

白井屋ホテル

**日本橋高島屋「フランスフェア 2024」に出店****焼き立てのクロワッサンやアップルパイ、限定スイーツが登場！****有名パティシエ、延命寺美也氏の実演も！**

2024年9月4日（水）から9月10日（火）まで

群馬県前橋市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、日本橋高島屋の本館で開催される「フランスフェア 2024」に出店いたします。白井屋ホテルの「白井屋ザ・ベーカリー」からは人気の国産小麦のバゲットやパン・ド・ミをはじめ、焼き立てのクロワッサンやアップルパイなどを。また、「ザ・パティスリー」からは秋の味覚を存分に楽しめる、高島屋限定の「和梨と葡萄と和栗モンブランタルト」やシャインマスカットのタルト、人気のクッキー缶をはじめとするさまざまな焼き菓子を販売します。

また、初日9月4日（水）と9月7日（土）は、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し、「白井屋ザ・パティスリー」の監修をつとめる、東京青山のデザートサロン「EMME（エンメ）」のオーナー・パティシエ延命寺美也氏も登場！本イベントのためだけにご用意したモンブランを目の前で完成させる実演販売も行います！

**日本橋高島屋 フランスフェア 2024 出店概要**

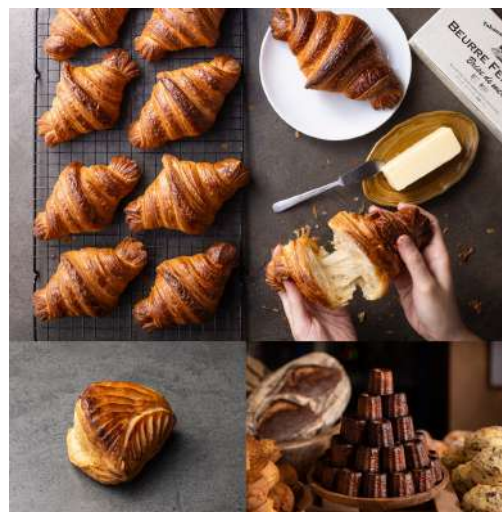
- 催事：日本橋高島屋『フランスフェア 2024』Part 2
- 日程：2024年9月4日（水）から9月10日（火）まで
- 営業時間：午前10時30分から午後7時30分まで
- 場所：日本橋高島屋本館地下1階 食料品催会場（東京都中央区日本橋2-4-1）

[https://www.takashimaya.co.jp/nihombashi/departmentstore/france\\_ten/fair.html](https://www.takashimaya.co.jp/nihombashi/departmentstore/france_ten/fair.html)

■販売商品（予定）

<白井屋ザ・ベーカリーより>

- ・国産小麦のバゲット
- ・キタノカオリのパン・ド・ミ
- ・クロワッサン
- ・ショソソ・オ・ボム（アップルパイ）
- ・パン・オ・ショコラ・ザマンド
- ・クロワッサン・オ・ザマンド
- ・シナモンロール
- ・スコーン
- ・チョコチップスコーン
- ・スパイスーナッツスコーン
- ・福豚モルタデッラのクロックムッシュ
- ・ゴルゴンゾーラとはちみつ
- ・カヌレ



©Shinya Kigure

<白井屋ザ・パティスリーより>

- ・高島屋限定！ 和梨と葡萄の和栗モンブランタルト
- ・シャインマスカットのタルト
- ・無花果のタルト
- ・かぼちゃのチーズタルト
- ・クッキー缶
- ・上州焼き菓子
- ・マドレーヌ
- ・フィナンシェ
- ・焼きまんじゅう風フィナンシェ
- ・味噌キャラメルパウンド
- ・ケイクショコラ
- ・ケイクキャラメル
- ・ケイクパッション



©Shinya Kigure

<EMMEより>

有名パティシエ、延命寺美也氏の実演を記念し、期間中特別に「EMME」のクッキー缶、「レガル/Regal」も販売いたします。

●レガル

『チョコレートやラズベリー、スパイス等を使用した5種類のクッキーがたくさん詰まったクッキー缶です。贈り物やお返し、想いを伝える、いろいろなシーンでお使いください。EMMEのお味をご自宅でもお楽しみください。』 延命寺美也

※9月4日（水）、9月7日（土）の延命寺美也氏の実演時間は10時30分から13時までを予定しています。

## 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月より東京青山にデザートサロン「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。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」をはじめ、フルーツタルト、アフタヌーンティー、さまざまな焼き菓子を白井屋ザ・パティスリーの監修として考案。

世界的グルメガイド『ゴ・エ・ミヨ2023』にてベストパティシエに選ばれる。

©Fumie Amino

## 白井屋ザ・ベーカリー店舗情報



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、白パンを使った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、お酒にも合うパンなど、素材や焼き加減などにこだわった約30種のパンを店舗内の窯で職人たちが焼いています。

群馬県のマスコットキャラクター「ぐんまちゃん」の熨斗がついたギフトボックス入りオリジナルカヌレはお土産にも人気です。

©Shinya Kigure

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

電話番号：027-231-2020

営業時間：

水、木、金曜日：10:00～18:00

土、日曜日&祝日：08:00～18:00

定休日：毎週月、火曜日

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

@shiroiya\_the\_bakery



©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・パティスリーでは、世界的グルメガイド『ゴ・エ・ミヨ2023』にてベストパティシエに選ばれた、東京青山のデザートサロン「EMME」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やクッキー缶、焼き菓子などをご提供しています。群馬の食材を使った焼き菓子のギフトボックスには「ぐんまちゃん」の熨斗をつけています。

©Shinya Kigure

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

電話番号：027-231-2020

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）

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

@shiroiya\_the\_patisserie



©Shinya Kigure

## 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

### ART DESTINATION

#### 五感を刺激するインスピレーションに満ちたアートデスティネーション

かつて前橋にあった老舗旅館が、創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、世界的クリエイターが手がける幻想的な“光のアート”や2つと同じデザインのないゲストルーム。世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている併設のレストランでは、ミシュラン2つ星「フロリレージュ」をはじめとする国内外の名店で経験を積んだシェフとソムリエが織りなすクリエイティビティ溢れる食体験を通じて、大自然に恵まれた群馬の魅力をお届けします。敷地内には、パティスリー、ベーカリー、バー、ラウンジ、さらには個室サウナまで併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界ベストホテル39」に選出。



©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-KOpr5iZLRV>

#### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）