

<オープニングセレモニーのご案内>

出汁にこだわった鍋を“はしご鍋” 利酒師が厳選した日本酒と鍋のペアリングも登場

## 『酒処 鍋小屋 2020』

利酒師の資格を持つタレント・高田秋さんらによる鏡開き &  
先着 100 名様への振る舞い酒でイベントの開幕を祝う！

2020年1月17日（金）11:30～（報道受付 11:00～）

横浜赤レンガ倉庫では、2020年1月17日（金）から2月2日（日）までの計17日間、冬のフードフェスティバル『酒処 鍋小屋 2020』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17日（金）11:30よりオープニングセレモニーを実施いたします。



<鍋・日本酒・高田秋さん・鏡開きイメージ>

開催5回目を迎える『鍋小屋』は、寒さが厳しい季節に、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冬のフードフェスティバルです。

オープニングセレモニーでは、利酒師として本イベントにご協力いただいたファッションモデル・タレントの高田秋さんがゲストで登場。主催者の開催挨拶の後、高田さんによるトークショーを行います。その後、イベントの開幕を祝して鏡開きを実施。また、セレモニーにご参加いただいたお客様先着100名様に小西酒造の白雪樽酒を振る舞います。

今回は好評につき、前回10日間だった開催期間を17日間に延長して開催します。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、15店舗のお店が出店。会場内はたくさんの赤提灯が並び、懐メロが流れるノスタルジックな空間になっています。また、ファッションモデル・タレントでありながら、利酒師としての資格を持ち、連載やレギュラー番組を持つ高田秋さんが『酒処 鍋小屋 2020』のために、鍋に合う日本酒を厳選。「鍋×日本酒」のペアリングセットを鍋と日本酒を取り扱う全ての店舗で提供します。

### 酒処 鍋小屋 2020 トピックス

- 日本各地のご当地鍋をご用意！今回はうま味を凝縮したこだわりの出汁が味わえる
- 利酒師提案「鍋×日本酒」のペアリングセットが登場！珍酒を含む100種類以上が集結
- 会場内は“赤提灯”が並び、“懐メロ”が流れる、ノスタルジックな空間で鍋を楽しむ

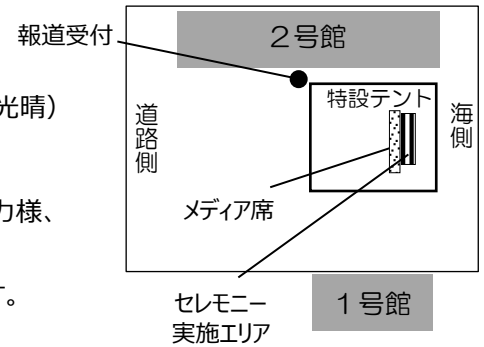
さらにイベント期間中、館内のお店でも鍋やお酒にちなんだグッズやフードを販売します。「いつ来ても変わらない、けれども、いつ来ても新しい」をコンセプトに掲げる横浜赤レンガ倉庫では、冬の醍醐味である鍋を食べながら大切な方々とゆっくり過ごしていただける「鍋物語」をご提案します。

<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)

## 酒処 鍋小屋 2020 セレニー概要

- 日時：2020年1月17日(金) 11:30~12:00 [報道受付 11:00~]  
※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高田秋様 トークショー  
③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、  
高田秋様）

※セレニー終了後、先着 100 名のお客様に小西酒造の白雪樽酒を振る舞います。



### ■高田秋さん コメント

ご当地のお鍋や、おでん、もつ…など沢山の種類のお鍋に自分の好きな日本酒をペアリングできるなんて…？  
ピッタリな日本酒探しに、今から意気込んでいます！！しかも、こんな素敵な場所で「鍋×日本酒」って最高ですね！  
私の地元北海道の石狩鍋をはじめ沢山の種類の鍋があるんですね。  
そして 100 種類以上もの日本酒、その中には季節限定の生酒も飲めるんですね？！一気にこんなに沢山の種類の日本酒が集まるなんて、とても贅沢です！ 生酒も大好きなので今からとてもワクワクしています。

### ■プロフィール

北海道出身。モデル・タレント。「日本イチ一緒に飲みたい美女」として注目を集め、様々なバラエティ番組に出演している。お酒が好きで、利酒師の資格を持つ。また、趣味の競馬が転じ、競馬キャスターとしても活躍している。「BS イレブン競馬中継 (BS11)」でアシスタント MC を務める他、「町中華で飲ろうぜ (BS-TBS)」 「news every. (日本テレビ)」 「アッコにおまかせ！ (TBS)」にレギュラー出演。ほか、テレビ、ラジオで活躍中。

