

白井屋ホテル

「白井屋ホテル 前橋国際芸術祭 2026 関連イベント開催」

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、2026 年 9 月 19 日(土)から 12 月 20 日(日)まで 80 日間、前橋のまちなかを舞台に開催される「第一回 前橋国際芸術祭 2026」のアコモデーションパートナーとして、さまざまな関連企画・イベントを実施いたします。



白井屋ホテル 前橋国際芸術祭 2026 関連イベント一覧

◎群馬 SAKE TSUGU at 真茶亭

- 永井酒造 x 群馬 SAKE TSUGU at 真茶亭 / 9 月 22 日(祝・火)
- 群馬 SAKE TSUGU 芸術祭ポップアップ日本酒バー at 真茶亭 / 10 月から 12 月まで

◎ガストロノミー 《Food as Art?》

「Alchemist」ラスムス・ムンク+浜田岳文のデモンストレーション&ラウンジトーク
/ 10 月 12 日(祝・月)

- デンマークから革新的なシェフ、ラスムス・ムンクを招き、世界一のフーディーと称される浜田岳文との希少なひととき。

◎サントリー コラボレーション企画

- 白井屋ザ・レストラン サントリーの「ROKU<六>」とのドリンクペアリング / 芸術祭会期中
- 白井屋ザ・ラウンジ サントリーオリジナル芸術祭仕様「めぶく。ハイボール」 / 芸術祭会期中

◎白井屋ホテル アートイルミネーション 2026 ミロコマチコ at SHIROIYA 《空気に根をおろす》

- アート展示 / 9月19日（土）から2027年1月12日（火）まで
- 宿泊プラン販売 / 9月19日（土）から12月19日（土）まで
- ミロコマチコ 期間限定クッキー缶販売 / 9月19日（土）から2027年1月12日（火）まで

※前橋国際芸術祭についての詳細は公式ホームページをご覧ください。<https://maebashi-biennale.com/>

群馬 SAKE TSUGU at 真茶亭

芸術祭の会期中、現代美術作家・杉本博司と建築家・榊田倫之が設立した新素材研究所が設計した静謐で、隠れ家のような空間「真茶亭」にて、群馬の地酒を楽しむポップアップバーがオープンします。群馬の豊かな自然が育んだ清らかな伏流水と上質な米から醸される日本酒を味わっていただける機会です。プロデュースするのは、群馬の地酒に特化した情報発信やイベントの企画運営を行う「群馬 SAKE TSUGU」。バラエティに富んだ美味しい群馬の地酒をご堪能ください。

■永井酒造 X 群馬 SAKE TSUGU at 真茶亭

創業 1886 年（明治 19 年）、伝統と革新を重んじる群馬県利根郡川場村の永井酒造の代表・6 代目蔵元永井則吉氏を亭主に迎え、この日のために用意されたお酒と語らいを楽しむ特別なひとときです。

- ・開催日：2026 年 9 月 22 日（祝・火）
 - ・開催場所：真茶亭（群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル）
 - ・開催時間：2 回入替制
 - 第一回 18:00-19:30
 - 第二回 20:00-21:30
 - ・料金：10,000 円（税別）/回
 - ・内容：お酒 5 種 & おつまみ 5 種
日本初の本格的スパークリング清酒「MIZUBASHO PURE」や、
20 年もののビンテージ「MIZUBASHO VINTAGE 2006 大吟醸」、
GI 利根沼田「GI MIZUBASHO 雪ほたか 純米大吟醸」などをご提供。
白井屋ホテルのヘッドシェフ・片山ひろによるお酒に合わせたおつまみをご用意します。
 - ・定員：6 名/回
 - ・ご予約方法：ポップアップ日本酒バー 専用サイト
https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-bar/reserve?menu_items=6a9ec443008294771332e3ff
- ※9 月 22 日を選択してお申し込みください。
電話：090-9017-2335（群馬 SAKE TSUGU 清水）
- ・キャンセルについて：前日および当日のキャンセルは、料金全額をいただきますので、ご了承ください。
 - ・永井酒造公式サイト：<https://nagai-sake.co.jp>



