

白井屋ザ・パティスリー 新たな群馬土産登場！

## 新作焼き菓子『上州土産めぶく。』販売開始

「焼きまんじゅう風フィナンシェ」「ねぎサブフロマージュ」「十石みそのキャラメルパウンド」の詰め合わせ

2022年7月1日（金）より

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、ホテル敷地内のフレッシュフルーツタルトの専門店「白井屋ザ・パティスリー」にて、東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也監修による、新作焼き菓子「焼きまんじゅう風フィナンシェ」「ねぎサブフロマージュ」「十石みそのキャラメルパウンド」の詰め合わせ『上州土産めぶく。』の販売を2022年7月1日（金）より開始します。新たな群馬土産の登場です。夏の旬のフルーツをお届けする、みずみずしい桃と完熟マンゴーのタルトも7月に順次販売いたします。



©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー新作焼き菓子 新たな群馬土産に！

## 『上州土産めぶく。』



左から

「十石みそのキャラメルパウンド」 x 4個包装

「ねぎサブフロマージュ」 x 4個包装※

「焼きまんじゅう風フィナンシェ」 x 4個包装

※「ねぎサブフロマージュ」は1包装に4個入り

合計12個のフィナンシェ入り

**箱入り価格：3,000円**

※画像はイメージです。

©Shinya Kigure

## ◎焼きまんじゅう風フィナンシェ

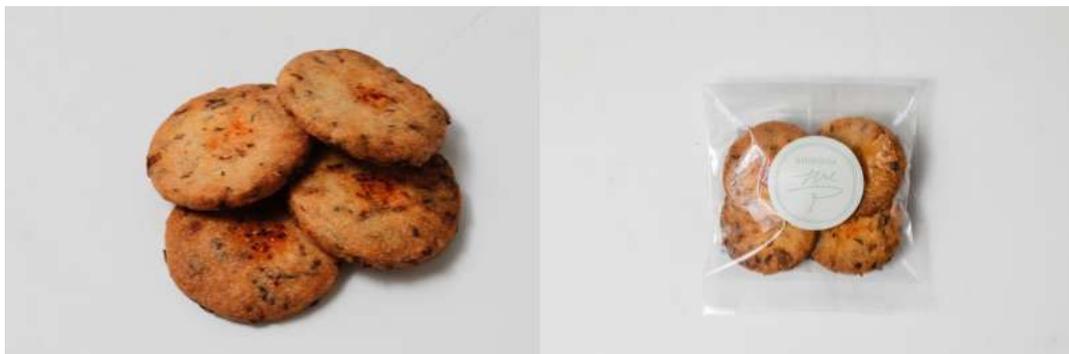
白井屋パティスリー自慢のバターをたっぷり使用した芳醇なフィナンシェに群馬のふるさと認証食品の麦みそ、十石みそ（じゅっこくみそ）を加え、群馬のソウルフードの代表格、焼きまんじゅう風に仕上げました。コクのある味わいのフィナンシェです。



©Fumie Amino

## ◎ねぎサブレフロマーージュ

長ねぎをバターでじっくり炒め、チーズサブレの生地に練り込みました。七味唐辛子をアクセントに。一度食べたらずみつきに。おつまみ感覚でビールにも相性抜群です。



©Fumie Amino

## ◎十石みそのキャラメルパウンド

群馬県の上野村で古くから親しまれてきた麦みそ「十石みそ」を使用。自家製のキャラメルの甘さと十石みその塩味がほどよく引き立つパウンドケーキに仕上げました。しっとりとした生地のなかに胡桃を加えることで食感も楽しめる一品に。



©Fumie Amino

## 夏の旬、みずみずしいフルーツを堪能する

### ◎桃のタルト

桃の甘い香をより一層引き出すために、香り高い皮も一緒に煮出して桃のコンポートをつくりました。スポンジ生地もどこを食べて桃の香を口いっぱいを感じられるタルトです。みずみずしい桃のやさしい味をご堪能ください。アクセントに花紫蘇を散らしました。



- 予約受付：2022年7月1日（金）～2022年8月29日（金）
- 販売期間：2022年7月1日（金）～2022年8月31日（日）



- ピース：1,100円
- ホール：8,300円

©Fumie Amino

### ◎完熟マンゴーのタルト

美味しい完熟マンゴーを選びすぎて、たっぷり使っています。コクのあるカスタードとあわせた贅沢なタルトです。ラズベリーをアクセントにトッピングして、酸味を足して、バランスの良い味に仕上がりました。



- 予約受付：2022年7月1日（金）～2022年8月29日（金）
- 販売期間：2022年7月20日（水）～2022年8月31日（日）



- ピース：1,400円
- ホール：11,000円

©Fumie Amino

この夏、少し塩味の効いたお菓子を口にして、暑さを凌ぎませんか。群馬県は発酵食品でも知られていますが、県民がこよなく愛する「焼きまんじゅう」や野菜のみそ漬けなど、みそを使った食品が数多くあります。白井屋ホテルでは、これまでもさまざまなフレーバーの焼き菓子をご提供してまいりましたが、みそ味は初のこころみです。



また、長ねぎも群馬県の名産品のひとつです。スナック感覚で長ねぎの風味を味わえるサブレは冷えたビールのお供にも最適です。

群馬のソウルフードが好きなご家庭に、そしてなによりも、自慢の群馬土産のひとつとして、県外のお客様やご友人にぜひお贈りください。新たな上州土産の誕生です。



桃とマンゴーのタルトは昨年も好評をいただきました。フルーツをたっぷり花のように飾り、軽やかな生地とコクのあるカスタードクリームと合わせたタルトは、ジューシーで旬のフルーツの甘みをしっかり味わえます。

**■予約受付（オンライン、電話、店舗にてご予約を承ります。）**

タルトのピースは前日の18時、ホールは2日前の18時まで。

※電話でのご予約は、ホールのみ承ります。

白井屋ザ・パティスリー 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

電話番号：027-231-2020

URL: [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

**■店舗情報**

名称：白井屋 ザ・パティスリー（SHIROIYA the PATISSERIE）

用途：フルーツタルト、洋菓子店

所在地：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)

電話：027-231-2020

URL: [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

INSTAGRAM: @shiroiya\_the\_patisserie

営業時間：10:00-18:00 定休日：月曜日（祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み）

オープン：2021年2月12日（金）

**■パティシエ 延命寺美也**

2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした白井屋ザ・パティスリーの監修をてがける延命寺美也は、パリクフレデリック・カッセル)や、その他名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKI Sur La Mer」や「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より東京青山にアシェットデセール（皿盛りデザート）専門店「EMME」設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」に出展するほか、NHK「美の壺」にも出演。2022年1月には白井屋ホテルのメインダイニングでアシェットデセールを提供する料理の饗宴「EMME at SHIROIYA」を実施し、同年夏には、白井屋ホテルのザ・パティスリーで初のパフェを考案。

**■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）**

群馬県前橋市の活性化に寄与し、まちのリビングを目指し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、新築設計をてがけ、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る。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。ホテル敷地内、馬場川通り沿いには、ブルーボトルコーヒー白井屋カフェ、白井屋ザ・ベーカリー、白井屋ザ・パティスリーが軒を並べ、まちなかに賑わいを取り戻しています。白井屋ザ・パティスリーの「群馬県産いちごのタルト」は「新発見！前橋おみやげグランプリ2021」のご褒美部門グランプリを受賞。

©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）を推進し、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-2E09EroXka>

**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）