

白井屋ザ・ベーカリー「新春 初窯焼き福袋 2023」発売のご案内

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、2023年初窯焼き記念として、1月2日（月）、3日（火）の2日間に限り、福袋の販売を実施いたします。

「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「白井屋ザ・ベーカリー」。おかげさまで1周年を迎え、パン好きみなさまにご愛顧いただいています。2023年も新年初窯焼きのパンの福袋をご提供します。お正月に焼きたてのパンを大切なご家族やお仲間と一緒に楽しみください。



■白井屋ザ・ベーカリー 新春 初窯焼き福袋 2023

期間： 2023年1月2日（月）、3日（火）

10:00～18:00

※両日は福袋以外のパンの販売もいたします。

※売り切れ次第閉店とさせていただきます。

※年末は12月31日（土）まで、新年は1月4日（水）から通常営業です。

※営業時間、定休日を変更しました。詳しくは下記をご覧ください。

場所： 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

福袋： 2種類【2,000円福袋】【5,000円福袋】

【2,000円福袋】 通常の約20%オフ


©Shinya Kigure

初釜食パン/福袋限定ミニバゲット/白パン/明太フランス/黒豆抹茶チョコ
1月の新作パン/カヌレ/アリムナのコンフィチュール

【5,000円福袋】 通常の約40%オフ


©Shinya Kigure

初釜食パン/福袋限定ミニバゲット/白パン/コーンブレッド/1月の新作パン
カヌレ/アリムナのコンフィチュール/福袋限定パン/エントレカミノのオリブオイル
サンチャイ・ピーナツバター/ラ・フルティエールタケウチのジュース

初釜食パンや人気のカヌレ、コンフィチュールなどを詰めた福袋です。新年より食パンをより日常的に召し上がっていただくために、北海道産キタノカオリに群馬県産小麦粉をブレンドし、群馬の牛乳や北海道の濃縮乳、発酵バターを使い、湯種製法や老麺法を用いて、ひとてまかけて、よりミルキーな味わいにし、さらにお求めやすい価格にしました。白井屋ザ・ベーカリーでは、2023年もみなさまにとって馴染みの「まちなかのパン屋」となりますよう、日々職人たちが心を込めてパンを焼き続けます。

■ 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。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職人たちが焼いています。

オリジナルのサブレやカヌレなどはお土産にも人気です。

厳選した地元産の生ハムや新鮮な牛乳、話題のカカオハンターによるアマゾンショコラポップコーン、果樹園が旬の果物を使って作るコンフィチュールなども販売しています。



©Shinya Kigure

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

※定休日：毎週月、火曜日

※営業時間：

水、木、金曜日：10:00～18:00

土、日曜日&祝日：08:00～18:00

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/bakery

@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-gYIPaDDvS9>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）