などを、白井屋の片山シェフがそれぞれの生産者をめぐり、旬の野菜や肉、魚を厳選して作りあげる一夜限りのイノベティブレンチ「上州キュージーヌ」の料理に合わせます。最高峰の日本酒と群馬の素材を活かした味のコラボレーションをご堪能ください。至福の食のひとつのあとは、緑あふれる美術館のような白井屋ホテルの客室でその余韻をお楽しみください。

■コラボレーションディナー開催日時

2023年9月14日（木）19:00より

■開催場所

白井屋ザ・レストラン
群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階
027-231-4618

■定員 & 料金

15名
33,000円/名 (税・サービス料込み)
※お土産付き。
※ドリンクペアリングも上記に含まれています。
※ノンアルコールペアリングの用意はございません。
※参加は20歳以上のお客様限定とさせていただきます。

■内容

<料理：10品前後>
アミューズ (リンゴとチーズのミニタルト、地鶏のタルタル)
秋茄子のムース ギンヒカリのマリネとマスコの醤油漬け
福豚のフリットバーガー スパイス風味
雪ほたかとキノコのリゾット
岩魚のソテー バタークリームソース
日本酒のグラニテ
赤城牛のロースト 川場村の野菜添え
YAKIMANJU
※当日の仕入れ状況により、メニューを変更する場合がございます。



©Shinya Kigure

<日本酒：7品>
MIZUBASHO PURE
水芭蕉 純米大吟醸
MIZUBASHO 雪ほたか 純米大吟醸
水芭蕉 純米吟醸ひやおろし
MIZUBASHO 雪ほたか AWA SAKE
MIZUBASHO VINTAGE 2008
MIZUBASHO ARTIST SERIES DESSERT SAKE



■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル
電話番号：027-231-4618
メール：info@shiroiya.com
リンク：

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=6170c7dd904fd3000f6127a3

※特別催事のため、アレルギー以外の事由での食材の変更はいたしかねますこと、ご了承ください。

※3日前30% 前日50% 当日100%のキャンセル料を頂戴しております。

※宿泊ならびにプライベートツアーをご希望の方は、特別宿泊プランからお申し込みください。

特別プログラム

永井酒造の「SHINKA」、水源の森を訪ねるプライベートツアー付き宿泊プラン

コラボレーションディナー当日、永井酒造をさらに深く知るプライベートツアー付き宿泊プランをご用意しました。永井酒造が本年8月1日にオープンした1日1組限定のテイスティングルーム&醸造研究所 SHINKA ならびに日本酒造りに大切な水源の森を訪ねます。群馬が誇る自然の豊かさに包まれながら、その恵みをテイスティングしていただきます。アートデステーションとして話題の白井屋ホテルは、全ての客室に異なるアート作品を設置しています。コラボレーションディナーの後に、美術館に泊まる体験もお楽しみください。オプションで群馬の旬の素材を堪能する「群馬の朝ごはん」も翌朝お召し上がりいただけます。チェックアウト前の館内のアートツアーも本プランの醍醐味のひとつです。



