

白井屋ホテル ザ・パティスリーの人気商品がオンラインで買えます！ 「白井屋オンラインショップ」開設のお知らせ＆シュトーレン予約開始！

2023年11月1日（水）正式オープン！

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）はオンラインショップを開設します。第一弾として、敷地内にある同社が経営する、人気パティシエ延命寺美也氏監修、フルーツタルト、焼き菓子の専門店白井屋ザ・パティスリーの販売を開始し、2023年11月1日（水）より本格始動いたします。おもたせ、お取り寄せ品にぴったりの白井屋ザ・パティスリー自慢の贈答品、焼き菓子をオンラインにて販売いたします。



©Shinya Kigure

白井屋オンラインショップ開設

プレオープンとして始動してまいりましたオンラインショップを、公式に2023年11月1日（水）より開設いたします。

<https://shiroiya.thebase.in>

これまで、白井屋ザ・パティスリーの店頭販売に限定していました人気焼き菓子などがオンラインでご購入いただけます。上州の味噌やネギなどを使った焼き菓子をはじめ、多様でこだわりの上質な味が堪能できるクッキー缶、そして生チョコなど、全国各地からのご発注を承ります。こだわりのパッケージデザインも贈答品としてお喜びいただけます。



（左から）焼き菓子詰め合わせセット / 上州焼き菓子詰め合わせセット / クッキー缶「トリス アン」 / 生チョコプレーン ©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリーのシュトーレン

じっくり2ヶ月間ラム酒につけこんだドライフルーツと香ばしいナッツとスパイスをたくさん使ったクリスマスのお菓子です。クリスマスに向けてアドベントの期間（イエス・キリストの降誕を待ち望む、12月25日から数えて4週間前の日曜日から12月24日まで）に、毎日シュトーレンを薄く切って、ドライフルーツが生地を熟成させた旨みを味わいながら、クリスマスを待ち望むカウントダウンの冬の習慣をお楽しみください。



©Shinya Kigure

■予約受付期間

2023年11月1日（水）～12月17日（日）

■店頭販売・受け渡し期間

2023年12月1日（金）～12月25日（月）

■オンラインショップ予約商品発送期間

2023年12月1日（金）～12月20日（水）

※受注後、2日以内に発送いたします。

※予約・配送状況により、お届けが遅れる場合がございます。

■価格

Sサイズ（約200g）：2,000円

Mサイズ（約400g）：3,500円



©Shinya Kigure

■ご予約方法：店舗、公式サイト、オンラインショップにて承ります。

<店舗>

白井屋ザ・パティスリー
群馬県前橋市本町 2-2-15
027-231-2020

<公式サイト>

<https://www.shiroiya.com/dine/patisserie>

<オンラインショップ>

<https://shiroiya.thebase.in>

■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 ザ・パティスリー (SHIROIYA the PATISSERIE) 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーで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(エムメ)のオーナーパティシエ、世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2023』のベストパティシエ賞に選ばれた延命寺美也が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルト、クッキー、焼き菓子などをご提供しています。

店舗に併設する小さな工房で日々パティシエたちがタルトや焼き菓子、生チョコレート、パフェ(季節品)などを全て手作りしています。一部の商品は白井屋ホテルのフロントでも販売しています。



©Shinya Kigure

■白井屋ザ・パティスリー 監修：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2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした白井屋ザ・パティスリーの監修も手がける。『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選ばれる。

©Fumie Amino



用途：フルーツタルト、洋菓子店

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 (祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み)

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となり、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。

2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel *Giving Anew*』を発刊。



©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-o5imV9Etpd>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)