

白井屋ホテル 開業 5 周年記念イベント

ラウラ・コピロウ監修 幸せの国フィンランドの食&文化に触れる 「白井屋ホテル：フィンランドフェア」開催

ベリーいっぱいのパフェやフィンランドのおにぎり？「カルヤランピーラッカ」などを期間限定販売！

開催期間：2025 年 10 月 1 日（水） - 10 月 31 日（金）

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、開業 5 周年記念のイベントとして、『フィンランド発 幸せが見つかるライフスタイル』（WAVE 出版）の著者で、全国各地で毎年パフェを 500 以上食すパフェタリアン、ラウラ・コピロウさんを監修に迎えた「白井屋ホテル：フィンランドフェア」を 2025 年 10 月 1 日（水）から 10 月 31 日（金）まで開催します。11 月 9 日（日）にはラウラさんを囲んだセミナー付きランチの会も実施いたします。フィンランド同様、自然に恵まれた群馬、水と緑が象徴的な前橋、そしてフィンランドのサウナやインテリアの名作を兼ね備えた緑あふれる白井屋ホテルの「ザ・ベーカリー」、「ザ・パティスリー」、そして「ザ・ラウンジ」で、フィンランドでは定番ながら、まだ日本では知られていない、幸せの国フィンランドの美味しい「食」との出会いをお届けします。



白井屋ザ・パティスリー

「フィンランドフェア」開催期間中、ラウラさん監修のテイクアウトのベリーのパフェ「ベリーベリーパフェ」を販売します。ブルーベリーやリンゴンベリー（コケモモ）、ベリーのタルト、オーツ麦＊のアイスやクランブルなどがぎっしりの、テイクアウト用贅沢パフェです。白井屋ホテル、グリーンタワー前の美しくレンガ敷に生まれ変わった緑に囲まれたベンチの前でお楽しみください。さらに、フィンランドの人気クッキー、花の形が愛らしい「クッカケクシ」や、北欧でも親しまれている、スパイスの香りが豊かなキャロットケーキを白井屋オリジナルレシピで期間限定販売します。さりげないお礼の品、お土産、そしてご自分へのご褒美にぴったりです。

＊フィンランドの食卓ではオーツ麦が欠かせません。世界有数のオーツ麦の生産国であり、一人当たりの消費量も世界一とも言われています。今回はそのオーツ麦も使い、フィンランドの味を再現しました。



■テイクアウト専用「ベリーベリーパフェ」

ブルーベリー、リンゴンベリー、ベリーのタルト、オーツ麦のアイスクリーム、クランブル、エディブルフラワーのペンタスやミントを合わせた贅沢パフェ。
価格：1,200 円

■フラワークッキー「クッカケクシ」



フィンランド語で花を意味するクッカ（kukka）とクッキー（keksi）を合わせた花の形のクッキー。
幸せをもたらす小さなクッキーです。
価格：600 円（12 枚入り）

■白井屋オリジナル「キャロットケーキ」



スパイスがにんじんのやさしい甘さをより引き立てたキャロットケーキ。
ライムを合わせた爽やかなアイシングを纏わせました。
価格：ピース 450 円

白井屋ザ・ベーカリー

■カルヤランピーラッカ



カルヤランピーラッカはフィンランドの郷土料理のひとつで、それぞれの家庭によってレシピや味が異なる、日本のおにぎりのような存在です。ライ麦の生地の中にミルク粥を入れ、好みのトッピングを合わせます。お店でも量り売りをするほど人気です。

監修のラウラ・ゴピロウさんのご家系はフィンランドの南カレリア地方の出身で、まさにカルヤランピーラッカ（カレリア地方のパイという意味）の本場です。

今回は見た目、食感、素材の合わせ方だけではなく、まずは生地の折り込み方法から細かくアドバイスをいただき、パン職人がフィンランドの味を再現しました。



カルヤランピーラッカ＋ムナボイ（エッグバター）
価格：420 円



カルヤランピーラッカ＋スモークサーモン
価格：470 円



ペルナピーラッカ＋リンゴンベリージャム
価格：470 円



■ラスキアイスプッラ

フィンランドの伝統的な菓子パンで、イースターの前に食べる「ラスキアイスプッラ」もご用意しました。

カルダモンが香る丸いふわふわパンにホイップクリームをたっぷり入れ、本来はジャムかアーモンドペーストを挟んだものですが、今回はジャムもアーモンドペーストも両方入れた、贅沢な白井屋バージョンをおつくりしました。

