

創造と出会える場所

我がまち随一の歴史を誇りつつ、

2008年に廃業を余儀なくされた旧白井屋旅館が、昨年、白井屋ホテルとして復活を果たした。

新しく生まれ変わった同所が掲げる理念、

まちへの思いについて、代表取締役の矢村功さんに話を聞いた。

まちの遺産を次代に残すために

前橋から茨城県水戸市をつなぐ国号50号。その起点である本町一丁目交差点の程近くにあつた旧白井屋旅館の歴史の始まりは、今から300年以上前、江戸時代にまでさかのぼる。

日本が近代化へ舵を切った明治時代には、作家の森鷗外、軍人・教育者の乃木希典をはじめとする著名人が逗留し、旧宮内庁御達だった旧白井屋旅館。前橋を代表する歴史と格式を誇った旅館はしかし、時代とともに変化を余儀なくされ、1975年にはホテル業に転換。やがて、中心市街地が活気を失うのと歩調を合わせ

るかのように、2008年、300年の歴史に幕を閉じた。

前橋市の遺産ともいえる同所を存続できなか。こうした声は廃業当時から上がっていたが、これに応えたのはアイウエアアンドJINSを経営する前橋出身の起業家、田中仁氏。同氏は2014年、旧白井屋旅館の建物と土地を取得し、新生白井屋ホテルの整備を発表。そこから6年以上にわたる改修工事が始まる。

宿泊客と地域住民の感性を満たす場所

「田中さんは当初から、復活させた白井屋ホテルを前橋のシンボルにしたいと考えていました。そして復活までの過程は最短距

と教えてくれたのは、同ホテルの代表取締役・矢村功さん。

生まれ変わった白井屋ホテルは、客室やロビーなど全館を通して、世界的アーティストの作品に触れるアートホテルだ。

コンセプチュアルアーティストであるローレンス・ウェインナーの作品に彩られたホテルのファサード。現代美術作家・杉本博司の海景シリーズの「ガリラヤ湖、ゴラン」が出迎えるフロント。4階まで吹き抜けになつたロビーには現代美術家レandro・エルリッヒの作品が印象的に配置され、すべての客室は気鋭の建築家やクリエイターによる専用設計。アートホテルとして突き抜けたそれは同所の一面でしかないと

いう。

「私たちはこの場所を、まちのリビングにしたいんです」

白井屋ホテルにとって、地域活性化を担うのは大前提。大切なのは地域の人々に愛され、親しまれ、記憶に残る場所であること。そのためには気軽に来訪できる場所でなければならない。

「当ホテルには、ミシュラン二つ星店のオーナーシェフが監修するレストランをはじめ、自由にくつろいでいただけるラウンジもあります」。ロビーには世界最



バナナとティラミスのタルト
1ピース600円／ホール4,500円
©Kenta Yoshizawa

ピスタチオチーズタルト
1ピース900円／ホール7,000円
©Kenta Yoshizawa

タルトバニーユ
1ピース800円／ホール6,000円
©Kenta Yoshizawa

ザ・パティスリーでは、季節限定以外にも多彩なタルトを用意している。ティーアウトはもちろん一部はホテルのラウンジで食べることもできる。なお、贈答用パッケージのイラストはアーティストのリー・イズミダが担当している



白井屋ザ・パティスリー

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
営業時間:10:00~18:00 (休)月曜(祝日は営業、翌日休み)
※予約はホールのみ。2日前18:00まで
©Shinya Kigure



白井屋ザ・パティスリー
パティシエ
中嶋早貴さん
白井屋ザ・パティスリー
パティシエ
中嶋原佳奈さん

ランチやドリンクを楽しめるオールディайнинг、ザ・ラウンジ、吹き抜けを彩るのはレンドロ・エルリッヒの作品、ファインディングバイブル

ヘリテージタワーとグリーンタワーを併せて客室は全25室。全ての部屋に異なったアーティストの作品が置かれ、デザインもユニーク



白井屋ホテル

前橋市本町2-2-15
☎027-231-4618



白井屋ホテル
代表取締役
矢村 功さん

高峰のピアノであるスタインウェイ&サンズを設置し、自動演奏を毎日実施。さらに演奏者を招いた無料演奏会を週2回催している。また、夏には家族連れが楽しめるよう縁日も開催。どれも、まちの人々が気軽に立ち寄り、親しみ、羽を伸ばす「リビング」であるための配慮だ。

宿泊者だけを満足させるのでは意味がない。白井屋ホテルが示す姿勢のなかで、一番、地域の人々に響いているのは、フルーツタルト専門店ザ・パティスリーか

タルト専門店ザ・パティスリーかもしれない。同店は東京・青山の人気店EMMEのオーナーパティシエが監修したフルーツタルトを毎日、ホテル内の工房でひとつ手作りしている。

「味はもちろんですが、見た目

のインパクトにもこだわっています」とほほ笑むのは、パティシエの中嶋早貴さん。同じくパティシエの篠原佳奈さんも「仕込みには手間がかかります。でも、お客様に驚きや感動をお届けしたい

ヶ月にオーブンした同店は、連日多くの人が訪れている。ラウンジで

食べたり、お土産や贈答用に買って帰ったり。まさに同所が目指す、「まちのリビング」を体現する人気ぶりだ。

「アートもグルメも人の手が生み出すもの。白井屋ホテルは、人々の感性をふるわせる創造物に出会える場所でありたいんです」と、矢村さんは言葉を結ぶ。

9月下旬には、関東では東京、神奈川に次ぐ出店となるブルーボトルコーヒーがオープン。さら

にベーカリーの開店も視野に入

れているという白井屋ホテル。前橋市民が愛し、誇れる場所へ、

着々と歩みを進めている。



白井屋ホテルのフルーツタルト専門店ザ・パティスリーでは、旬のフルーツをふんだんに使ったタルトが楽しめる。写真は8月から販売開始となったシャインマスカットのタルト。1ピース1,100円、ホール8,300円