

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 2025』に4年連続掲載



今年12月に創業5周年を迎える群馬・前橋のアートデスティネーション「白井屋ホテル」(群馬県前橋市本町、総支配人：堀口大樹)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 2025』に4年連続で掲載されましたことをご知らせいたします。地元食材から多くを学び、美食と食文化の探求を継続することで、白井屋ホテルは前橋のまちなかのオーベルジュとして群馬の味を最大限に堪能していただける唯一無二の宿泊体験をご提供します。



©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、覆面調査で質の高い料理人、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) やシェフを支える生産者など、背後にいるプロフェッショナル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。若き日のポール・ボキューズをはじめ、ジョエル・ロブションなどのグランシェフもゴ・エ・ミヨを受賞しています。

日本版の第9刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2025』(発行：株式会社 ONODERA GROUP | 発売：株式会社 幻冬舎 | 発売日：2025年3月18日) には全47都道府県、563軒が選ばれました。

白井屋ザ・レストランにおいては「アートのある街づくりを進める前橋市で白井屋ホテルがその象徴とされている中で、ホテルのレストランも『上州キューズ』を歌い、地域の食シーンに大きなインパクトを与えていると紹介されています。メインの赤城和牛は、生産者との交流の中から、飼育中に味噌を食べさせることを知り、調理でもひと晩、味噌でマリネすることで仄かな塩味と発酵の旨みを加え、とろけるような味を導き出していると評されました。ともに群馬出身のシェフ片山ひろと、ソムリエの児島由光がタッグを組み、群馬の食文化の発信し続けてまいります。

コック帽の数(トック=toque)で評価をするゴ・エ・ミヨにおいて、今年は3トック、15.5ポイントを獲得しました。白井屋ザ・レストランをご利用くださるみなさまのご支援、そして地元の食材を大切に育む生産者のみなさまの存在ゆえのこととスタッフ一同、感謝しております。

■ 書誌情報

書名：ゴ・エ・ミヨ 2025
 発売日：2025年3月18日
 定価：3,000円（+税）
 判型：A5変形版
 ISBN：978-4-344-95491-5
 ページ数：352
 発行：株式会社 ONODERA GROUP
 発売：株式会社 幻冬舎
 掲載店舗数：563
 掲載エリア：全47都道府県



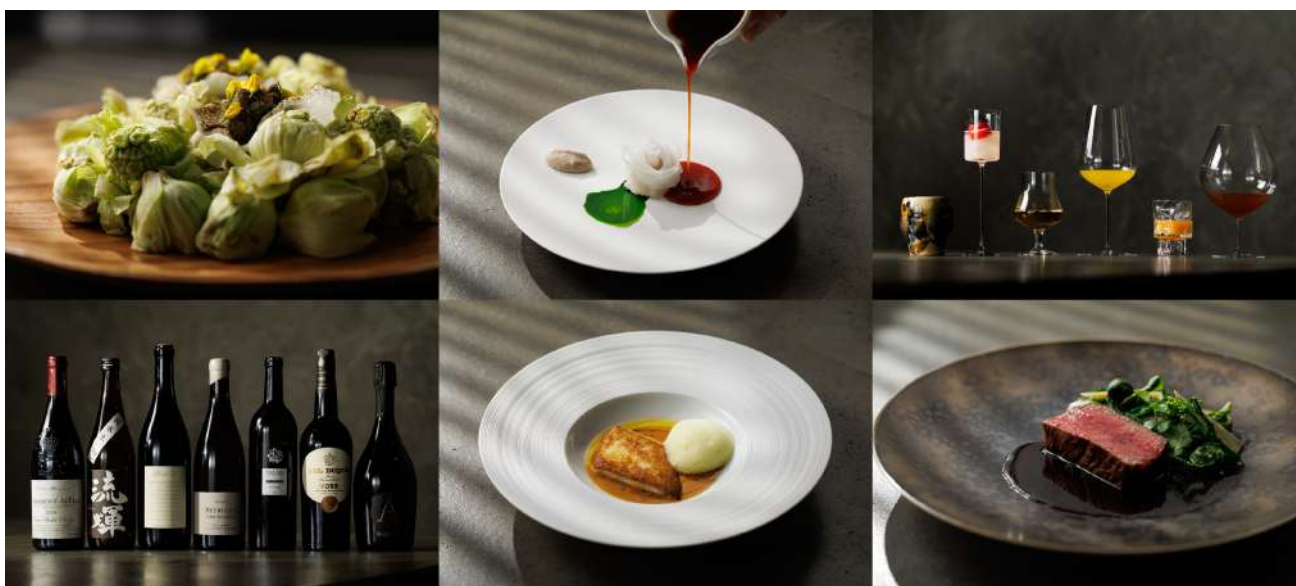
©Yusuke Kagayama

■ ゴ・エ・ミヨ

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

■ 白井屋ホテルの春メニュー

白井屋ザ・レストランでは5月末まで春メニューをご堪能いただけます。
 春の訪れを香りや味、そしてプレゼンテーションで楽しんでいただけるメニューをご用意しました。地元群馬の生産者のみなさまが大切に育てた春の恵みをシェフ片山ひろが『上州キュイジーヌ』に仕立て、ソムリエの児島由光が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をご提供いたします。



©Yusuke Kagayama

■ 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、片山ひろが地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理の新たな味を模索した『上州キュイジーヌ』（創作フランス料理）を提供。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。シェフが身近に感じ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、直接料理、飲み物をご提供します。



片山ひろ（左） & 児島由光（右） ©Shoko Takayasu

■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
電話： 027-231-4618
営業時間：年中無休 デイナーのみ
<金・土・祝前日：2部制>
17:00-19:30
20:00-22:30
<月・木・日・祝日>
18:00-22:00（最終入店 19:30）
※要予約



©Shinya Kigure

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。白井屋ホテルの全料飲施設の責任者も兼任。

■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。

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、レアンドロ・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。敷地内には、レストラン、カフェ、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/3kxCAV3e>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）