

約 24 万人が来場したイベントで“推し鍋 No.1”に輝いた絶品鍋が商品化！ 『酒処 鍋小屋』×『ダイショー』×『山芋の多い料理店』による初コラボ 「酒処 鍋小屋 2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ」 ～2026 年 8 月 1 日（土）より全国にて発売開始のお知らせ～

横浜赤レンガ倉庫は、2026 年 1 月 17 日（土）～2 月 1 日（日）の計 16 日間、横浜赤レンガ倉庫イベント広場で開催した冬のフードフェスティバル『酒処 鍋小屋 2026 supported by ダイショー』にて、初の試みとなる「第 1 回全国鍋総選挙」を実施しました。この度、見事グランプリを獲得した『山芋の多い料理店』の「自然薯とろろ鍋」が株式会社ダイショーより「酒処 鍋小屋 2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ」として商品化され、2026 年 8 月 1 日（土）より全国発売することをお知らせいたします。



＜第 1 回全国鍋総選挙、自然薯とろろ鍋 イメージ＞



＜商品イメージ＞

『酒処 鍋小屋 2026 supported by ダイショー』は、寒さが厳しい冬の季節に横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で熱々の鍋を囲み、お客様同士の交友を深めていただきたいという想いから生まれたフードフェスティバルです。18 種の日本全国のご当地鍋と 100 種超の全国選りすぐりの日本酒をメインに、老若男女の皆様それぞれのスタイルでお楽しみいただき、今年は開催期間中に約 24 万人※1の方が横浜赤レンガ倉庫を訪れました。

※1 横浜赤レンガ倉庫 1・2 号館来館者数より算出

今年で 10 回目の開催を迎えた本イベントでは、新たな試みとして来場者の皆さまの投票で“お家でも食べたいご当地鍋”を決定する「第 1 回全国鍋総選挙」を初開催。総エントリー数 18 商品のうち、『山芋の多い料理店』の「自然薯とろろ鍋」が最も多くの投票数を獲得し、見事グランプリに輝きました。来場者からの推し鍋 No.1 として選ばれた「自然薯とろろ鍋」は、『酒処 鍋小屋 2026』に特別協賛した鍋スープでお馴染みの株式会社ダイショーから「酒処 鍋小屋 2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ」として商品化され、2026 年 8 月 1 日（土）より全国で販売いたします。

来場者の投票による“推し鍋 No.1”に輝いた味を、ぜひご家庭でもご堪能ください。

■「全国鍋総選挙」とは

「全国鍋総選挙」とは、来場者の皆さまの投票で“お家でも食べたいご当地鍋”を決定する総選挙で、イベント初開催から10回目の節目を迎えた年に初の試みとして開催。『酒処 鍋小屋 2026』に出店している全18店舗の選りすぐりのご当地鍋がエントリーし、1月17日（土）～1月28日（水）までの計11日間、来場者による投票が実施されました。グランプリに選ばれたご当地鍋は、2026年夏に鍋スープでお馴染みの株式会社ダイショーから商品化され、全国で販売されます。



■「第1回全国鍋総選挙」の様子

受賞鍋発表の当日は、酒処 鍋小屋会場内にてダイショー特別賞、3位、2位、1位に輝いたご当地鍋を表彰。ダイショー特別賞には『東京海苔 まるかつ』の「有明海苔の海苔鍋」、3位には『秋田おおだて屋』の「比内地鶏のしずく・秋田きりたんぼ鍋」、2位には『近江牛すきやき鍋 一心屋』の「近江牛すきやき鍋」が受賞。そして、栄えある1位に輝いたのは、『山芋の多い料理店』の「自然薯とろろ鍋」が最も多くの投票数を獲得し、グランプリを受賞しました。見事1位を獲得した『山芋の多い料理店』の比金さんは、「おいしくて体にいいものを届けたいという農家さんの想い、スタッフの想いが皆様の投票に繋がったと思うと、感謝の気持ちでいっぱいです！」と喜びを語りました。

