

白井屋ザ・パティスリー初・極上パフェ登場！ 「人気パティシエ・延命寺美也が贈る至福のフルーツパフェ」 2022年6月21日（火）販売開始

前橋のアートデステーション「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、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、同店を監修する東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也が創作した白井屋オリジナル極上フルーツパフェ、マンゴーと桃の2品、さらにジェラートとソルベの販売を開始します。



©Fumie Amino

スイーツファン注目のパティシエの延命寺美也さんが白井屋のために初めてパフェを考案してくれました。ミシュラン一つ星のレストランでのシェフパティシエの経験をもつ延命寺美也さんがソムリエのご主人と経営する「EMME」には昼間はスイーツ好きがこぞって足を運び、そして夜はミニパフェを楽しみにする食通が集います。伊勢丹フランス展にも招聘される延命寺さんが旬のフルーツを生かしてつくる、さまざまな素材の組み合わせと食感を楽しめる「マンゴーのパフェ」と「桃のパフェ」は、まるで高級レストランのデザート味の彷彿させます。



パフェはご注文後その場でお作りしますので、事前予約はお受けしていません。

パフェをご購入の方は、「ザ・パティスリー」店舗前のテーブル席や白井屋ホテルのオールデイダイニング「ザ・ラウンジ」のテラス席でお召し上がりいただけます。数量限定でお作りしていますので、売り切れの場合はご容赦ください。

©Fumie Amino

◎マンゴーのパフェ



なめらかな口当たりのマンゴー、ふんわり盛られた自家製バニラジェラートやフロマージュブランのムースなどがひとつの器に絶妙なバランスを成しています。食感を楽しむクランブルのクッキーも飾りのココナツ味のメレンゲのロールスティックも店内の小さな工房で焼いています。仕上げには華やかさを演出する金箔とベリーを添えました。

【販売期間】2022年6月21日（火）～7月31日（日）

1,200円

©Fumie Amino

「誰もが大好きなマンゴー。美味しいジェラートとココナツの味わいで南国をイメージしました。パッションフルーツの酸味がアクセントになり、濃厚だけどサッパリ食べていただける夏のパフェになりました！」

延命寺美也

◎桃のパフェ



果肉と果汁の繊細な甘さを楽しめる桃と、酸味の効いた濃厚味の自家製完熟プラムのソルベ、バニラジェラート、さらにフロマージュブランをあわせた逸品です。中にはピスタチオのスポンジ生地やアイスクリーム、桃のコンポートも入って、一口食べるごとに至福のときを堪能できます。こちらもココナツ味のメレンゲのロールスティック、金箔をあしらひ、穂紫蘇を散らしました。

【販売期間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

1,200円

©Fumie Amino

「EMMEでも年間を通して一番人気のあるパフェが桃のパフェです！桃の美味しさを引き立てる大石プラムのソルベや滑らかなバニラジェラートを主体に食べやすいけど、忘れられない味わいに仕上げました。是非香りを楽しんでいただきたいです！」

延命寺美也

◎白井屋のジェラート&ソルベ



パフェの発売と同時に、バニラジェラート、プラムソルベ、キウイソルベのご提供も始めます。いずれも素材にこだわった濃厚な味の自家製ジェラートとソルベです。シングル、ダブル、組み合わせはお好みで。

【販売期間】2022年6月21日（火）～8月31日（水）

シングル 400円 ダブル 600円

※画像はイメージです。 ©Shinya Kigure

■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

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、翌火曜日が休み）

オープン：2021年2月12日（金）



©Shinya Kigure



※随時約9種の季節のフルーツタルトと定番タルトを販売しています。
 ※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレーなどの焼き菓子もお土産に人気です。
 ※箱にはアーティストのリー・イズミダのフルーツのイラストが付いています。

©Shiroiya Hotel

■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(フレデリック・カッセル)や、その他名店で修行後、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。

©Shiroiya Hotel

■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貢献し、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、あらたな文化がめぐる場を提供。

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。

©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-0V90TVyPRO>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）