

今年は多種多様なマーケットが特徴の“ドイツ・ニュルンベルク”をモチーフに
ニュルンベルクに倣い、コンセプトが異なる新マーケットが登場
ドイツの伝統的なマーケットに加え、新マーケットは“シーフード&シャンパン”がテーマ
『Christmas Market in 横浜赤レンガ倉庫』

クリスマス雑貨、ドイツの定番お菓子シュトレンの販売などで“アドヴェント期間”も楽しめる

2019年11月22日(金)～12月25日(水) 計34日間 ※11月22日(金)は点灯式・プレオープンを予定



<会場イメージ>



<ニュルンベルクのクリスマスマーケット>

横浜赤レンガ倉庫では、11月22日(金)から12月25日(水)までの計34日間、昨年85万人*以上の方にご来場いただいた『クリスマスマーケット in 横浜赤レンガ倉庫』をイベント広場と赤レンガパークにて開催します。クリスマスマーケットは、1393年にドイツ・フランクフルトで始まったと言われている、クリスマスの訪れを待つ“アドヴェント”の期間にクリスマス準備のショッピングを楽しむ催しです。開催地である横浜赤レンガ倉庫がドイツに所縁があることから、**本場の雰囲気を感じられるクリスマスマーケットとして2010年から開催し、今回で10回目の実施**となります。*横浜赤レンガ倉庫2号館の来館者数より

多種多様なマーケットが特徴のニュルンベルクに倣い、今年はコンセプトの異なるマーケットを展開

ニュルンベルクのクリスマスマーケットは、ドイツ三大クリスマスマーケットの一つに数えられるほど人気があり、“子ども向けのクリスマスマーケット”や“姉妹都市マーケット”などコンセプトが異なるマーケットを展開しているのが特徴です。本年は、ニュルンベルクに倣い**コンセプトの異なるマーケットを初めて展開**します。イベント広場では、「ドイツ肉料理&グリューワイン」をコンセプトに“伝統あるドイツのクリスマスマーケット”を演出。ニュルンベルク名物ニュルンベルガーソーセージなどドイツの郷土料理や、クリスマスマーケットの定番グリューワインを34種類販売します。会場海側の赤レンガパークでは、「シーフード&シャンパン」をコンセプトに新マーケットを展開。シーフードに合うシャンパンが約20種類並び、大人な空間を楽しめます。

伝統的なマーケットは赤白ストライプの屋根で本場感を醸成、新マーケットはロマンティックな雰囲気が漂う

伝統的なドイツのマーケットを再現したエリアでは、ニュルンベルクと同様にヒュッテの屋根を赤白ストライプに統一。クリスマス飾りとして用いられるガーランドの装飾も用いて本場の世界観を創出します。海側の新マーケットエリアは、イルミネーションの光やシンプルな装飾でエリアを彩り、ロマンティックな雰囲気が漂います。会場奥の海側には、高さ約10mの本物のモミの木を使用したクリスマスツリーを設置。なお、昨年好評いただいた無数のライトがついたイルミネーションルーフが光のトンネルとなって、今年もツリーまでの道を彩り、会場に華を添えます。

お家クリスマスを盛り上げるリースなどの雑貨や、クリスマスの定番であるシュトレンの販売でアドヴェント期間も充実

会場ではクリスマスまでの準備期間も楽しめるよう、リースなどのクリスマス雑貨やクリスマスまでのアドヴェント期間に食べるドイツの伝統的なお菓子“シュトレン”を販売。クリスマス当日はお家でゆっくり楽しむ方も、本場と同じようにクリスマスの準備をマーケットで楽しめます。また今年も、イベント限定オリジナルマグカップを販売。お土産としてお持ち帰りいただくこともできるので、クリスマスシーズン中もお楽しみいただけます。

<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 インフォメーション 電話 045-227-2002(代)