●第一回鍋総選挙 表彰式の様子



●受賞鍋



<第一位 自然薯とろろ鍋>



<第二位 近江牛すきやき鍋>



<第三位 比内地鶏のしずく・秋田きりたんぼ鍋>



<ダイショー特別賞 有明海苔の海苔鍋>

■商品開発のこだわり

山芋料理専門店『山芋の多い料理店』が提供する「自然薯とろろ鍋」は、農家直送の新鮮な山芋を贅沢に使用。豚バラとお野菜たっぷりの旨塩鍋に自然薯とろろをたっぷりかけた、ヘルシーで体に優しい絶品鍋です。

商品開発では、多くの来場者にご好評いただいた味を忠実に再現できるよう、ご家庭でも自然薯の特徴が味わえるようにスープを工夫。こんぶ・鶏がら・かつおの合わせだしに焼塩の旨みと本みりんの甘みを効かせ、優しい味わいの鍋スープに仕上げました。山芋のおすすめの下ごしらえは、半分を細かくつぶして半分をすりおろしにすることで、歯触りのよい山芋の食感と、とろろの旨みが溶け込んだスープの味わいがお楽しみいただけます。鍋の締めには、とろろが溶け込んだスープをご飯にかけた「ぶっかけとろろめし」がおすすめです。山芋の甘みと旨みがたっぷり溶け込んだ、“押し鍋 No.1”の味をご家庭でも心ゆくまで堪能ください。

<製品情報>

- ・製 品 名：酒処 鍋小屋 2026 山芋を加えて作る とろろ鍋スープ
- ・容 量：750g
- ・希望小売価格：394 円（税込）
- ・販 路：量販店などの青果コーナー
- ・発 売 日：2026 年 8 月 1 日
- ・発売地区：全国



<製品イメージ>

■各社からのコメント

・株式会社横浜赤レンガ イベント事業部 担当者

横浜赤レンガ倉庫の冬の定番イベントである『酒処 鍋小屋』の開催 10 回目という節目に、ダイショーさんとのコラボにより実現した、特別企画となります。商品化にあたっては、グランプリを受賞した山芋の多い料理店さんを含めた 3 社で試食を行い、作り上げた逸品です。会場でも大人気だった「自然薯とろろ鍋」を是非ご家庭でもお楽しみください。

・株式会社ダイショー 販売企画部 担当者

鍋は団欒の象徴でもあり、沢山の具材の旨みをバランスよく食べられるメニューです。この度のイベントにおいても「鍋ってやっぱり良いな」ということを伝えたく、特別協賛として参画し、鍋を囲んでたくさんの「団欒」が見られました。来場者の「推し鍋 No.1」から誕生した新製品が皆さまの「新定番」となり、これからの「団欒」の中心となることを期待しています。

・山芋の多い料理店 店主

このたびは誠にありがとうございます。山芋一筋でやってきた私たちにとって、お客様の一票でいただいた初代グランプリはこの上ない喜びです。飾らない鍋が選ばれたのは、素材の力を信じて向き合ってきた証だと感じています。ダイショー様の技術で、店の味に近いとろろ鍋がご家庭で再現できる商品となりました。全国の皆さまに気軽に味わっていただければ幸いです。

■『酒処 鍋小屋』について

寒さが厳しい冬の季節に横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で熱々の鍋を囲み、お客様同士の交友を深めていただきたいという想いから生まれた、横浜赤レンガ倉庫の冬の恒例フードフェスティバルです。日本全国のご当地鍋と全国選りすぐりの日本酒をメインに、多様なコンテンツで老若男女あらゆる世代の皆様にそれぞれのスタイルでお楽しみいただいております。



