

白井屋ザ・パティスリー自信作

『白井屋ホテル クッキー缶』新発売！

ホテルショップ、ザ・パティスリー店頭、ウェブ & 期間限定 森美術館 ショップ 53 にて

群馬・前橋のアートデスティネーション「白井屋ホテル」(群馬県前橋市本町、総支配人 堀口大樹)は、建築家、藤本壮介氏がデザインしたホテルのイメージをモチーフにした『白井屋ホテル クッキー缶』を発売いたします。緑に囲まれた白井屋ホテルのグリーントワーは、藤本氏がかつての利根川の河岸段丘に思いを馳せてデザインしたもので、丘の上には東屋のような白い小屋が出現し、道ゆく人の目を引く存在です。その印象的な白い小屋の形をクッキーにかたどり、缶のデザインにも建築の姿を反映させました。



©Shinya Kigure

白井屋ホテルは、前橋中心市街地の再生プロジェクトの一環として、5年前に再生され、以来地元の方々を訪れる人々をつなぐ、まちのリビングとして親しまれています。本商品に詰められた6種のクッキーは、ホテル敷地内の「白井屋ザ・パティスリー」のパティシエたちがひとつひとつ心をこめて手作りのものです。前橋を代表するお土産になることを願い、ひとつの小さな箱におさめました。白井屋ホテルショップ、白井屋ザ・パティスリー、オンラインショップにてご購入いただけます。

期間限定で2025年11月9日(日)まで森美術館にて開催中の「藤本壮介の建築：原初・未来・森」展併設のショップでも販売していただいています。大切な方への贈り物、そしてご自宅用にお楽しみください。

現在、白井屋ホテルでは創立5周年を記念し「藤本壮介ルーム」の特別宿泊プランもご提供しています。

「白井屋ホテル クッキー缶」



- 価格：3,400円/箱 ※贈答用紙袋付き
- 内容：サブレカカオ、サブレココ、抹茶サブレ、味噌くるみ、サブレフロマージュ、シトロンアールグレイの6種のクッキーの詰め合わせ
- サイズ：120 x 120 x 40mm
- 賞味期限：常温で1ヶ月

©Shinya Kigure

■クッキー・フレーバー

SHIROIYA HOTEL クッキー缶



サブレカカオ

ほろ苦いココアのサブレに
たっぷりアーモンド



サブレココ

白井屋ホテルを形どった
サクサクココナッツサブレ



抹茶サブレ

白井屋ホテルの緑を思わせる
抹茶フレーバーのサブレ



シトロンアールグレイ

アールグレイの香り高いサブレに
パティスリー自慢の
レモンジャムをサンド



サブレフロマージュ

チーズの見た目の
甘じょっぱい
チーズたっぷりサブレ



味噌くるみ

味噌の味わいにくるみの食感を
群馬の味わいを
パティスリーで表現



「藤本壮介ルーム」 ©Shinya Kigure

- サブレカカオ：ほろ苦いココアのサブレにたっぷりのアーモンドを加えました。
- サブレココ：白井屋ホテルをモチーフにしたココナッツのサクサクサブレにココナッツメレンゲをあしらいました。
- 抹茶サブレ：白井屋ホテルの藤本壮介ルームに活けているベンジャミンの葉、緑に覆われたホテルへのオマージュです。
- シトロンアールグレイ：アールグレイの香り高いサブレにパティスリー自慢のレモンジャムをサンドしました。
- サブレフロマージュ：まるでチーズのような見た目の甘塩っぱいチーズたっぷりサブレです。
- 味噌くるみ：味噌味にくるみの食感を加え、群馬の味わいをパティスリーで表現。

■販売開始：

2025年8月1日（金）～

■ご予約&ご購入方法（店頭、Web、電話受付）

<店頭>

- 白井屋ザ・パティスリー：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
※電話または下記のウェブサイトにてご予約を承ります。

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-patisserie-pickup/reserve>

- 白井屋ホテル：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテルフロント前 ショップ

<期間限定：2025年11月9日（日）まで>

- 森美術館 ショップ 53：東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズ森タワー 53 階
※「藤本壮介の建築：原初・未来・森」展併設のショップにて先行販売しています。