Christmas Market in 横浜赤レンガ倉庫 イベント概要

※画像はイメージです。
※掲載内容は予告なく変更になる可能性があります。

- 期 間：11月22日(金)～12月25日(水) 計34日間(荒天の場合、休業することがあります)
※11月22日(金)は点灯式・プレオープンを予定(詳細は後日お知らせいたします)
- 時 間：11月23日(土)～12月13日(金) 11:00～21:00 ライトアップ 16:00～21:00 ※ツリーのみ 23:00まで
12月14日(土)～12月25日(水) 11:00～22:00 ライトアップ 16:00～22:00 ※ツリーのみ 23:00まで
※ラストオーダーは営業終了時間の30分前
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場、赤レンガパーク(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- 入場料：無料(飲食・物販代は別途)
- 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)
- 後 援：ドイツ連邦共和国大使館、ドイツ観光局、横浜市文化観光局(予定)
- 年間イベントパートナー：株式会社ファンケル
- 協 賛：株式会社ポジティブドリームパーソンズ(サンジヨルディフローズ ザ・デコレーター)
- 特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/christmas/> (9月26日公開)



<イベントキービジュアル>

新マーケットは「シーフード&シャンパン」をコンセプトに大人の空間を演出。新たなフォトスポットも出現！

会場内は白、ブルーグレーを基調としたヒュッテが並び、落ち着いた装飾で統一



<会場イメージ①>



<会場イメージ②>



<ツリーイメージ>

ドイツの伝統的な雰囲気を感じられるマーケットとは異なり、横浜港とみなとみらいの景色とともにロマンティックな雰囲気をお楽しみいただけます。会場内のヒュッテ(木の小屋)は白や、ブルーグレーを基調としたシンプルな色味で展開。イルミネーションの光やシンプルな装飾でエリアを彩ります。クリスマスツリーの装飾は、花を通じて思いを結ぶサービスを展開するフラワーショップ「サンジヨルディフローズ ザ・デコレーター」がプロデュース。高さ約10mの本物のモミの木を、“New Classic”をテーマに、クリスマスレッドとシャンパンゴールドのオーナメントで華やかに彩り、「王道だけど新しい」クリスマスツリーにデコレーションします。また、「YOKOHAMA」の文字をかたどった巨大オブジが初登場。夜にはライトアップされ、フォトスポットとしてもおすすめです。

シャンパンを新たに販売！シャンパンに合うシーフードメニューも楽しんで



シャンパン各種



産直牡蠣の
クリスマスカラーソース

会場の雰囲気にあわせ、今年もモエ・エ・シャンドンなどのシャンパンを約20種類ご用意しました。みなとみらいの夜景と横浜港を眺めながらシャンパンをお楽しみいただけます。

産地より直送の殻付き牡蠣を、ジェノベーゼソース(またはトマトソース)でお楽しみいただけます。



魚介のスープ
「ズッパディペツェ」

各種魚介の旨味やトマトの風味を感じるスープ料理。素材の良さを引き出した優しい味わいをご提供します。



ガーリックシュリンプ

茹でたてのぷりぷりなエビを強めのんにくで炒めたガーリックシュリンプです。

伝統的なマーケットは「肉料理&グリューワイン」をコンセプトに本場ドイツ・ニュルンベルクの雰囲気を創出

赤白ストライプのヒュッテ(木の小屋) 屋根やガーランド装飾、ドイツから輸入した屋根人形の飾りで本場感を醸成



<ニュルンベルクのクリスマスマーケット>



<過去開催時のガーランド装飾>



<過去開催時のヒュッテの上の屋根人形の飾り>



<過去開催時のイルミネーションの様子>

伝統的なドイツのマーケットを再現したエリアは、ニュルンベルクと同様にヒュッテの屋根を赤白ストライプに統一。クリスマス飾りとして用いられるガーランドの装飾や、本場から輸入したヒュッテの上の屋根人形飾りも用いて本場の世界観を創出します。また、昨年大好評いただいた無数のライトがついたイルミネーションルーフが光のトンネルとなって、今年もツリーまでの道に華を添えます。

