

## 白井屋ホテル ザ・パティスリーが贈る新年を祝うフランス伝統菓子 ベストパティシエ賞受賞 延命寺美也の「ガレット・デ・ロワ」 2023年12月19日（火）より数量限定予約受付開始

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、世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞受賞、パティシエの延命寺美也が監修するホテル敷地内にあるフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にて「ガレット・デ・ロワ」を2024年1月3日（水）から1月31日（水）まで数量限定予約販売いたします。ご予約の受付は2023年12月19日（火）に開始します。



©Shinya Kigure

新春、白井屋ザ・パティスリーがお届けするのは、新年をお祝いのフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」です。人気パティシエの延命寺美也がレシピを考案し、工房のパティシエたちがパイ生地を丁寧に折り込んで、バニラ入りのアーモンドクリームを合わせた、素朴でどこか懐かしいシンプルなお菓子です。お正月に召し上がったお客様から来年の生産を望む声が多く、再登場です。

### ガレット・デ・ロワ



フランスで1月に食べる伝統的なお菓子。私自身毎年焼いている大好きなお菓子です。フェーブという陶器が入っています。家族など大勢で食べるときにフェーブが当たった人がその年の王様。良いことのある年になるという楽しいお菓子です。パイ生地は何層にも折ってサクサクに仕上げ、バニラたっぷりのアーモンドクリームが入ったシンプルなお菓子ですが、食べたらびっくりする美味しさです！

延命寺美也

©Shinya Kigure

**■価格**

5寸（15cm）3,800円

6寸（18cm）4,200円

※陶器のフェーブ（今回は食べ物のモチーフです）と紙製の王冠を1つずつ同梱しています。安全のため、フェーブはお菓子の中には入れておらず、代わりにアーモンドをしのばせています。



©Shinya Kigure

**■予約方法&商品の受け渡し方法**

予約受付：2023年12月19日（火）より2024年1月29日（月）まで

販売期間：2024年1月3日（水）から1月31日（水）まで

店頭、ウェブ、電話にてご予約を承ります。

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

027-231-2020

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

※お受け取り指定日に店頭におこしください。

※ご予約の変更、キャンセルはお受け取り日の前日18時まで。

※当日のキャンセルは、キャンセル料100%を申し受けます。

**■お支払い方法**

店頭、またはウェブにて承ります。

※ウェブ受付の場合は、クレジットカード決済です。

**ガレット・デ・ロワ（Galette des Rois）とは？**

フランスでキリスト教の祭日エピファニー（公現祭）を祝い、食べられている伝統のお菓子です。ガレットは円形のケーキを、ロワは王様を意味します。ケーキの中には小さな人形フェーブが隠されています。お菓子を切り分けるときに、フェーブが入っていたら、その人が今年の王、王妃となり、紙製の王冠が与えられ、その1年間幸せになると言われています。当初は中にそら豆（フランス語でフェーブ）を入れていたことから、今でもフェーブと称される陶器の人形が入っています。公現祭の起源となった、東方からキリストの誕生を祝いに来た三博士の供物の象徴とも言われています。シャンパンや発泡酒と共に、もしくは温かなお飲み物と一緒に召し上がってください。

**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（その場で作る皿盛デザート）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」を考案。白井屋ホテルのヘッドシェフ片山ひろとデザートフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」も開催。

世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞を受賞。

©Fumie Amino

名称: 白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE

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](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

INSTAGRAM: @shiroiya\_the\_patisserie

オンラインショップ: <https://shiroiya.thebase.in>

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) 2024年は1月3日(水)より営業。

オープン: 2021年2月12日



※随時約9種の季節のフルーツタルトと定番タルトを販売しています。  
※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレなどの焼き菓子には、地元の味噌やネギなどを使った品もあり、またクッキー缶はさまざまな食感、風味が楽しめる5種入りで、コーヒー、紅茶以外に、ワインやシャンパンにも合います。  
お土産、おもたせ、お礼の品として人気です。  
※焼き菓子、クッキー缶はオンラインショップでもお買い求めいただけます。

©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、2023年連続で世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』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、まちなかの界限として賑わいをみせています。

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](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580 (PR 担当: 守田美奈子)

画像リンク: <https://we.tl/t-h4oXTECekJ>

### ■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

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

027-231-4618