■『ダイショー』について

「おいさで・しあわせをつくる」ダイショーはこの企業理念のもと約 60 年前から調味料の開発を進めてきました。この食への想いと業界への挑戦は現在も変わらず、食の安心・安全の取り組みはもちろん、1 人の生活者の立場から「毎日の食卓を笑顔に、台所を明るく」をもたらす商品づくりに取り組んでいます。近年では「“楽しい味”で世界にプラスを。」のビジョンを掲げ、「ファン（FAN/FUN）づくり」によって社会にも、社員にも好きになってもらえる会社を目指し、社員それぞれの食の世界でのチャレンジを受け止め、食の楽しみを食卓に届けてまいります。



■『山芋の多い料理店』について

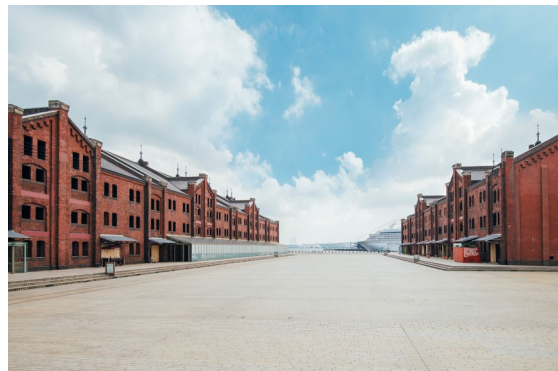
当店は、自然薯をはじめ、長芋、大和芋など、日本人に馴染み深いものから希少なもので、山芋を総合的に扱う唯一無二の山芋料理専門店です。農家さんに足を運び直接仕入れた山芋を使用。「山芋の可能性を極限まで引き出す」をコンセプトに、そのメニュー数は70種類を超えます。刺身、揚げ物、焼き物、そして名物の鍋はもちろん、なんとデザートや『世界でここでしか飲めない自然薯ビール』まで、これまでにない山芋の新しい楽しみ方を日々提案しています。



■横浜赤レンガ倉庫とは

横浜赤レンガ倉庫は、創建 110 年を超える歴史的建造物を活用した文化・商業施設。当時の倉庫の面影を残した館内には様々なショップやレストラン・カフェが軒を連ね、二棟間の広場では四季折々のイベントを開催しています。これまでに累計 1 億 3 千万人以上の方にご来館いただいております。

施設に隣接する赤レンガパークは、横浜港を臨む開放的なロケーションが魅力で、観光で訪れた方だけでなく、ランニングやワンちゃんとお散歩など多くの方が行き交い、思い思いにお過ごしになっています。港を行き交う船やみなとみらいの景色を眺めたり、芝生に座ってくつろいだり、目の前の栈橋からクルーズ船の船旅もお楽しみいただけます。



また、2022 年 12 月のリニューアルをきっかけに、サステナビリティへの取り組みを強化。株式会社横浜赤レンガは、「笑う、サステナブル」をコンセプトに、さまざまなサステナビリティ活動を推進しています。その中で、横浜赤レンガ倉庫が中心となって、そこに集う様々な人びとと“+α”を生み出すプロジェクト『RedBrick Hub』を発足。本施策では、イベント来場者の投票により、鍋スープでお馴染みの「ダイショー」とイベント出店社である「山芋の多い料理店」のコラボによる鍋スープの商品化が実現しました。

【施設概要】

- ・施設名：横浜赤レンガ倉庫
- ・所在地：神奈川県横浜市中区新港 1-1
- ・アクセス：みなとみらい線「馬車道駅」または「日本大通り駅」より徒歩約 6 分、「みなとみらい駅」より徒歩約 12 分
JR・市営地下鉄「桜木町駅」より汽車道経由で徒歩約 15 分、「関内駅」より徒歩約 15 分
- ・営業時間：1 号館 10:00～19:00、2 号館 11:00～20:00
- ※カフェ・レストランは店舗により異なる
- ※1 号館ホール・スペースは催事により異なる
- ※営業時間は変更となる可能性がございます
- ・ホームページ：<https://www.yokohama-akarenga.jp>

※本リリースに記載されている内容は、変更になる可能性がございます。

※価格はすべて税込です。 ※画像はイメージです。

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

横浜赤レンガ倉庫 2 号館 インフォメーション 電話：045-227-2002(代)