<https://www.mori.art.museum/jp/exhibitions/soufujimoto/>

<オンラインショップ>

- 白井屋ザ・パティスリー オンラインショップ（全国にご配送いたします）

<https://shiroiya.thebase.in>

白井屋ホテル「5周年記念 藤本壮介ルーム特別宿泊プラン」

今年12月に創立5周年を迎える白井屋ホテルでは、ホテルの全体設計を手がけ、大阪・関西万博の会場デザインプロデューサーをつとめ話題の大屋根リングをデザインし、現在では森美術館で大規模な個展が開催中の建築家、藤本壮介氏による「藤本壮介ルーム」の特別宿泊プランもご提供しています。プランには白井屋ホテルのメインダイニングのシェフ、片山ひろが監修する、群馬の食材をふんだんに使った「群馬の朝ごはん」も付きます。

藤本壮介氏がデザインした「藤本壮介ルーム」は、前橋が掲げる市のビジョン「めぶく。」をコンセプトに、ランダムに配置されたベンジャミンの葉が立体的な空間を演出します。ヒト、モノ、街、あらゆるものが芽を出し、やがて大きな森へと成長していく、そんな前橋の未来を体現する藤本壮介氏ならではの世界をお楽しみください。

ご宿泊のお客様には白井屋ホテルのオリジナルポストカードをプレゼントいたします。

■販売期間：

～ 2025年12月18日（木）チェックイン

■ご予約電話番号&リンク

027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）



「群馬の朝ごはん」左：和食 右：洋食 ©Shinya Kigure

◎「藤本壮介ルーム」1室1名様

片山ひろ監修「群馬の朝ごはん」付きご宿泊プラン

ご利用料金 56,100円/名～（税・サービス料込み）

◎「藤本壮介ルーム」1室2名様

片山ひろ監修「群馬の朝ごはん」付きご宿泊プラン

ご利用料金 29,665円/名～ 2名様合計 59,330円～（税・サービス料込み）

リンク：

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=14436037

※お部屋はツインルームです。

※ご宿泊されたお客様には白井屋ホテルのオリジナルポストカードをプレゼントします。

※チェックイン：15:00 ～ チェックアウト：～11:00



「藤本壮介ルーム」 ©Shinya Kigure



「白井屋ホテル オリジナルポストカード」 ©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー

フレッシュな旬のフルーツをふんだんに使ったタルトのほか、風味ゆたかな焼き菓子、オリジナルのクッキー缶など、店舗併設の工房内でパティシエたちが心をこめて生地を焼き、配合にこだわったクリーム、ジャムなど、全てを手作りしています。

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：027-231-2020

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

INSTAGRAM: @shiroiya_the_patisserie

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日定休（祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休）

オープン：2021年2月12日



©Shinya Kigure

白井屋ホテルのカフェラウンジ、ザ・ラウンジでご提供している「アフタヌーンティー」は、ザ・パティスリーで手作りしています。



左：8月限定 桃のアフタヌーンティー

右：9月限定 シヤインマスカットのアフタヌーンティー

©Yusuke Kagayama

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

ART DESTINATION 五感を刺激するインスピレーションに満ちた美術館のようなホテル

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、レアンドロ・エルリッヒ氏による幻想的な“光のアート”があり、それぞれ異なるアート作品が展示されているゲストルームをはじめ、多様な現代アートやデザインを緑あふれる美術館のような環境の中で楽しめます。敷地内には、世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』4年連続掲載のレストランをはじめ、カフェラウンジ、パティスリー、ベーカリー、バー、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。2025年、開業5周年を記念し、白井屋ホテルは日本を代表するファッションブランド、ミナペルホネン監修の長期滞在型滞在も楽しめる客室を増設しました。

白井屋ホテルは、ミシュランガイドのホテルセレクションに選出されています。

<https://www.shiroiya.com>



©Shinya Kigure



■メディアお問い合わせ先

pr@shiroiya.com

070-9350-1597 (PR担当：守田美奈子)

画像リンク：<https://dtbn.jp/vIu9ybue>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）