

白井屋ホテル「domaine tetta Global Selection」に選出 2026 年 4 月 1 日(水)より tetta ワイン 2 本セット付き宿泊プラン販売開始

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、このたび岡山県新見市哲多町（てったちょう）の石灰質土壌の丘陵地にて、高品質なブドウとワインを自社栽培・醸造するドメヌスタイルのワイナリー、domaine tetta（ドメヌ・テッタ）の Global Selection に選出されたことを記念し、2026 年 4 月 1 日（水）より tetta のワイン 2 本セット付き宿泊プランを販売開始いたします。世界的に高い評価を受けている tetta の思想や価値を、ワインと共に、アートと緑に囲まれた空間での宿泊体験を通してお楽しみください。



「domaine tetta Global Selection」とは、世界の中でも特に体験価値の高い、厳選された 10 のラグジュアリーホテルのみで展開する、2026 年 4 月から 2027 年 3 月までの期間限定のグローバルキャンペーンです。建築、卓越したホスピタリティ、そしてその土地の文化へのリスペクトを込めて、そこに日本のワイン domaine tetta を加えることで、旅をより特別な体験へと昇華させる企画です。

国内では 2026 年 4 月より東は白井屋ホテル、西は瀬戸内海を周遊する小型客船 guntô を先行し、その後 2026 年秋よりヨーロッパ、アメリカなど世界各地のホテルで順次展開される予定です。

domaine tetta では、寒暖差が大きく、フランスの銘醸地に似た風土を活かし、野生酵母による発酵や無補糖・無補酸といった自然なアプローチを採用しています。耕作放棄地の再生から始まったその取り組みは、前橋の地域活性化に貢献すべく、江戸時代から続く歴史に幕を下ろした老舗宿を蘇らせた白井屋ホテルとも通じ、地域の再生という志を共にしています。また、白井屋ホテルがアートデスティネーションとして食、建築、アートにこだわるように domaine tetta もワインにとどまらないあり方を探求している点でも共鳴しています。

白井屋ホテル domaine tetta ワイン 2 本セット付き宿泊プラン

今回の宿泊プランでは、各客室に domaine tetta 厳選の白ワインとロゼを各 1 本、計 2 本のフルボトルをご用意しました。メインダイニングに向かう前に、また食後に客室で寛ぎのひとときを過ごされる際にアートと共にワインをお楽しみください。日本が誇る tetta のワインと共に、白井屋ホテルでの旅がお客様の心に残る特別な体験となるよう、おもてなしいたします。

■販売期間：2026 年 4 月 1 日（水） - 11 月 30 日（月）

■内容：1 泊 2 日、朝食付き 1 泊プラン

・domaine tetta のワイン 2 本＜白ワイン・ロゼワイン 各 1 本＞を 1 室 1 滞在につきプレゼント。

・朝食はヘッドシェフの片山ひろが考案した群馬の食材を活かした「上州ごはん 一群馬の恵みー」をご提供。



<白ワイン：2023 Chardonnay d'or>

自社栽培したシャルドネを使用した、tetta のフラッグシップでもある人気の白ワイン。トリュフナッツやポテトチップスなどの軽やかなスナックとも好相性で、最後に優しく立ち上る樽香とのペアリングをご堪能ください。



<ロゼワイン：2023 Aki Queen>

自社栽培した安芸クイーンを使用したロゼ。チョコレートやビーフジャーキーなど、少しコクのあるおつまみとともにお召し上がりください。トロピカルな味わいも特徴的でフルーツのお供にも最適です。

下記のさまざまなサービスもお楽しみいただけます。

- ・17 時もしくは翌朝 10 時からの館内ツアー。
- ・カフェラウンジ「the LOUNGE」にて 17 時から 23 時まで飲み物やスナックを無料でご提供。
- ・21 時から「the LOUNGE」にてレアンドロ・エルリッヒ氏の光のアート演出や群馬の郷土料理「おきりこみ」のご提供。
- ・客室内にて群馬産フルーツジュース、水ならびにザ・パティスリーのオリジナル焼き菓子のご提供。
- ・アメニティーには群馬発祥のスキンケアライフスタイルブランドの OSAJI を採用。

■宿泊ご予約用リンク

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=14303403

※キャンセルポリシー：1 週間前 30% / 2 日前 50% / 当日:100%

※お食事のご予約などについては、ホテルにお問い合わせください。

■お問い合わせ先

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

電話番号：027-231-4618

メールアドレス：info@shiroiya.com



©Shinya Kigure / ©Takeo Watanabe / ©Takeo Watanabe / ©Shinya Kigure

domaine tetta とは

岡山県新見市哲多町に位置するドメヌスタイルのワイナリー。創業者の高橋 竜太氏は、2009 年に家業である建設業から農業へ参入し、8 ヘクタールの耕作放棄地の再生に着手しました。

シャルドネ、カベルネ・フラン、メルロー、マスカット・ベリーA など約 20 品種を栽培。農園開墾時に偶然発掘されたパンダがラベルのモチーフとなっています。

また、ワイナリーの建築・インテリアデザインは片山正通率いる Wonderwall® が手がけ、エチケットのデザインにはグラフィックデザイナーの平林奈緒美氏を起用。醸造所内にはダグラス・ゴードン & ジョナサン・モックの作品『PARIS BAR』が展示されるなど、建築、デザイン、アートが有機的に融合した環境が形づくられています。

<https://tetta.jp/>





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、地域活性化に貢献するために、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客室をはじめ、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、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。白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は、世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に5年連続掲載され、生産者の方々が大切に育んだ群馬の恵みと郷土料理をイノベティブランチ、「上州キューズ」そしてこだわりのドリンクペアリングと共にご提供しています。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。

<https://www.shiroiya.com>



©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://dtbn.jp/B8xPAY6e>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）