

白井屋ホテル 1℃単位の分子レベルにこだわるチョコレート チョコレートアーティスト「Aika Kobayashi at SHIROIYA」 2025年3月21日（金）より「ザ・バー 真茶亭」にて限定提供開始

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、総支配人：堀口大樹）は、本物のチョコレートを探究し続け、会員制・紹介制の販売を展開している前橋市のチョコレートアーティストであり、2024年フランス・パリ ショコラ愛好会C.C.C.品評会にて最高位の金賞を受賞したAika Kobayashi氏と白井屋ホテルの隠れ家バー「ザ・バー 真茶亭」のバーテンダー、木村堅（きむらつよし）とのコラボレーションを開始いたします。店舗を持たないAika Kobayashi氏の渾身のチョコレートを「ザ・バー 真茶亭」で木村堅の格別なカクテルと共に召し上がっていただけます。チョコレートの提供開始を記念し、特別なイベントを3月19日（水）に開催いたします。



「Aika Kobayashi at SHIROIYA」概要

会員制で販売が限定されているAika Kobayashiのオリジナルチョコレートが召し上がれる機会です。前橋市内の工房で1℃単位の分子レベルまでこだわりながら丁寧に作るチョコレートを白井屋ホテルの敷地で特異な存在感を示す「ザ・バー 真茶亭」にてご予約をいただいた方のみが楽しめるAika Kobayashiのオリジナルチョコレート。世界の名店で研鑽を重ね、多くのカクテルコンペティションで受賞歴を持つ、バーテンダーの木村がその日のおまかせチョコレートに合わせたドリンクをご提供します。

■提供開始日

2025年3月21日（金）より

※事前予約制。（「ザ・バー 真茶亭」の営業日に限ります。）

■価格

1粒 1,000円（Aika Kobayashi おまかせのチョコレート）

報道関係各位

白井屋ホテル株式会社

■会場

ザ・バー 真茶亭

群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル敷地内

※白井屋ホテルのフロントにおこしください。スタッフがご案内します。

※6席の小さなバーです

※ご予約の際は、営業日をご確認ください。

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

電話番号：027-231-4618

オンライン予約

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

※前日50% 当日100%のキャンセル料を頂戴しております。



3月19日（水）コラボレーション記念イベント Aika Kobayashi & 木村 堅

白井屋ホテルの「ザ・バー 真茶亭」でのAika Kobayashi氏のチョコレートの提供開始を記念し、初日に特別なコラボレーションイベントを開催します。

■開催日時

2025年3月19日（水）

18:00-20:00

■内容

Aika Kobayashiのチョコレート6粒

カクテル 6杯

*4名さま限定

■価格

35,000円（サ別）

※限られた人数での開催のため、ご予約後のキャンセルは不可とさせていただきます。

■予約方法

ザ・バー 真茶亭 公式Instagramにてご予約を受け付けます。

https://www.instagram.com/shiroiya_the_bar/

チョコレートアーティスト Aika Kobayashi



紹介制シヨコラ「Aika Kobayashi」代表。2022年夏、10年働いた大手コンビニの商品開発職を辞め、世界一周チョコレートの旅に出発。7カ国31都市で150人のチョコクレージーと出会い、帰国後「情熱を味わう」紹介制チョコレートブランドを立ち上げる。大学で物理学を専攻したことから分子レベルでチョコレートと向き合い、1℃までこだわった温度管理により、まるでダイヤモンドのような輝きを放つシヨコラを作り、地球上の輝く時間を増やすことをミッションに活動している。2024年フランスパリシヨコラ愛好会『C.C.C.』最高金賞受賞。群馬県前橋市出身。

バーテンダー 木村 堅



©Shinya Kigure

北海道猿払村（さるふつむら）出身。20歳からバーテンダーの道を目指し、数多くのカクテルコンペティションで受賞歴を持つ。28歳の時に海外に拠点を移し、世界から注目されている上海・シンガポールなどのバー開業や、シンガポール国立美術館内のバー開業など、さまざまなバー業態の立ち上げや運営に携わる。また、バー業界の国際的博覧会“Bar Convent Berlin 2020”において“Spotlight on Asia Bars Feat”（今、最も注目すべきアジアのバー文化の担い手）で特集される。2021年より前橋に移り、白井屋ホテルのバー開業に参加。

ザ・バー 真茶亭



現代美術作家の杉本博司と建築家の榊田倫之が設計した隠れ家バー。木目を水の波紋の広がりに見立てた無垢の杉材を利用したカウンターや、職人が丁寧に表情をつけた美しい積層ガラスが印象的な空間。
※貸切を除き、ご来店は20歳以上とさせていただきます。
※サービス料10%別途。

©Hiroshi Sugimoto / Courtesy of New Material Research Laboratory

営業時間：17:00-22:00（最終入店）

月-水（事前予約制） 金-土（事前予約推奨）

定休日：木、日

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美術館のようなホテル

群馬県前橋の老舗旅館が創業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、レandro・エルリッヒ氏による幻想的な“光のアート”があり、それぞれ異なるアート作品が展示されているゲストルームをはじめ、多様な現代アートやデザインをゆたかな緑の環境の中で楽しめます。

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、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、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。2025年12月、白井屋ホテルは5周年を迎えます。



©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://dtbn.jp/AmbTFBKe>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）