

## 白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年4月1日（金）発売開始 春到来 「桜のフランスパン」「桜あんぱん」「桜スコーン」新発売 桜づくしのパンで春を満喫

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3種の桜にちなんだ新作パンを発売いたします。

4月のパンとして「桜のフランスパン」「桜あんぱん」「桜スコーン」の桜づくしの3種類を4月1日（金）より販売開始します。



©Shinya Kigure

### ◎桜のフランスパン



生地には桜の花と葉の塩漬けを刻んだものを混ぜこみ、桜が香る春を象徴するパンです。塩味とのバランスを考え、蜂蜜を加えて、もちり感も演出し、たべやすくしました。桜を意識した可愛いフォルムで、食卓を彩ります。

300円

©Shinya Kigure

## ◎桜あんぱん



こし餡がぎゅっと詰まった重量感のある、きのこ型の甘塩っぱいあんぱんです。生地には桜の花と葉の塩漬けと混ぜこんで、桜をトッピング。さらに刻んだくるみを入れて、食感をお楽しみいただけます。監修の割田健一さんの「Beaver Bread」では手に入らない、白井屋オリジナルです。

270 円

©Shinya Kigure

## ◎桜スコーン



生クリームとたまごをたっぷり使ったスコーンです。桜の花と葉の塩漬けを生地に練り込み、桜の形に焼き上げました。トーストすると香ばしく、表面のサクサク感が増し、中身はしっとり。コーヒーにもぴったりです。

280 円

©Shinya Kigure

## ◎たまごサンド



この時期おすすめのたまごサンドです。「Beaver Bread」でも売り切れ必須の人気商品で、瀬戸内レモンとたまごがたっぷり入った、食欲を刺激する独特な風味のディルとグレーターでおろしたレモンの皮をのせ酸味を効かせた大人味の逸品です。

400 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。



©Shinya Kigure

来月、2022年4月にお届けするパンは春をよりいっそう楽しむ桜づくしです。白井屋ザ・ベーカリーの監修を担う割田健一氏は、日本代表として世界的なパンのコンクールで初めて桜の花や葉の塩漬けを生地に練り込んだ作品を発表しました。その割田氏のスペシャリティを生かして、今回の白井屋の桜のパンが完成しました。食卓に桜あんぱんや桜の形のフランスパンやスコーンをたくさん並べて、ご自宅でお花見気分を満喫してください。

#### ■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](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」の日本代表に選ばれる。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



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。

お土産にはAOP認定の発酵バターをたっぷり使った箱入り、オリジナルサブレもおすすめです。

©Shinya Kigure

### ■ 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「ザ・レストラン」は「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載され、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「フロリレージュ」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、まちなかの界限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-raGpAg5E0a>

### ■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）