

白井屋ザ・ベーカリー 今月のパン 2022年8月2日（火）販売開始 スパイスを効かせた真夏のおすすめパン 4種「チリドッグ」「カレーパン」 「コーンパン」「クミンバゲット」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4種を発売いたします。8月、真夏のおすすめパンとして、「チリドッグ」「カレーパン」「コーンパン」「クミンバゲット」を8月2日（火）より販売します。



©Shinya Kigure

<白井屋ザ・ベーカリー 8月の新作パン>

◎チリドッグ



夏限定商品。マッシュポテトを練り込んだ生地地元前橋のヒュッテハヤシのチョコレートをはさみ、自家製のスパイシーなチリソースとモッツアレラチーズを合わせました。スパイシーな味と中にごろごろ入っているひよこ豆の食感の取り合わせが絶妙です。

350円

©Shinya Kigure

◎カレーパン



ビーバーブレッドの定番商品。

牛すじ、玉ねぎ、しめじ、ニンニクのすりおろし、ローリエ、赤ワインを加えて煮詰めたまろやかなカレーをパン・オ・レの生地に入れました。揚げていない、ヘルシーな焼きカレーパンです。朝食、昼食、おやつにも。しつこくなく、幅広い世代に召し上がっていただけます。

300 円

©Shinya Kigure

◎コーンパン



北海道産コーンフラワーを使用することで、懐かしいコーンの香がたっぷり楽しめる飽きのこないパンです。生地を一晩熟成させ、小麦の深みや甘みを引き出す一方、軽やかでふんわりした食感です。

200 円

©Shinya Kigure

◎クミンバゲット



厳選した国産小麦粉4種をブレンドし、石垣の塩、広島の高塩を使用したバゲット生地にクミンをいれ、夏に爽やかにいただける香りゆたかでスパイシーなパンです。カレーとの相性も抜群で、後味のキレが特徴です。

190 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8月にお届けするのは食欲が落ちがちな季節に向けたスパイスを効かせたパンです。旨味たっぷりのチリソースにスパイシーなチリソースの組み合わせは間違いなく夏にぴったりです。揚げていないカレーパンはヘルシーかつ後味もさっぱりしています。夏味コーンも噛むごとに甘みを感じ、バゲットはクミンが爽やかさを演出しています。

■ 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

INSTAGRAM：@shiroiya_the_bakery

■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

アートデスティネーション「白井屋ホテル」は、群馬県前橋市の活性化に貢献することを目的に2020年12月に開業。建築家の藤本壮介氏が設計をてがけ、国内外のアーティストたちが協演し、緑あふれる美術館のようなホテルとして話題になり、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アートや食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぐる場を提供しています。

ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ヒロがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は2022年3月「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載されました。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中で極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。

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。白井屋ホテルではベッドルームサウナ、フィンランドサウナ、ミストサウナの3種の異なるサウナ施設を完備しています。



※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。

©Shinya Kigure

■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-VPJkuUseoD>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)