

白井屋ホテル メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』に掲載



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、ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が、このたびフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』に2年連続で掲載されましたことをお知らせいたします。



©Shinya Kigure

黄色の地に赤い文字で有名なフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』。1972年にフランス人のジャーナリスト、アンリ・ゴ（Henri Gault）とクリスチャン・ミヨ（Christian Millau）が創刊し、質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、「テロワール」（その土地ごとの食文化）、シェフを支える生産者などにも注目して評価をし、気鋭のシェフを早く見出す先見性にも定評があります。

日本版の第7刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2023』（発行：株式会社 ONODERA GROUP、発売：株式会社 幻冬舎、発売日：2023年3月15日（水））には初掲載の東北地方を含めた、全47都道府県、501軒が選ばれました。

白井屋ザ・レストラン、そしてシェフの片山ひろについて、「片山氏の本領は、郷土料理のエッセンスを独自の解釈で再構築し、新しい料理を作り上げるところにある。」との評価を得、食材や地域についての会話も弾むオープンキッチンであること、また「上州キューズ」の魅力を発信するレストランであると記載されています。コック帽の数（トック=toque）で評価をするゴ・エ・ミヨにおいて、昨年の2トックから今年は3トックを獲得しました。白井屋ザ・レストランをご利用の方々のご支援のおかげとスタッフ一同感謝しています。

■ 書誌情報

書名：ゴ・エ・ミヨ 2023

発売日：2023年3月15日

定価：3,000円（税込）

判型：A5変形版

ISBN：978-4-344-95454-0

ページ数：320

発行：株式会社 ONODERA GROUP

発売：株式会社 幻冬舎

■ G・I・M・I・O

<https://jp.gaultmillau.com/>

■ 白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)



白井屋ザ・レストランでは、国内外の名店で研鑽を積んだ群馬出身のシェフ、片山ひろが、「世界のベストレストラン 50」において30位、「アジアのベストレストラン 50」にて3位に選ばれた東京青山のミシュラン2つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康氏の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した「上州キューイーズ」(創作フランス料理)を提供。専属ソムリエ児島由光による料理に合わせたアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングも話題。シェフが料理をつくる場所が見られるオープンキッチンの劇場型空間で、シェフやソムリエが説明を添えて、直接お料理、お飲み物をご提供します。

児島由光 (左) & 片山ひろ (右) ©Shinya Kigure

■ 店舗概要

店舗： 白井屋ザ・レストラン

住所： 群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F

027-231-4618

営業時間：<ランチ> 土日祝日のみ

12:00-14:30 (最終入店 13:00)

<ディナー> 年中無休

17:30-22:00 (最終入店 19:30)

※要予約

URL： https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant

INSTAGRAM： shiroiya_the_restaurant

■ 片山ひろ

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや都内のレストランでの修行を経て地元群馬にて自身のレストランを開業。起業家育成ビジネススクール GIS (群馬イノベーションスクール) を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し自身の店を閉め、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「フロリレージュ」やベルギーの「Hertog Jan」など、国内外の名店での経験を重ね、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。

■ 児島由光

群馬県出身。都内のこだわりのフランス、イタリア料理の名店でソムリエとしてフロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、片山シェフ同様「フロリレージュ」にて修行をし、ノンアルコールペアリングを担当。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」[J.S.A. SAKE DIPLOMA]資格保有。



©Shinya Kigure

■白井屋ホテル

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。片山ひろがシェフを、児島由光がソムリエ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」は自然の恩恵を受けた地元の食材を生かし、郷土料理を再構築した上州キュイジーヌを提案。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。外気浴とアート空間での内気浴も付随した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

■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-qneH4rZ1cB>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)