永井酒造の代表・6 代目蔵元永井則吉氏

■群馬 SAKE TSUGU 芸術祭ポップアップ日本酒バー at 真茶亭

群馬の地酒を知り尽くした「群馬 SAKE TSUGU」が芸術祭期間中にオープンする、厳選した地酒の飲み比べが楽しめるポップアップバーです。バラエティに富んだ美味しい群馬の地酒をお楽しみください。
地酒はもちろん、酒器やおつまみに至るまで「群馬」にこだわっています。

・営業日：2026 年 10 月 2 日（金）から 12 月 26 日（土）までの毎週金、土曜日

・営業時間：17:00-23:00（最終入店 22:30）

※その他の曜日、時間帯の営業につきましては、ご相談を承ります。

・営業場所：真茶亭（群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル）

・メニュー例：

テーブルチャージ（おつまみ） 1,000 円

地酒飲み比べ 2 種各 45ml 1,800 円

地酒飲み比べ 4 種各 45ml 3,500 円

おかわり 1 種各 45ml 1,000 円～

ノンアルコール（甘酒、桑茶、オリーブ茶など）

・席数：6

・ご予約方法：ポップアップ日本酒バー 専用サイト

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

※ご希望の来店日時を選択してください。

電話：090-9017-2335（群馬 SAKE TSUGU 清水）

群馬 SAKE TSUGU 代表 清水大輔氏

※営業日は、お席に空きがある場合、そのままご入店いただけます。

・キャンセルについて：前日および当日のキャンセルは、おひとり様一律 5,000 円をいただきますので、ご了承ください。

・公式サイト：<https://www.gunma-saketsugu.jp>



<群馬 SAKE TSUGU とは>



群馬の地酒、そして蔵元の魅力をもっと多くの方に知っていただきたいという目的で、代表の清水大輔氏が 15 年間勤めた群馬県庁退職後の 2019 年 10 月 1 日（日本酒の日）に、「蔵の想いを告ぐ」「伝統文化を継ぐ」「人や文化を接ぐ」「酒を注ぐ」という TSUGU 想いを掲げて「群馬 SAKE TSUGU」の活動を開始。情報発信やイベントの企画、運営を行っている。

お問い合わせ先：群馬 SAKE TSUGU 代表 清水

電話：090-9017-2335

メール：info@gunma-saketsugu.jp

ガストロノミー 《Food as Art?》

「Alchemist」ラスムス・ムンク＋浜田岳文のデモンストレーション＆ラウンジトーク

革新的な料理への取り組みや社会活動で知られるデンマーク出身のシェフ、ラスムス・ムンク氏と世界一のフーディーと称される浜田岳文氏によるデモンストレーションとラウンジトーク。

・開催日：2026 年 10 月 12 日（祝・月）

・開催時間：11:00-16:00

・開催場所：白井屋ザ・ラウンジ

（群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル）



Photo by Mathias Eis

- ・入場：前橋国際芸術祭 2026 パスポートチケットおよび別売有料チケットが必要です。
※別売チケットは後日発売いたします。
- ・内容：詳細は後日前橋国際芸術祭のホームページにて紹介。
- ・問い合わせ先：info@styrism.com

サントリー x 前橋国際芸術祭 公式ドリンク

白井屋ホテルでは、芸術祭期間中、ザ・レストランとザ・ラウンジにてサントリー商品を使ったオリジナルドリンクをご提供します。

ザ・レストランでは、プレミアムなジャパニーズクラフトジン「ROKU <六>」を白井屋ホテルのヘッドシェフ・片山ひろの上州キュイジーヌの料理に合わせたアルコールペアリングの一杯としてご提供します。「ROKU <六>」の複雑な香りに、クリアなトマトコンソメを加えた一杯。余韻の長い香りと、ジューシーなトマトの旨みが織りなす味わいをご堪能いただけます。



ザ・ラウンジでは、サントリーグルメ開発部のドリンクスーパーバイザーが芸術祭事務局と共に前橋をモチーフに開発した「めぶく。ハイボール」をご用意します。

「めぶく。ハイボール」

前橋市のビジョン、そして今回の芸術祭のテーマ「めぶく。」をイメージした、はちみつとミントが香る爽やかなハイボール。まちなかでミツバチを飼育して、蜂蜜を生産していることから、着想を得ています。サントリーウイスキーの「ジムビーム」を使用し、バーボンウイスキーのほのかな甘みとアカシアはちみつのやさしい味わい、ミントと炭酸の清涼感が調和した、モヒート仕立てのオリジナルドリンク。

