

白井屋ホテル 無添加の酒造りにこだわる群馬の銘酒蔵「土田酒造」とのコラボレーション
酒蔵見学ツアー付き 白井屋ザ・レストラン特別コースのご提供

「土田酒造 at SHIROIYA」2021年11月23日（祝・火）開催

前橋のアートステーション「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、群馬県川場村(かわばむら)の「土田酒造」から代表取締役の土田祐士氏を招き、酒蔵見学ツアー付き「土田酒造 at SHIROIYA」と題したランチ、ディナーの食事会をメインダイニングの「ザ・レストラン」にて2021年11月23日(祝・火)に開催いたします。



©Shinya Kigure

群馬県の北部に位置する利根郡川場村の清らかな軟水から造られる土田酒造の地酒は、戦前から「名誉賞」（全国規模での唯一の新酒鑑評会にあたる賞）に選ばれるなど、100年以上に渡り地元のみならず日本各地で愛されています。今回は6代目当主、土田祐士（つちだゆうじ）氏を招き、革新的な手法で銘酒を産み続けている酒蔵の見学ツアー付き特別コースをご提供いたします。先人の知恵を生かしながらも現代の主流や常識にとらわれない、添加物不使用で、米、水、米麹、酵母だけの生酏（きもと）仕込みの土田酒造の純米酒を白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフ片山ひろが考案する当日限りの特別メニューの上州キュージーヌと共にお楽しみいただけます。

今回は、土田酒造の稀少品から新酒、そしてフラッグシップ「シン・ツチダ」まで、他種のこだわりのお酒のペアリングをご提供いたします。

「土田酒造 at SHIROIYA」



■開催日

2021年11月23日（祝・火）

ランチ、ディナーそれぞれに伴う酒蔵ツアーを実施します。

詳しい時間帯は下記プログラムをご覧ください。

■開催場所

土田酒造（群馬県利根郡川場村川場湯原 2691）

白井屋ザ・レストラン（群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階）

■定員&料金

ランチ定員 14名 1名さま 25,000円（税・サービス料込み）

ディナー定員 14名 1名さま 25,000円（税・サービス料込み）

※ドリンク代はお食事に含まれています。

※ノンアルコールペアリングの用意はございません。

■プログラム

【ランチの部】

08:15 白井屋ホテル集合

08:30 白井屋ホテル出発 バス移動

09:45 土田酒造到着 酒蔵見学開始

11:15 酒蔵見学終了 土田酒造出発

12:45 白井屋ホテル到着

13:00 ランチ開始

15:00 ランチ終了

【ディナーの部】

13:15 白井屋ホテル集合

13:30 白井屋ホテル出発 バス移動

14:45 土田酒造到着 酒蔵見学開始

16:15 酒蔵見学終了 土田酒造出発

17:30 白井屋ホテル到着

18:00 ディナー開始

20:00 ディナー終了

※酒蔵見学ツアー60分。自由行動&お土産購入タイム 30分。

※ご宿泊のお客様は白井屋ホテル到着後 17:45 にチェックイン。

■ 留意事項

- ・イベント前日からは納豆をお召し上がりにならないようお願いいたします。（酒蔵内において納豆菌の影響が起きる可能性がございます）
- ・ツアー時に酒蔵敷地内に流れる仕込み水はお持ち帰りいただけます。ご希望の方は容器をお持ちください。
- ・酒蔵ツアーをいたしますので、歩きやすい靴でおこください。
- ・酒蔵ツアーの際は、白衣と帽子をご用意します。
- ・特別イベントのため、アレルギー以外の事由での食材の変更はいたしかねます事ご了承くださいませ。
- ・運転代行やタクシーの手配が必要な方は、予約時にご相談ください。

■ ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

電話番号：027-231-4618

メール：info@shiroiya.com

※宿泊付きプランは下記サイトをご覧ください。

URL: <https://www.shiroiya.com/stay>

■ 土田酒造

群馬県川場村に拠点を構える酒蔵。

創業は1907年、当主は現在6代目で、地元の方々からは誉国光（ほまれこう）という地酒の名で親しまれる。関東で唯一、名誉賞を受賞した酒蔵でもあります。江戸時代に一般的であった生もと（きもと）造りという、自然の乳酸菌という微生物を活用した酒造りを展開。使用のお米も低精米且つ食用米へと広げており、材料は米、水、米麹、酵母と空気のみ。

醸造用アルコールや、乳酸、酵素剤、水加工剤など日本の法律でラベル記載義務のない添加物も不使用。

※名誉賞・・・戦前に行われていた日本酒の品評会（全国規模での唯一の新酒鑑評会にあたる賞）に連続で入賞した蔵だけに与えられる名誉ある賞です。



■ 白井屋ザ・レストラン

白井屋ザ・レストラン（SHIROIYA the RESTAURANT）では、群馬出身のシェフ、片山ひろが「世界のベストレストラン 50」において39位に選ばれた東京青山のミシュラン2つ星、「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理をご提供。お料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングを専属ソムリエがご用意しています。オープンキッチンの劇場型空間のため、間近で料理ができる様子を見ることができ、直接シェフやソムリエがお料理、お飲み物の説明をいたします。



■白井屋ホテル

2020年12月、群馬県前橋市に開業。アートデスティネーションとして、前橋の地域創生を掲げ、多様な分野のクリエイターと共に具現化した「まちのリビング」をめざすホテルです。300年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたミシュラン2つ星シェフ監修のこだわりの食、フィンランド式サウナ、茶室などのウェルネスの施設が、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、五感に刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いにあるフルーツタルトの専門店「白井屋ザ・パティスリー」に軒をならべるように、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が2021年9月にオープンし、「白井屋ザ・ベーカリー」が11月上旬にオープン予定。

米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル・ダイジェスト) より「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。英国人気トラベル雑誌 National Geographic Traveller (ナショナル・ジオグラフィック・トラベラー) による「2021年世界のベストホテル 39」に選出。



©Shinya Kigure

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■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-ChfDWhKjnD>

■ホテルご利用のお問い合わせ先

info@shiroiya.com

白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)