

白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年3月1日（火）発売開始 ほくほく「じゃがバター」など5種のパン&フランス AOP 認定発酵バター たっぷりの白井屋オリジナル「サブレ」新発売

前橋のアートデスティネーション「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、敷地内の「白井屋ザ・ベーカリー」にて、「今月のパン」として5種のパンならびにオリジナルのサブレを発売いたします。

3月は「じゃがバター」、「りんごとバター」、「バレンシアオレンジのマーマレードクリームパン」、「クロワッサンジャムサンド」、「いちごミルクフランス」の5種類のパン、そして「白井屋ザ・ベーカリーオリジナルサブレ」を3月1日（火）より販売開始します。



©Shinya Kigure

◎白井屋ザ・ベーカリー サブレ

フランスの品質保証制度である AOP 認定の発酵バターをこんなに？と思うほどたっぷり使ったシンプルなサブレ。小麦、海人の藻塩、卵、きび砂糖、そして主役の発酵バターを合わせてサクとしたバター味あふれるオリジナルサブレが誕生しました。

ロゴ入り小箱に入って、お土産や贈り物にも最適です。

1000円（箱代込み）



©Shinya Kigure

◎じゃがバター



茹でたほくほくのじゃがいもとたっぷりのバター、シュレッドチーズが入った、コクのあるボリューム感のあるパンです。じゃがいもを生地にも練り込み、もちり感を演出。温め直すとほくほく感が増し、まるでバイクトポテトがもちもちパンに包まれているような食感を満喫できます。

300 円

©Shinya Kigure

◎りんごとバター



りんごとバターの絶妙な相性を追求したパン。もちもち生地にたっぷりのバターとりんごを包みました。生地にはきび砂糖を混ぜて、仕上げに粉糖をかけ、いろいろな甘味と酸味を楽しめます。温めた「りんごとバター」にバニラアイスを添えれば、デザートにも。

280 円

©Shinya Kigure

◎バレンシアオレンジのマーマレードクリームパン



人気のクリームパンと同じ生地に、バレンシアオレンジのマーマレードとカスタードクリームをたっぷり詰めました。ほのかなマーマレードの苦味がほどよくカスタードクリームの甘さと合う、食べやすいパンです。

220 円

©Shinya Kigure

◎クロワッサンジャムサンド



バターを丁寧に折り込んだ小ぶりのクロワッサンを縦に割り、白井屋オリジナルのジャムを絞り入れました。自然豊かな小さな農園で収穫したての果実の美味しさをぎゅっと詰めた特別なジャムの甘酸っぱさと香り豊かなクロワッサンの組み合わせをお楽しみください。

200 円

©Shinya Kigure

◎いちごミルクフランス



白井屋オリジナルの上品な苺のミルククリームをスティック型のパンにはさみました。苺の風味と食感が楽しめる、どこか懐かしい、親しみやすい味です。

350円

©Shinya Kigure

東京、東日本橋の人気店「BEAVER BREAD」の割田健一氏が監修する「白井屋ザ・ベーカリー」は、「いいまちには美味しいパン屋がある」という思いを大切に2021年11月3日にオープンしました。50種以上のレシピの中から職人たちがたくさんのパンを店舗内の窯で日々焼き上げていますが、常連の方々にも新たなパンとの出会いをご提供するために、毎月のパンをご紹介します。

来月、2022年3月にお届けするパンは自宅で温め直してさらに美味しく焼きたて感を楽しめる「じゃがバター」や「りんごとバター」など、お腹がじんわり温まるパンやフィリングの変化を楽しめるパンが勢揃いしています。食通たちが愛してやまない、芳醇な香りのフランス産のAOP認定発酵バターをふんだんに使ったサブレはとてシンプルなつくりゆえ、味の違いがわかる一品です。

■店舗概要

店舗： 白井屋ザ・ベーカリー

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

027-231-2020

営業時間：08:00-18:00

定休日：月曜日（月曜が祝日の場合は営業、翌日火曜が休み）

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

INSTAGRAM：shiroiya_the_bakery

■監修者：割田健一氏 BEAVER BREAD 代表。



埼玉県出身、群馬県育ち。高校卒業後「ビゴの店（プランタン銀座）」にて修行をし、2006年より同店 シェフを務める。2007年、パンの世界大会第1回「モンドリアル・デュ・パン」の日本代表に選抜される。2011年「銀座レカン」グループのブーランジェリーシェフに就任し、2014年12月「ブーランジェリーレカン」開店。2017年11月に「BEAVER BREAD」をオープン。著書『「ビーバーブレッド」割田健一のベーカリー・レッスン』（世界文化社）

■ 白井屋ザ・ベーカリー



©Shinya Kigure

2021年11月3日、白井屋ホテルの敷地内、馬場川通り沿いに前橋のまちなかのパン屋として、オープン。監修に割田健一氏を迎え、氏初のプロデュース店として、朝食のトースト、お昼のサンドイッチ、おやつ菓子パン、ディナー用のバゲット、お酒にもあうパンなど、素材や焼き加減などにこだわった約50種のパンを店舗内の窯で焼いています。



■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

アートデステーション、白井屋ホテルは、群馬県前橋市の活性化に寄与し、まちのリビングとなるよう2020年12月に開業。300年以上の歴史を誇った「白井屋旅館」廃業後、70年代の既存建物を建築家の藤本壮介が改装、新築をてがけ、国内外アーティストやデザイナーが協演したことで話題になり、「2021 AD Great Design Hotel Award」などを受賞し、ナショナルジオグラフィックトラベラーによって「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アート、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食などにおいて本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受け、あらたな文化がめぐる場を提供しています。メインダイニングでは世界のベストレストラン50にて39位に選ばれたミシュラン2つ星「フロリレンジュ」のオーナーシェフ川手寛康氏の監修を受け、群馬出身のシェフ片山ひろが地元の食材を最大限に活かし、郷土料理のエッセンスを取り入れたコース料理をご提供。ホテル敷地内馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



©Ben Richards

※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-7dQSsAkWjA>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）