

白井屋ホテル ザ・パティスリー初のクッキー缶 延命寺美也監修 白井屋ホテルのクッキー「トレリス アン」新発売 2023年2月16日（木）より販売開始

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、敷地内のフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にて、人気パティシエ延命寺美也氏によるクッキー缶「トレリス アン」の販売を2023年2月16日（木）より開始いたします。

コーヒー、紅茶をはじめ、ワインやシャンパンにも合う、食感、風味もゆたかなクッキーの詰め合わせです。贈答用、そしてご自宅用に一流パティシエがお届けする味をお楽しみください。



©Shinya Kigure

白井屋のクッキー「トレリス アン」



■価格：2,800 円/箱
※贈答用紙袋別途 30 円

■内容：サブレカカオ、サブレココ、味噌くるみ、サブレフロマーージュ、シトロンアールグレイの5種のクッキーの詰め合わせ

■サイズ：120 x 120 x 40mm

■賞味期限：常温で1ヶ月

©Shinya Kigure

■クッキー・フレーバー

- ・サブレカカオ：ほろ苦いココアのサブレにたっぷりのアーモンド
- ・サブレココ：ココナッツのサクサクサブレにココナッツメレンゲを
- ・味噌くるみ：味噌味にくるみの食感を加え、群馬の味わいをパティスリーで表現
- ・サブレフロマージュ：まるでチーズのような見た目の甘塩っぱいチーズたっぷりサブレ
- ・シトロンアールグレイ：アールグレイの香り高いサブレにパティスリー自慢のレモンジャムをサンド

■販売開始：

2023年2月16日（木）～

■ご予約方法（店頭、Web、電話受付）

白井屋ザ・パティスリー：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
詳しくは、予約サイトをご覧ください。

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-patisserie-pickup/reserve>

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■お支払い方法

店頭受付、Web 受付ともに「事前支払い」とさせていただきます。

※Web 受付の場合は、クレジットカード決済です。

白井屋の季節のタルト

バレンタインデー・ひな祭り・ホワイトデー

■バレンタインチョコベリータルト



濃厚なチョコレートのサクサクなタルト生地にベリーの甘酸っぱいジュレとまろやかなミルクチョコレートのムースを合わせました。甘すぎず、苦すぎない味わいです。



2023年2月14日（火）まで販売

ピース 900円

ホール（7寸/21cm）7,000円

©Shinya Kigure

■白井屋のひな祭りタルト



抹茶のタルト生地には北海道クリームチーズのムースと桜香る苺のムースをのせ、春を先取り。クリームチーズのコクと真っ白なムースでひな祭りの菱餅をイメージしました。



2023年2月16日（木）から3月3日

（金）まで販売

ピース 900円

ホール（7寸/21cm）7,000円

©Shinya Kigure

■ホワイトデータルト



クルミを加えたタルト生地にミルクチョコレートのガナッシュとベリージュレをのせ、濃厚なピスタチオムースで仕上げました。定番の美味しさに、クルミのサクサク食感をプラスしました。



2023年2月16日（木）から3月14日（水）まで販売

ピース 900円

ホール（7寸/21cm）7,000円

©Shinya Kigure

※ピースは前日の18時、ホールのタルトは2日前18時までにご予約ください。

「白井屋の生チョコ」好評発売中



■価格：1,500円/箱

※贈答用紙袋別途30円

■内容：生チョコ9個入り プレーン もしくは ラズベリー

©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーはアシェットデセール（その場でつくる皿盛デザート）で知られる、東京青山のEMME（エンメ）のオーナーパティシエ延命寺美也氏が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。



■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）

パリ（フレデリック・カッセル）をはじめ、その他名店での修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「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専門店「EMME」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。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。2021年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」も考案。2022年白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」にて、延命寺美也は白井屋のシェフ片山ひろと共にデザートのフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」を開催。タルト以外にも焼き菓子、パフェも白井屋のために開発。

©Fumie Amino

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：月曜日定休（祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休）

オープン：2021年2月12日



©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、お客様へのご協力のお願い（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。来館の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-rhql9RPUcD>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）