

## 白井屋ホテル「ザ・ベーカリー」がお届けするクリスマスの定番焼き菓子 割田健一の「いちごのシュトレン」新発売

2022年11月16日（水）販売開始

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、クリスマスの定番焼き菓子、「いちごのシュトレン」の販売を11月16日（水）より開始します。ザ・ベーカリーの監修を担う、東京、東日本橋の人気店「ビーバーブレッド」の割田健一氏の自信作「いちごのシュトレン」が前橋に初登場します。



©Shinya Kigure

### 「いちごのシュトレン」

ビーバーブレッドでは毎年売り切れ必須のクリスマスの定番「あまおうのシュトレン」のレシピを白井屋ザ・ベーカリーの工房で焼いてご提供いたします。濃厚な味わいが特徴のあまおうなどのいちごのドライフルーツをたっぷり使った割田氏オリジナルレシピは、クリスマスまでに毎日薄くスライスして食べるドイツ発祥の伝統焼き菓子をベースに、研究を重ねて作りあげたいちごの香りと風味がゆたかで軽やかなシュトレンです。

あまおうなどのいちごのドライフルーツ、アーモンドホール、スライスアーモンド、ピスタチオホール、くるみを1ヶ月以上5種のお酒に漬け込み、生地にはいちごのフリーズドライパウダーをたっぷり練り込み、カルダモンパウダー、ナツメグ、シナモンパウダーなどのスパイス、カカオニブ、きび砂糖、藻塩と合わせました。

焼き上げるまでにさまざまな手作業を要するため、数量限定の発売です。

### ■ 価格

いちごのシュトレン 1500円/個

### ■ サイズ

約 10cm x 5 cm

※箱入り

### ■ 販売期間

2022年11月16日(水)～12月25日(日)

10:00～18:00

\*数量限定生産のため、ご予約されることをお勧めいたします。

### ■ ご予約&お問い合わせ先

店頭、電話、メールにてご予約を承ります。

予約受付期間：2022年11月16日(水)～12月23日(金)

10:00～18:00

027-231-2020

[thebakery@shiroiya.com](mailto:thebakery@shiroiya.com)

### ■ 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「ピゴの店（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](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氏が改装、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、あらたな文化がめぶく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」、「ザ・ベーカリー」、「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-INAYNQfs03>

**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）