

白井屋ホテル ダン・レパード x パンラボ池田浩明 x 割田健一 x 表千家講師長谷川葉月 「パ道 at SHIROIYA」 Vol.2

2022年11月22日（火）開催



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、パンと茶の湯のマリアージュ「パ道（ぱどう）」Vol.2を開催します。

今回のテーマは『茶道と英国紅茶文化の融合』。世界のパン業界を牽引する“アルチザン（パン職人）”のダン・レパード氏を英国から招聘し、全国のありとあらゆるパンを食べ歩き、自他ともに認める「パンギーク（パンおたく）」パンラボ池田浩明氏、白井屋ザ・ベーカリーの監修者である割田健一氏、表千家講師長谷川葉月氏と共に「パンとお茶」の談義とパンをお茶菓子に見立てた茶会を繰り広げていただきます。レパード氏が提供する「英国ティータイムのパン」のレシピを割田氏が「抹茶に合うパン」に換骨奪胎。1回定員6名限りの特別な「パンとお茶」の談義は、現代美術作家の杉本博司氏と建築家の榊田倫之氏による新素材研究所が設計した唯一無二の空間「真茶亭」で、また茶の湯体験は旧白井屋時代の最後の女将が愛用した茶室を移築したホテル内の茶室で行います。



参加者のみなさまには、美術館クラスのアートが展示されている白井屋ホテルのツアーとそれぞれの空間探訪をパ道への通過儀礼としてお楽しみいただきます。会終了後、白井屋ザ・ベーカリーのお土産をお渡します。

「パ道 at SHIROIYA」 Vol.2

■ 日程&開催時間帯

2022年11月22日（火）

5部制（所要時間1時間）

アートツアー：10分

パン談義：30分

茶の湯体験：20分

- 1部 11:15～
- 2部 12:00～
- 3部 13:15～
- 4部 15:30～
- 5部 17:15～

■内容

白井屋ホテル ツアー | 通常宿泊のお客様のみのツアーを特別に実施します。

パン談義 | ダン・レパード氏、パンラボ池田浩明氏、ザ・ベーカリー監修割田健一氏 (白井屋ホテル内真茶亭)

茶の湯体験 | 表千家講師 長谷川葉月氏 (白井屋ホテル内茶室)

■定員

6名/各部

■参加費

3,500円(税込み)

※持ち物なし

※白井屋ザ・ベーカリーのパンのお土産付き



©Katsumasa Tanaka ©Hiroshi Sugimoto /Courtesy of Shinsoken ©ShinyaKigure

■集合場所

白井屋ホテル ロビー

群馬県前橋市本町 2-2-15

■ご予約&お問い合わせ先

電話 : 027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

メール : <https://www.shiroiya.com/info>

※キャンセルポリシー : 7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■講師



ダン・レパード (Dan Lepard)

1964年オーストラリア出身。10代後半で英国に移住。モダン・ブリティッシュの伝説的なレストラン「St. John」、イギリスにおけるアルチザンベーカリーのパイオニア「Baker & Spice」などのヘッドベーカーを務める。現在は、パン・菓子作りのコンサルタントとして、イギリス、オーストラリア、中東などで活躍するとともに、「ザ・ガーディアン」「シドニー・モーニング・ヘラルド」などでコラム連載中。フェラン・アドリアやピエール・エルメも寄稿し、世界14カ国で80万部を売り上げた「料理人の本(The Cook's Book)」でパンの章を執筆するなど、著書多数。

パンラボ 池田浩明

バ道宗匠、パンの研究所「パンラボ」主宰、パンギーク(パンおたく)。パンを食べまくり、パンを書きまくる。著書に『パン欲』(世界文化社)、『食パンをもっとおいしくする99の魔法』(ガイドワークス)など。

亭主 表千家講師 長谷川葉月

20歳からお茶を始める。2022年2月より京都宇治オーガニック抹茶のオンラインショップ『ピオ抹茶ジャパン』を立ち上げる。今後は海外展開を視野に抹茶を普及させる活動に取り組む予定。



**割田健一**

埼玉県出身、群馬県育ち。「ビゴの店（プランタン銀座）」での修行を経て、パンの世界大会第1回「モンディアル・デュ・パン」の日本代表に選抜される。「銀座レカン」グループのブーランジェリーシェフに就任後、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

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、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、お酒にも合うパンなど、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。

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

電話：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



©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貢献することを目的に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、国内外の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、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、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして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、片山ひろ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。アートや外気浴を楽しめるフィンランドサウナをはじめ、3タイプの完全貸切制のサウナもあり、宿泊客、地元のサウナ愛好家に人気です。まちなかに面した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。



©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-bo6Bf3TuT8>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)