(右) ©Shinya Kigure

■料金

1室1名様ご利用 75,600円/名

1室2名様ご利用 68,100円/名 2名様合計 136,200円

※料金にはディナー（飲料付き）、お土産、プライベートツアー、宿泊代金を含みます。

■プログラム

14:00 JR 上毛高原駅集合 永井酒造へ

14:30 古新館 - 水源の森 - SHINKA

17:00 白井屋ホテルへ

18:00 白井屋ホテル到着後チェックイン

19:00 「永井酒造 at SHIROIYA」コラボレーションディナー

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

電話番号：027-231-4618

メール：info@shiroiya.com

リンク：

<1室1名様>

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=64d458332de5ab000a995e07

<1室2名様>

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=64d460d083cfb200f72dcf48

※ツアー詳細はお申し込み時にお伝えいたします。

※ツアー参加希望の方は歩きやすい靴でおこください。

※運転代行、タクシー手配をご希望の方は、予約時にご相談ください。

※7日前 30% 前日 50% 当日 100%のキャンセル料を頂戴しております。

永井酒造



創業 1886 年。利根川源流域に位置する群馬県川場村で「自然美を表現する綺麗な酒造り」をモットーに“水芭蕉”と“谷川岳”の 2 銘柄を醸す酒蔵。全国新酒鑑評会では通算 18 回の金賞を受賞するほか、フラッグシップ商品であるスパークリング日本酒「MIZUBASHO PURE」はフランスの一流ソムリエ達が審査を行う国際日本酒コンテスト「Kura Master2020」においてスパークリング部門最高賞の「審査員賞」を受賞。「伝統と革新」をテーマに、スパークリング、スティル、ヴァンテージ、デザートという 4 種類の日本酒を食事のコースに合わせて楽しむコンセプト「NAGAI STYLE」を開発。新しい価値観の日本酒「MIZUBASHO Artist Series-水芭蕉アーティストシリーズ」を通して、環境保全と女性のエンパワーメント支援、また持続的に地域社会の発展に貢献する為の取り組みを展開。

永井酒造株式会社

群馬県利根郡川場村門前 713

代表取締役社長 6 代目蔵元 永井則吉

リンク : <http://www.nagai-sake.co.jp/>

テイastingルーム&醸造研究所「SHINKA (シンカ)」



2023 年 8 月 1 日 (火) にグランドオープンした「SHINKA」は、世界 40 の国と地域に日本酒を輸出している永井酒造の世界観を体験するテイastingルームおよび醸造研究所を備えた施設です。真の価値を追求する“真価”、エボリューションの“進化”、お互いの関係性を深める“深化”の 3 つの意味を込めた「SHINKA」は 1 日 1 組限定の完全招待制のこだわりの空間で、川場村が誇るブランド米「雪ほたか」の田園が目の前に広がります。詳しくは、こちらをご覧ください。

リンク : <https://shinka-nagai.jp/>

白井屋ザ・レストラン



白井屋ザ・レストランでは、群馬出身のシェフ、片山ひろが東京青山のミシュラン 2 つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理を、そして専属ソムリエの児島由光がコース料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングをご提供しています。オープンキッチンの劇場型空間にて、お客様には料理や飲み物ができあがる過程や直接シェフやソムリエとの対話もお楽しみいただけます。世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ2023」掲載。

(左)児島由光 & (右)片山ひろ ©Shinya Kigure

■片山ひろ（かたやまひろ）

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや都内のレストランでの修行を経て地元群馬にて自身のレストランを開業。起業家育成ビジネススクールGIS（群馬イノベーションスクール）を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し自身の店を閉め、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「フロリレージュ」やベルギーの「Hertog Jan」など、国内外の名店での経験を重ね、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。

■児島由光（こじまよしみつ）

群馬県出身。東京、南青山の名店「ブラスリー・ホロホロ」ソムリエ、フロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、川手寛康氏がオーナーシェフのミシュラン2つ星「フロリレージュ」にて修行をし、ドリンクペアリングを担当。国内有名レストランのドリンク開発も手がける。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」「J.S.A. SAKE DIPLOMA」資格保有。

■店舗

白井屋ザ・レストラン

群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル1階

電話番号：027-231-4618

@shiroiya_the_restaurant

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant

©Shinya Kigure

■営業時間

・ランチ（土日祝日のみ営業）

12:00-14:30（最終入店13:00）

※来店前日22時までの予約制

・ディナー（年中無休）

18:00-22:00（最終入店19:30）

※来店当日朝10時までの予約制

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貢献することを目的に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氏が改装、新築をてがけ、国内外のアーティストやデザイナーが協演したことで話題となり、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル 39」にも選出。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぐる場を提供しています。2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。

©Shinya Kigure

**■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-Lw3rPIuJHi>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）