

## 白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年6月1日(水)販売開始 「SB ドッグ」と「ジャンボンブランとバターのサンドイッチ」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」新作2種を発売いたします。

6月のパンとして、地元前橋が誇る、「福豚」の生産者がつくるプレミアム生ハムブランド「Hütte Hayashi（ヒュッテハヤシ）」と白井屋ザ・ベーカリーがコラボレーションしたホットドッグとサンドイッチを6月1日（水）より販売します。

同時にホワイトチョコとマカダミアナッツの白パンなど6月のおすすめパンもご紹介します。



©Shinya Kigure

### <白井屋ザ・ベーカリー 6月の新作パン>

#### ◎SB ドッグ



前橋市の人気シャルキュトリ、ヒュッテハヤシさんのパリッとした食感とジューシーな肉の旨味が楽しめるボリューム感たっぷりの手作り粗挽きソーセージ、シャキシャキの紫キャベツ、プチプチした食感がクセになるマスタード、チェダーチーズを、マッシュポテトを練り込んだもちりしたホットドッグ生地には挟みました。シンプルな構成ながら素材にこだわった白井屋ザ・ベーカリーの頭文字を冠したホットドッグです。

600円

©Shinya Kigure

## ◎ジャンボンブランとバターサンドイッチ



ヒュッテハヤシさんに特別に作っていただいたジャンボンブラン（ポイル仕上げの豚もも肉のハム）を贅沢にサンドしました。自慢の国産小麦のバゲットも形を変え、定番サンドイッチをアップグレードしました。旨味たっぷりのハムと分厚い上質なバターを合わせた食べ応えのある贅沢なサンドイッチです。

650 円

©Shinya Kigure

## <白井屋ザ・ベーカリー 6月のおすすめパン>

### ◎ホワイトチョコとマカダミアナッツの白パン



人気の白パンに世界のトップ・パティシエたちに愛されているヴァローナのホワイトチョコチップをふんだんに、そしてマカダミアナッツはまるごとゴロゴロ入れました。ナッツのゴロゴロ食感とホワイトチョコの甘みが口いっぱい広がる、白パンシリーズの新作です。

350 円

©Shinya Kigure

### ◎パン・ド・ミ



パン職人憧れの、稀少小麦粉「キタノカオリ」を100%使用した白井屋ザ・ベーカリー自慢の定番食パンです。天日海塩、石臼で挽いた甘味のあるカンホアの塩、喜界島の粗糖、入手困難な未冷凍のバターなど、素材にとことんこだわりました。朝食のトーストや、サンドイッチなどにも最適です。店頭または電話にて予約を承ります。

400 円/斤

©Shinya Kigure

### ◎スペルト小麦のカンパーニュ



小麦アレルギーが発病し難く、必須アミノ酸も多く含まれた健康への期待も大きく、パンマニアに人気の古代小麦粉のオーガニックスペルト小麦粉を100%使用しました。ナッツのような香ばしい風味はスペルト小麦のフェノール化合物からもたらされ、体内で自然の抗酸化物質（ポリフェノール）として働きます。量り売りでお好きなサイズにカット致します。スープとの相性も抜群です。

1.9 円/g

©Shinya Kigure

## ◎リュスティック



フランス語で「素朴」という意味の名のハード系のパンです。数種類の小麦粉をブレンドして作った生地を一晚寝かして熟成させ、高温で焼き上げ、皮は薄く、もちり、しっとりとした味わいを楽しめます。イタリア産粟粉を入れ、隠し味のひとつとして甘く香ばしい香りをプラスし、濃い味に仕上がりました。

270 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。

2022 年 6 月にお届けする新作の素材を提供してくれています、赤城山の自然に育まれた福豚をドイツ仕込みの生ハムやソーセージに加工しているヒュッテハヤシさんは、ドイツで開催される世界最高峰のコンテスト IFFA で金銀銅賞を受賞しています。そのヒュッテハヤシさんに特別につくっていただいたソーセージとハムを贅沢につかったホットドッグとサンドイッチです。地元のシャルキュトリとのコラボレーションをお楽しみください。

### ■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



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

**■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

**■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、あらたな文化がめぶく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、来店をお控えください。来店くださいます際は、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-JPfb12manB>

**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）