

<報道関係 各位>

2017年12月14日
株式会社 横浜赤レンガ



赤ちようちんが灯る昭和レトロな会場で、
“日本各地の名物鍋”や“お客様好みにカスタマイズできる鍋”などを楽しめる

『鍋小屋 2018』

～冬の横浜赤レンガ倉庫でお熱く召し上がれ。～

2018年1月19日（金）～28日（日）の計10日間で開催



横浜赤レンガ倉庫では、2018年1月19日（金）から28日（日）までの計10日間、『鍋小屋2018～冬の横浜赤レンガ倉庫でお熱く召し上がれ。～』をイベント広場で開催します。

今回で3回目となる『鍋小屋』は、横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で鍋を囲み、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冬のフードフェスティバルです。昨年は、16万人以上※の方にご来場いただき、横浜の冬の風物詩として定着しつつあります。※横浜赤レンガ倉庫2号館来館者数より

前回に引き続き、会場である“鍋小屋（特設テント）”は、赤ちようちんが灯る店舗が軒を連ね、古き良き昭和レトロな雰囲気を感じられる空間を演出します。場内には、日本各地の鍋料理や各店自慢のこだわり鍋を楽しめる「個性豊かな えらべる鍋」エリアと、座敷でくつろぎながらお客様好みに鍋料理をカスタマイズできる「自分で作る こだわり鍋※」エリアを用意。気の合う仲間や恋人、家族などで、日本独自の食文化である鍋料理を味わう楽しみを提案いたします。

※75分の時間制となります（60分でラストオーダー）

「個性豊かな えらべる鍋」は、1杯から選べる鍋料理で、各地域や各店の味の食べ比べが楽しめ、「自分で作る こだわり鍋」は、出汁・野菜・メイン食材・シメ具材をお客様ご自身でお選びいただき、4,200通り以上の組み合わせの中からオリジナルの鍋が作れます。

また、横浜赤レンガ倉庫の公式 Twitter アカウント[@yokohamaredbric]をフォローいただき、対象となるキャンペーンツイートをリツイートいただいた方から、毎日抽選でオリジナルグッズが当たるキャンペーンや、会場内で購入時に配布される割り箸の箸袋を館内の対象店舗に持参するとお得なサービスが受けられる連動キャンペーンも実施。さらに、館内のお店でも鍋にちなんだグッズやフードを販売します。

「いつ来ても変わらない、けれども、いつ来ても新しい」をコンセプトに掲げる横浜赤レンガ倉庫では、寒い冬だからこそ楽しめるイベントの開催を通して、お客様に温かな冬の思い出を刻んでいただけるように盛り上げてまいります。



<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 電話 045-227-2002(代)

鍋小屋 2018～冬の横浜赤レンガ倉庫でお熱く召し上がれ。～

【イベント概要】

- 期 間：2018年1月19日(金)～1月28日(日) 計10日間
(雨天決行、荒天時は休業することがあります)
- 時 間：平日：12:00～21:30
土日：11:00～21:30 ※飲食の販売終了時間は21:00
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場
(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- 入 場 料：無料(飲食代は別途)
- 主 催：横浜赤レンガ倉庫
(株式会社横浜赤レンガ・公益財団法人横浜市芸術文化振興財団)
- 共 催：明治商工株式会社
- 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 045-227-2002(代)
- 特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/nabegoya2018/>