価格：450 円



■シナモンロール

ザ・ベーカリーのシナモンロールは、ラウラさんも日本一！と絶賛する味。

カルダモンやゴロゴロシュガーが味わいを深める大人の逸品で、定番の人気商品。

スパイシーなフィンランド仕立てのシナモンロールをぜひお召し上がりください。

10 月 4 日（土）はシナモンロールの日です！カルダモンたっぷりのフィンランドのシナモンロールをコーヒーと共に楽しんでみてください。

価格：450 円

白井屋ザ・ラウンジ

「フィンランドフェア」を記念して、10 月の秋のアフタヌーンティーのオプションパフェとしてラウラさん監修「ベリーベリーパフェ」をご用意しました。また、バニラクリームをとろりとかけて食べる、ブルーベリーとリンゴンベリーがいっぱいの、フィンランドの定番ケーキ「マルヤピーラッカ」もザ・パティスリーで焼きました。

■秋のアフタヌーンティー



価格：

平日：4,800 円

週末＆祝日：5,800 円



オプションパフェ
「ベリーベリーパフェ」

価格：1,300 円

◎ 10 種のスイーツ：キャラメルマカロン、マロンカシス、モンブラン、シューポムキャラメル、かぼちゃのチーズタルト、かぼちゃのサブレ、巨峰のジュレ、かぼちゃのブリュレ、ぶどうのタルト、かぼちゃのスコーン

◎ ザ・レストランのシェフ、片山ひろによるセイボリー

◎ 紅茶の老舗ブランド、ロンネフェルトのアップルクランブルなどのフリーフロー（飲み放題）



■ マルヤピーラッカ w/花形クッキー「クッカケクシ」
価格：650円



■ キャロットケーキ w/花形クッキー「クッカケクシ」
価格：700円

■ 予約申し込み先 & お問い合わせ：

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

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

※マルヤピーラッカ、キャロットケーキなど、特製スイーツをご希望の方は、席のご予約の際、その旨もご記載ください。

ラウラさんが語るフィンランド文化 & 特製ランチ 2025年11月9日（日）開催

ラウラさんから幸せの国、フィンランドの食やデザインなど、多岐にわたるライフスタイルについての話をはじめ、ペーパーナプキンの楽しい使い方も教えていただきます。その後、この日のためだけの白井屋ホテル特製ランチ（ベリーのパフェ付き）をラウラさんと一緒に召し上がっていただきます。

■ 日程

2025年11月9日（日）

11:15 受付開始（ホテルフロントにお越しください）

11:30 フィンランド文化セミナー（ザ・レストラン）

12:15 特製ランチ（ザ・ラウンジ）-13:45終了

■ 料金 & 定員

5,000円/名（税込、サービス料込）

定員：11名

■ ランチメニュー

- ・カルヤランピーラッカ & ペルナピーラッカ
- ・スモークサーモンのサラダ
- ・真鯛の香草風味
- ・ジャガイモとネギのポタージュ
- ・ベリーのパフェ
- ・ロンネフェルトのアップルクランブルティー



イメージ画像

■ 場所

白井屋ホテル 群馬県前橋市本町2-2-15

■ 予約申し込み先 & お問い合わせ

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

リンク：https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve?menu_items=68cb919245722efd35e67d77

「白井屋ホテル：フィンランドフェア」監修 ラウラ・コピロウさん



ラウラ・コピロウさん

日本在住14年のフィンランド人。

フィンランドの建築、サウナ、デザインなどを日本へ紹介する仕事をしながら、「パフェタリアン」として日本のパフェの魅力を発信。日本テレビ『世界一受けたい授業』、テレビ東京『Youは何しに日本へ?』、テレビ朝日『サタデー・ステーション』などに出演。2025年に初の書籍『フィンランド発 幸せが見つかるライフスタイル』（WAVE 出版）を出版。

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



©Shinya Kigure

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、世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に4年連続掲載のレストラン、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。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。

- 白井屋ザ・パティスリー：<https://www.shiroiya.com/dine/patisserie/>
- 白井屋ザ・ベーカリー：<https://www.shiroiya.com/dine/bakery/>
- 白井屋ザ・ラウンジ：<https://www.shiroiya.com/dine/lounge/>



■ 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://dtbn.jp/NPPMlvCe>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com
027-231-4618（代表番号）