ニュルンベルクの名物ニュルンベルガーソーセージやドイツの郷土料理が充実

※画像はイメージです。
 ※掲載内容は予告なく変更になる可能性があります。
 ※価格は10%税表記です。



ニュルンベルガープレート

ソーセージ、スモークターキー、フライドポテト、彩り野菜、パン等を豪華に盛り付けた一品です。



牛肉のグーラッシュ
 (ドイツ風ビーフシチュー)

ブラウンソースとパプリカで仕上げたドイツ風のビーフシチュー。柔らかな牛肉とコクのあるソースの味わいをお楽しみください。



アイスバイン

豚のスネ肉を香味野菜とブイヨンでじっくり煮込んだとろける食感のドイツの肉料理の王様です。



チーズマッシュルームの
 シュニッツェル

豚ロースを大判に叩き特別な微細パン粉でクリスピーにフライしたドイツ名物カツレツをマッシュルームチーズクリームソースで味わう狩人風シュニッツェルです。

本場のクリスマスマーケットに欠かせないグリューワインが過去最多 34 種類販売



ビールも販売！！

トウハー クリスマス キントレスマルクトビア

現地でも毎年楽しまれているニュルンベルクのビールメーカー「トウハー」のクリスマス限定ビール。クリスマスディナーに合う、芳醇な仕上がりになっています。

※12月から販売予定
 ※数量限定

ドイツのクリスマスマーケットに欠かせない飲み物といえば、「グリューワイン」です。今年は、伝統的なラム酒を使用したものや、チョコレートを使用したものなどこだわりのグリューワイン 34 種類を販売します。お店ごとにスパイスが異なるので、自分好みの味を探してみてください。

お家クリスマス盛り上げる雑貨の販売や持ち帰りメニューでクリスマスまでのアドヴェント期間も楽しめる



クリスマス雑貨

リースなどのクリスマス雑貨を販売。クリスマス当日はお家でゆっくり楽しむ方も、本場と同じようにクリスマスの準備を楽しめます。



シュトレン

クリスマスを待つアドヴェント期間に食べるドイツの伝統的なお菓子。シュトレンを食べながらクリスマスを待つというドイツ文化が体験できます。



イベント限定 オリジナルマグカップ

本場で定番のグリューワインは、見た目も可愛い陶器のグラスに入っており、そのマグカップをお土産として持ち帰る人も多いです。横浜赤レンガ倉庫では、今年も数量限定でオリジナルマグカップをご用意。お土産としてお持ち帰りいただけます。販売価格：650円(税込)

クリスマス気分を盛り上げる催しも多数展開

■赤レンガでサンタに会おう！

毎年好評のサンタと出会えるサンタクロースグリーティング。運良くサンタクロースに出会えたら、プレゼントがもらえるかも。

■クリスマスソング演奏

ヨーロッパのクリスマスマーケット同様に、期間中、不定期で音楽演奏を実施。生演奏でクリスマスムードを盛り上げます。

■館内連動キャンペーン

日程：11月8日(金)～12月25日(水)

場所：横浜赤レンガ倉庫 1号館、2号館内ショップ&レストラン全店

内容：「Christmas Market in 横浜赤レンガ倉庫」と連動したクリスマスの館内キャンペーンを実施いたします。各店舗ではクリスマスをテーマにしたグッズや、フードメニューをご用意しています。



ヨコハマズベスト赤レンガショップ Daniel
 (1号館1階)

Souvenir Gallery YOKOHAMA
 (2号館2階)

ヨコハマズベストコレクションII 霧笛楼
 (1号館1階)

YOKOHAMA BASHAMICHI ICE
 (2号館1階)



クリスマスキャンドルホルダー
 3,300円(税込)



赤レンガ限定・数量限定
 Yokohama Winter コンパクトミラー
 各1,980円(税込)



数量限定
 横濱煉瓦4個入り クリスマス限定パッケージ
 1,059円(税込)



赤レンガ限定・数量限定
 あいす屋さんの苺のショートケーキ
 テイクアウト 700円(税込)
 イートイン 713円(税込)