【楽しめる鍋の種類】

■ 個性豊かな えらべる鍋

1杯から選べる鍋料理で、各地域や各店の味の食べ比べを楽しめます。

<ふわふわタコつみれ串の豆乳鍋>

塩こうじと豆乳がベースのコラーゲンたっぷりの濃厚な出汁に、外カリ中フワに焼き上げたタコ入りつみれ串や季節の野菜を入れました。

<嵐山ちゃんこ>

半世紀近く大相撲大阪場所公式売店を出店している立浪部屋直伝の鍋。縁起担ぎのソップ出汁(鶏ガラ)に山海の御馳走を贅沢に使用。

<ほっかほかラム生姜鍋>

白だしベースにすりおろした生姜、にんにくをたっぷり入れた、体があたたまるスープ。新鮮なラム肉、ホップの若芽ソーセージ等の遠野名物がふんだんに。

<横浜で1日300杯売れる もつ煮込み>

横浜市内で絶大な人気を誇る「もつ肉店」が今年も登場。丁寧な下処理と3度の茹でこぼし、そして秘伝の調味料。臭みを一切感じさせない職人仕込みのもつ煮込みです。

<日光山麓の二年麦みそ肉鍋>

豪州放牧牛と厳選豚あばら肉を栃木・日光の自然で醸造された二年熟成麦味噌で味わう濃厚な肉鍋です。

<活メアンコウのつむぎ糍味噌鍋>

「東のアンコウ」と称される茨城県が誇る冬の名物鍋「アンコウ鍋」。伝統の地産糍味噌と白菜もたっぷり。

<大館直送！秋田名物きりたんぼ鍋(本場比内地鶏使用)>

手作りきりたんぼと比内地鶏、そして地元野菜を使用した秋田の名物鍋。鶏ガラスープ・肉全て日本三大美味地鶏の比内地鶏を100%使用。

<秋田名物！しよつる鍋>

秋田県の県魚であるハタハタを原料にした旨味たっぷりの魚醤と白身魚、豆腐と野菜で作る秋田を代表する魚鍋です。

<甘えびと魚介出汁かおる濃厚旨辛チゲ(貝柱しみる濃口醤油タレ)>

た〜っぷりの甘えび・魚介類をベースに、貝柱しみる山口県産濃口醤油タレを加えた極上スープ。その旨味を吸ったムール貝・つみれ達は是非お召し上がり下さい。

<麻辣火鍋>

スープに魚介を煮込んだブイヤベースを使い、本場台湾の山椒やトウガラシなどをブレンド。辛みの中にうま味を含ませ仕上げた逸品です。具材には野菜、肉、魚介など陸海の材料をふんだんに使用。



横浜で1日300杯売れる もつ煮込み / イメージ画像



大館直送！秋田名物きりたんぼ鍋 / イメージ画像



嵐山ちゃんこ / イメージ画像

■自分で作る こだわり鍋

出汁数種類・メイン食材 5 種・野菜 11 種・シメ具材 2 種をお選びいただき、
4,200 通り以上のお客様好みのオリジナル鍋をお作りいただけます（時間制:75 分制/60 分でラストオーダー）。

出汁：数種類の中から一つ選べます。

メイン：5 種類の中から好みの食材をお一つ選べます。

※石狩鍋（タラバガニ、鮭、ホタテ）、はまぼく鍋（はまぼく）、牡蠣鍋（北海道産）、
かじか鍋（北海道産）、鶏鍋

野菜：神奈川県産や東北産の新鮮な採れたて国産野菜 11 種類をご用意。

白菜+野菜 6 種を選べます。

※白菜、人参、ネギ、紅水菜、みつば、大根、しいたけ、
きのこ（えのき、しめじ、舞茸）、春菊、豆腐、ほうれんそう

シメ：2 種類の中から好みの具材をお一つ選べます。

※ごはん、うどん



前回画像



自分で作るこだわり鍋
(牡蠣鍋)イメージ画像



※掲載内容は、仕入れ状況などにより変更する可能性があります。

【横丁の雰囲気ピッタリなギター流しの演奏！】

日 時：①1月19日（金）12時～
②1月21日（日）12時～
③1月26日（金）18時～ 各日 2 時間程度予定

出演者：平成流し組合 パリなかやま

内容：鍋小屋内でギターを持って移動しながら、お客様のリクエストに応じて歌います。



【館内連動キャンペーン】

■倉庫お楽しみ券キャンペーン

期 間：2018 年 1 月 19 日（金）～1 月 28 日（日）

対象店舗：横浜赤レンガ倉庫 1 号館、2 号館内レストラン&物販店舗の参加店舗

内 容：特設テント内で購入時に配布される割り箸の“倉庫お楽しみ券（箸袋）”を横浜赤レンガ倉庫の対象店舗に
お持ちいただくと、ちょっと嬉しいサービスが受けられます。

※箸袋は数量限定の為、無くなり次第キャンペーン終了となります。



箸袋イメージ画像

■館内キャンペーン ～鍋や煮込み料理にちなんだメニューやアイテムが大集合！～

期 間：2018 年 1 月 19 日（金）～1 月 28 日（日）

対象店舗：横浜赤レンガ倉庫内レストラン&物販の参加店舗

内 容：横浜赤レンガ倉庫内のレストランや物販店舗でも、鍋や煮込み料理にちなんだメニューやアイテムを販売します。

のレン（2 号館 1 階）

Hacoa DIRECT STORE（2 号館 2 階）

TUNE（2 号館 3 階）

YOKOHAMA BASHAMICHI ICE
（2 号館 1 階）



～ 数量限定 ～
手ぬぐい
¥1,296(税込)



～ 赤レンガ倉庫限定 ～
「鍋奉行セット」
¥4,320（税込）



～ 赤レンガ倉庫限定・数量限定 ～
牛ロースと冬野菜の赤ワイン煮
¥4,320（税込）



～ 赤レンガ倉庫限定 ～
「馬車道あいす 特選ミルク」
¥330（税込）