## 酒処 鍋小屋 2020 イベント概要

- 期 間：2020年1月17日(金)~2月2日(日) 計 17 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
- 年間イベントパートナー：株式会社ファンケル
- 協 賛：株式会社アマタケ、小西酒造株式会社
- 協 力：一石屋酒店、神奈川新聞
- 特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/nabegoya/>



<イベントメインビジュアル>

## 【うま味にこだわった出汁で作る鍋や全国のご当地鍋が横浜赤レンガ倉庫に集結】

### ■作る鍋エリア

自分たちで鍋セットを選び、熱々の鍋を作るエリア。今回は北海道日高産の昆布と鹿児島県産の鰹節を、低温でじっくりと煮詰めて出汁を抽出。全ての鍋に使用することでうま味を存分に感じられるようこだわりました。

【北海道】



石狩鍋

2,340 円 (一人前)

冬の味覚。鮭、ホタテ、芝えび、ズワイガニ、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！

【岩手県】



鴨鍋

2,180 円 (一人前)

いわて鴨の脂の美味さをじっくり堪能出来る鴨鍋。たっぷりの野菜と一緒にどうぞ。

【北海道】



牡蠣鍋

1,890 円 (一人前)

北海道産の栄養たっぷり海のミルク牡蠣。牡蠣のエキスがいっぱい出汁は絶品！

【福岡県】



もつ鍋

1,980 円 (一人前)

博多を代表する鍋ここにあり。こだわりの出汁にもつと野菜のうまみが溶け込んだスープが自慢の絶品もつ鍋。

## ■一杯鍋エリア

定番から珍しいものまでお好みのご当地一杯鍋や甘味などが食べられるエリア。

屋外や特設テント内にはご当地鍋を扱う店の他、甘味処などを含む飲食店 15 店舗が集結。

【北海道】



**海鮮トマトクリーム鍋**  
800 円（一人前）

濃厚でクリーミーな味わいと海鮮や北海道の野菜の旨みを楽しめるシチュー風の鍋。

【秋田県】



**秋田大館市直送！  
名物きりたんぼ鍋**  
900 円（一人前）

きりたんぼ鍋発祥の地！秋田県大館市から具材をすべて直送！比内地鶏スープと濃厚醤油のハーモニー。

【神奈川県】



**横浜で 1 日 300 杯  
売れるもつ煮込み**  
700 円（一人前）

横浜で絶大な人気を誇るもつ肉店の良質なもつを使い、専属職人によって作られる至極の一品です。

【山口県】



**瀬戸内魚鍋**  
1,000 円（一人前）

黒鯛やハマチ他、旬の瀬戸内海産魚介をふんだんに味わえる麦味噌仕立ての芳ばしくも贅沢な魚鍋です。

## 【今回は利酒師 高田秋さんが提案した「鍋×日本酒」のペアリングセットが登場！】

※日本酒の内容は変更になる場合があります。



### はしご酒の企画で話題の“オジモ” 高田秋さんが利酒師として「鍋×日本酒」のペアリングを提案！セットメニューを提供します

ファッションモデル・タレントでありながら、利酒師としての資格を持ち、連載やレギュラー番組を持つ高田秋さんが『酒処 鍋小屋 2020』のために、鍋に合う日本酒を厳選。「鍋×日本酒」のペアリングセットを鍋と日本酒を取り扱う全ての店舗で提供します。

## 【希少価値の高い地酒を含む日本酒が 100 種類以上楽しめる！】

<提供する日本酒一例>

千葉県



【東魁盛】

自社田で栽培されたお米を使用。幸いにも台風 15 号前日に刈入れたお米で醸しています。

宮城県



【阿部勘】

スッキリシャープな味わいで、バランス良くキレも良く、どんな食べ物でも楽しめます。

長野県



【poco a poco 19】

女性蔵元が杜氏として醸すお酒。ゆっくりゆったり。最初ピチピチ、後ふわりとした味わい。



<オリジナルお猪口イメージ>

**好評につき今回も実施！  
鍋と一緒に日本酒が楽しめる  
数量限定「ちよい呑みセット」もご用意**

30 種類の日本酒から 3 杯ちよい呑みが楽しめるセットが今回も登場。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。

## 【昭和感漂うノスタルジックな空間演出】



### 赤提灯がぶら下がり、懐メロが流れる、どこか懐かしい雰囲気を感じられる空間を演出！

特設テント内にはたくさんの赤提灯がぶら下がり、懐メロが流れるノスタルジックな空間を演出。また、“酒処”らしく蔵元の孤樽が立ち並んでいます。

おひとり様でも楽しんでいただけるよう、立ち飲みエリアを拡大。フラッとお気軽に 1 杯からお立ち寄りいただけます。

※価格は全て税込みです。※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。