

## <オープニングセレモニーのご案内>



珍しい地酒を含む 100 種類以上の日本酒と、ご当地鍋やジェニ鍋など多彩な鍋が味わえる

# 『酒処 鍋小屋 2019』

鏡開き&先着 300 名様への振る舞い酒でイベントの開幕を祝う!

2019年1月18日(金) 11:40~



横浜赤レンガ倉庫では、2019年1月18日(金) から27日(日)までの計10日間、冬のフードフェスティバル『酒処 鍋小屋 2019』をイベント広場で開催します。オープンに先駆け、開催初日の1月18日(金) 11:40よりオープニングセレモニーを実施いたします。



<会場・菰樽・鍋イメージ>

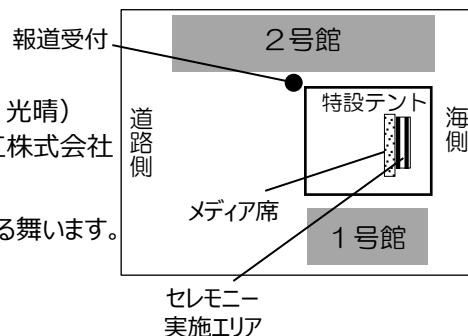
開催4回目を迎える『鍋小屋』は、横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で鍋を囲み、お客様同士の交友を深めていただきたいという想いから生まれた冬のフードフェスティバルです。今回はこだわりの鍋に加え、日本各地から厳選した日本酒の銘柄100種類以上を新たに揃えました。

オープニングセレモニーでは、主催者からの開催挨拶の後、イベントの開幕を祝して鏡開きを実施。セレモニーにご参加いただいたお客様先着300名様に小西酒造株式会社の白雪樽酒を振る舞います。

赤ちょうちんや菰樽が並び、古き良き昭和レトロな雰囲気が感じられる特設テント内は、土鍋で作る熱々のお鍋を提供する「作る鍋」エリアと、1杯から鍋を選べ、食べ比べが楽しめる「一杯鍋」エリアに分かれており、11店舗のお店が並びます。どちらのエリアでも普段食べる機会が少ない日本各地の“ご当地鍋”や思わず写真を撮りたくなるような目でも美味しいフォトジェニックな「ジェニ鍋」をご用意。また、鍋と合わせて日本酒の飲み比べもお楽しみいただけるよう、酒処 鍋小屋オリジナルのお猪口がついたお得なセットを数量限定で販売します。さらに今年は特設テントの外にもブースが並び、温かいおしるこや静岡おでん等を販売します。

## 酒処 鍋小屋 2019 セレモニー概要

- 日時：2019年1月18日(金) 11:40~12:00 [報道受付 11:10~]  
※荒天の場合は中止することがあります
  - 場所：横浜赤レンガ倉庫 イベント広場 特設テント内
  - 内容：①主催者からの開催挨拶 (株式会社横浜赤レンガ 代表取締役社長 五十嵐 光晴)  
②鏡開き (株式会社横浜赤レンガ 代表取締役社長 五十嵐 光晴、明治商工株式会社 代表取締役社長 宮内 大介様、一石屋酒店 高橋一力様)
- ※セレモニー終了後、先着300名のお客様に小西酒造株式会社の白雪樽酒を振る舞います。



<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)

# 酒処 鍋小屋 2019 イベント概要

※画像はイメージです。  
※内容は変更になる可能性があります。

- 期 間：2019年1月18日(金)～1月27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 ※ラストオーダー 21:00
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場内特設テント (〒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
- 協 賛：小西酒造株式会社
- 協 力：一石屋酒店
- 特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/nabegoya/>

## 【横浜赤レンガ倉庫が厳選した日本酒が大集結】

横浜中華街にある120年以上の歴史を持つ、一石屋酒店が取り扱う日本酒をはじめ、横浜赤レンガ倉庫がおすすめする日本酒を販売します。

<提供する日本酒一例>

### 宮城県



【蔵王 K 純米酒】

「SAKE COMPETITION 2018」特別賞を受賞。トップから最後までのお口当たりは透明感抜群。

### 岩手県



【國華の薫】

純米大吟醸 結の香  
華やかな香りとすっきりとしたやさしい口当たり。「KURA MASTER 2018」プラチナ賞受賞。

### 兵庫県



【白雪 江戸元禄の酒】

長き歴史を紐解いた秘伝の酒。1550年創業の「白雪」の元禄時代当時の酒を再現した濃醇甘口のお酒。

<酒処 鍋小屋オリジナルお猪口>

**1日100名様限定！お鍋と一緒に日本酒が楽しめる「ちよい呑みセット」もご用意**

平成最後の年、平成31年に因んで31種類の日本酒から3杯ちよい呑みが楽しめるセット。オリジナルのお猪口もついてきます。飲み比べを楽しんでみてはいかがでしょうか。

※詳細は特設サイトをご確認ください。

## 【ご当地鍋や見た目が華やかなジェニ鍋など多彩な鍋が勢揃い】

■ 作る鍋エリア：土鍋で作る、熱々の鍋をご提供。一品料理も充実した鍋料理専門の居酒屋です。(画像は4人前となります。)

### 【ご当地鍋】



<石狩鍋>

2,250円 (一人前)  
冬の味覚。鮭、ホタテ、甘えび、花咲カニ、北海道の海鮮食材がたくさん入った店長一押しの特製魚介鍋！

### 【ご当地鍋】



<あんこう鍋>

2,480円 (一人前)  
鍋の代表格と言われるあんこう。肝を味噌で溶いた肝味噌と、あんこうのすべての具材が入った本格鍋！

### 【ジェニ鍋】



<激辛！坦々豚スタミナ鍋>

1,980円 (一人前)  
たっぷりの唐辛子、ニンニク、ニラ、もやしを特製坦々ごまダレで仕上げた元気が出る激辛スタミナ鍋！

### 【一品料理】



<蒸し牡蠣>

400円 (1個)  
岩手県の米崎牡蠣。栄養をたっぷり含んだ旨味、大きさとともに食べ応え抜群！

■ 一杯鍋エリア：「ご当地鍋」やフォトジェニックな「ジェニ鍋」など、個性豊かな鍋を1杯売りにてご提供。テントの外では温かい「おしるこ」も販売。

### 【ご当地鍋】



<秋田県大館市直送！  
名物きりたんぼ鍋>

900円  
きりたんぼ鍋発祥の地！秋田県大館市から具材すべてを直送しました。(比内地鶏スープ濃口醤油)

### 【ジェニ鍋】



<鍋マルゲリータ>

1,000円  
ピッツァマルゲリータのようなビジュアル！花畑牧場モツアレチーズと熊本産トマトを1個丸ごと使用しています。

### 【ジェニ鍋】



<黒胡椒豆乳鍋>

800円  
一面の黒胡椒！鶏だしをベースに豆乳と西京味噌でマイルドに、黒胡椒のスパイスが全体を引き締めます。

### 【スイーツ】



<おしるこ～花見だんご入～>

300円  
小豆をじっくりと炊きあげ濃厚な旨みを引き出し絶妙な甘みを加え、花見だんご風の白玉を添えました。

※価格は全て税込みです。