

白井屋ホテル メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が 世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2024』に 3 年連続掲載

**Gault
& Millau**

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、メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が、このたびフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2024』に 3 年連続で掲載されましたことをお知らせいたします。食のさらなる充実化に伴い、白井屋ホテルはオーベルジュとして群馬の味を最大限に堪能していただける唯一無二の宿泊体験をご提供します。



©Shinya Kigure

黄色の地に赤い文字で有名なフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』。1972 年にフランス人のジャーナリスト、アンリ・ゴ（Henri Gault）とクリスチャン・ミヨ（Christian Millau）が創刊し、覆面調査で質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、「テロワール」（その土地ごとの食文化）やシェフを支える生産者など、背後にいるプロフェッショナルにも注目して評価をし、気鋭のシェフを早く見出す先見性にも定評があります。若き日のポール・ボキューズをはじめ、ジョエル・ロブションなどのグランシェフもゴ・エ・ミヨを受賞しています。

日本版の第 8 刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2024』（発行：株式会社 ONODERA GROUP | 発売：株式会社 幻冬舎 | 発売日：2024 年 3 月 19 日）には全 47 都道府県、532 軒が選ばれました。

白井屋ザ・レストランにおいては「閉館した老舗旅館を最先端のクリエイターが再生するプロジェクトの根幹は、伝統を大切に、新しい価値を創造するという概念。その世界観を『食』で表現するのが、このレストランだ。」と記載。地元群馬出身のシェフ、片山ひろに関しては、新しい味覚体験を提供し、バランスの良いコースを組み立てていると、また同じく群馬出身のソムリエ、児島由光については、料理に寄り添うノンアルコールペアリングがオリジナリティーに富んでいると評されました。レストランのテーマである「上州キュージーン」には郷里への愛が溢れているとも紹介されました。

コック帽の数（トック=toque）で評価をするゴ・エ・ミヨにおいて、今年は昨年同様 3 トックを獲得しました。白井屋ザ・レストランをご利用くださるみなさまのご支援、そして地元の食材を大切に育む生産者のみなさまの存在ゆえの受賞とスタッフ一同、感謝しております。

■ 書誌情報

書名：ゴ・エ・ミヨ 2024

発売日：2024 年 3 月 19 日

定価：3,300 円（税込）

判型：A5 変形版

ISBN：978-4-344-95473-1

ページ数：336

発行：株式会社 ONODERA GROUP

発売：株式会社幻冬舎

掲載店舗数：532

掲載エリア：全 47 都道府県



©Shinya Kigure

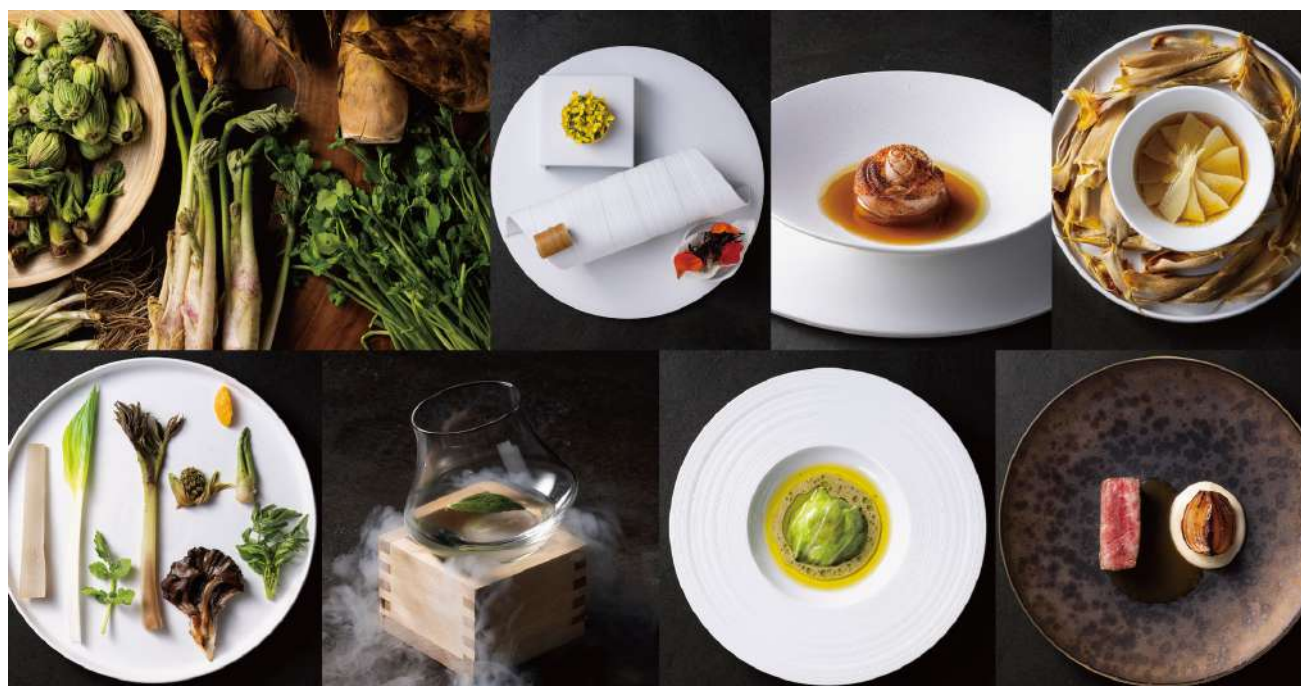
■ ゴ・エ・ミヨ

<https://jp.gaultmillau.com/>

■ 白井屋ホテルの春メニュー

白井屋ザ・レストランでは 5 月末まで春メニューをご提供しています。

春の香、新芽のほろ苦さなどが楽しめる、地元群馬の生産者の方々が育んだとびきりの春の恵みを「上州キュイジーヌ」として、シェフ片山ひろがご提供し、ソムリエの児島由光が料理ごとに合わせたアルコール、ノンアルコールペアリングのドリンクペアリングをご用意いたします。



©Shinya Kigure

■ 白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)



白井屋ザ・レストランでは、国内外の名店で研鑽を積んだ群馬出身のシェフ、片山ひろが、東京麻布台ヒルズのミシュラン 2 つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康氏の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理の新たな味を模索した「上州キュイジーヌ」（創作フランス料理）を提供。専属ソムリエ児島由光による料理に合わせたアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングも話題。シェフが身近に感じられるオープンキッチンの劇場型空間で、シェフやソムリエが説明を添えて、直接料理、飲み物をご提供します。

児島由光（左） & 片山ひろ（右） ©Shinya Kigure

■店舗概要

店舗： 白井屋ザ・レストラン
住所： 群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F
027-231-4618
営業時間：年中無休 デイナーのみ
<金・土・祝前日：2部制>
18:00-20:00
20:30-22:30
<月・木・日・祝日>
18:00-22:00（最終入店 19:30）
※要予約



©Shinya Kigure

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

INSTAGRAM：shiroiya_the_restaurant

■片山ひろ

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。白井屋ホテルの全料飲施設の責任者も兼任。

■児島由光

群馬県出身。都内のこだわりのフランス、イタリア料理の名店でソムリエとして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、片山シェフ同様「フロリレージュ」にて修行をし、ノンアルコールペアリングを担当。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」「J.S.A. SAKE DIPLOMA」資格保有。

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、あらたな文化がめぶく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-MJw4l9F2wI>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com
027-231-4618（代表番号）