白井屋ザ・レストランの詳細、ご予約はこちらをご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/dine/>

白井屋ザ・ラウンジの詳細、ご予約はこちらをご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/stories/the-lounge/>

※「めぶく。ハイボール」は、芸術祭期間中のランチタイム（11:30-14:30 L.O.14:00）とティータイム（14:30-17:00 L.O.16:30）に 1,200 円でご提供いたします。

白井屋ホテル アートイルミネーション 2026 ミロコマチコ at SHIROIYA 《空気に根をおろす》

白井屋ホテルでは、前橋の冬の風物詩として親しまれている恒例のアートイルミネーションを、今年は画家で絵本作家のミロコマチコ氏を奄美大島から迎え、『ミロコマチコ at SHIROIYA 《空気に根をおろす》』（鑑賞無料）としてお届けします。

■アートイルミネーション 2026 《空気に根をおろす》展示

- ・展示期間：2026 年 9 月 19 日（土） - 2027 年 1 月 12 日（火）
- 点灯：毎日 17:00 - 23:00
- ・展示場所：白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）



©Yayoi Arimoto

・料金：鑑賞無料

※詳しくはこちらをご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/news/news-topics/20260608-2/>

■ 白井屋ホテル 朝食付き 宿泊プラン販売

特典付き

・前橋国際芸術祭 2026 パスポートチケット

・前橋国際芸術祭 2026 オリジナルグッズ

※パスポートチケット、オリジナルグッズは大人料金でご宿泊される人数分をご用意いたします。

・**ご宿泊予約申し込み先：**

世界的なアーティストや建築家、デザイナーによる唯一無二の客室からお選びください。

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

電話：027-231-4618

メール：info@shiroiya.com

ウェブ予約先：

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=16994073&search_type=undated

※予約は 2026 年 12 月 19 日（土）まで受け付けます。

※芸術祭の有料会場が水曜定休のため、本プランは火曜日、水曜日の販売はいたしません。

※ヘッドシェフ片山ひろによる上州朝ごはん、スタッフによるホテルツアー（毎日 17 時もしくは翌朝 10 時）、夕方から飲料やスナックを無料で楽しめるアートラウンジなども合わせてお楽しみください。

※白井屋ザ・レストランでのディナー、サウナなどの利用をご希望の方は、ホテルに直接お問い合わせください。

■ ミロコマチコ 期間限定クッキー缶販売

芸術祭のために特別にミロコマチコ氏が描いた絵《空気に根をおろす花》をクッキー缶の蓋にしました。奄美大島在住のミロコ氏へのオマージュとして、奄美の黒糖をたっぷり使ったポルポロンなど 5 種のクッキーを、ザ・パティスリーのパティシエたちがひとつひとつ丁寧に焼き上げました。



・販売期間：2026 年 9 月 19 日（土） - 2027 年 1 月 12 日（火）

・価格：5,800 円

・内容：5 種のクッキーの詰め合わせ

味噌くるみ、抹茶サブレ、黒糖ポルポロン、サブレココ、サブレカカオ

・サイズ：125 x 175 x 45mm

・ウェブ予約先：<https://shiroiya.thebase.in/items/153952624>

・販売店：白井屋ザ・パティスリー（白井屋ホテル敷地内 馬場川通り沿い）

・営業時間：10:00-18:00

・定休日：月曜日（祝日の場合は営業、翌日火曜日がお休み）

※クッキー缶は白井屋ホテルのフロントにてご購入いただけます。

※賞味期限は約 1 ヶ月です。

※高温多湿、直射日光を避け、20 度以下で保存してください。

※贈答用手提袋付き。

©Shinya Kigure

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、前橋のまちなかの活性化に貢献すべく、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として2020年12月に蘇りました。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ゆたかな緑の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、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設しています。メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は美食のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』に5年連続掲載されています。施設内外でのアクティビティも豊富で、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。

<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/BoeLk2Rm>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）