

白井屋ホテル 美食もおしゃれも、フランスが楽しい！  
**「日本橋高島屋 フランスウィークス」に出店**  
 ザ・ベーカリー・ザ・パティスリーの人気アイテムの販売や実演も！



群馬県前橋市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、日本橋高島屋（東京都中央区日本橋）で開催される、本場フランスから届いたグルメやファッションをはじめ、パリのエスプリから生まれた魅力など、大人が夢中になれるフェア「**美食もおしゃれも、フランスが楽しい！ フランスウィークス2024**」に出店いたします。

「白井屋ホテル」は、2024年7月17日（水）から7月23日（火）まで、本館地下1階食料品催会場にて、白井屋ザ・ベーカリー自慢のキタノカオリを使ったパンドミ（食パン）やバゲット、クロワッサンやクイニーアマン、人気のカヌレをはじめ、白井屋メインダイニングのシェフ、片山ひろが考案した惣菜パンも販売します。白井屋ザ・パティスリーからは旬の桃のタルト、完熟マンゴーのタルト、メロンのタルト、さらに3種のパウンドケーキをご用意します。期間中は白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろやパティシエによる実演もお楽しみいただけます。



©Shinya Kigure

## 白井屋ホテル 日本橋高島屋 フランスウィークス 出店概要

- 催事：日本橋高島屋 『フランスウィークス』
- 日程：2024年7月17日（水）から7月23日（火）まで
- 営業時間：午前10時30分から午後7時30分まで
- 場所：日本橋高島屋本館地下1階 食料品催会場（東京都中央区日本橋2-4-1）
- 販売商品（予定）

<白井屋ザ・ベーカリーより>

- ・国産小麦のバゲット
- ・キタノカオリのパン・ド・ミ
- ・クロワッサン
- ・パン・オ・ショコラ キャラメルミルク
- ・パン・オ・ショコラ ザマンド
- ・クロワッサン・オ・ザマンド
- ・クイニーアマン
- ・シュークルートサンド
- ・ゴルゴンゾーラとはちみつ
- ・福豚モルタデッラのクロックムッシュ
- ・シナモンロール
- ・カヌレ



©Shinya Kigure

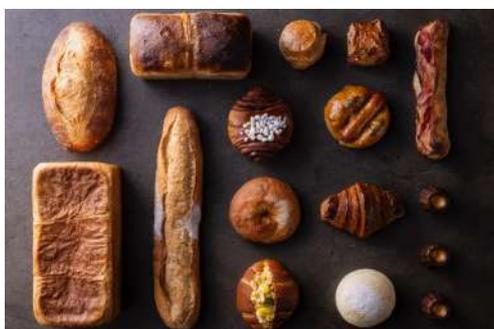
<白井屋ザ・パティスリーより>

- ・桃のタルト
- ・完熟マンゴーのタルト
- ・完熟メロンのタルト
- ・ドゥーブルフロマーージュ
- ・ケイクショコラ
- ・ケイクパッション
- ・ケイクキャラメル



©Shinya Kigure

## 白井屋ザ・ベーカリー店舗情報



©Shinya Kigure

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。

朝食のトースト、白パンを使った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、お酒にも合うパンなど、素材や焼き加減などにこだわった約30種のパンを店舗内の窯で職人たちが焼いています。

群馬県のマスコットキャラクター「ぐんまちゃん」の熨斗がついたギフトボックス入りオリジナルカヌレはお土産にも人気です。

所在地：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

電話番号：027-231-2020

営業時間：

水、木、金曜日：10:00～18:00

土、日曜日&祝日：08:00～18:00

定休日：毎週月、火曜日

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

@shiroiya\_the\_bakery



©Shinya Kigure

## 白井屋ザ・パティスリー 店舗情報



フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーではアシェットデセール（その場でつくる皿盛デザート）で知られ、世界的グルメガイド『ゴ・エ・ミヨ2023』にてベストパティシエに選ばれた、東京青山の「EMME」のオーナーパティシエ延命寺美也氏が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトやクッキー缶、焼き菓子などをご提供しています。群馬の食材を使った焼き菓子のギフトボックスには「ぐんまちゃん」の熨斗をつけています。

©Shinya Kigure

所在地：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  
電話番号：027-231-2020  
営業時間：10:00-18:00  
定休日：月曜日（祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み）  
[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)  
@shiroiya\_the\_patisserie



©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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載。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-dqfHMqXZcD>

■白井屋ホテルお問い合わせ先  
info@shiroiya.com  
027-231-4618（代表番号）