

2022 年 7 月 13 日
株式会社 横浜赤レンガ



真っ白な砂浜と“涼”を感じる非日常空間なビーチリゾートで至高の夏を！

レッドブリックビーチ

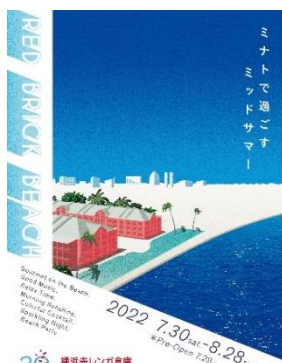
『RED BRICK BEACH 2022』

世界 8 ヶ国の“ビーチで食べたい”グルメと夏らしいスイーツ&カクテル、ナイトイベント開催と、夏を思う存分満喫

＜ 2022 年 7 月 30 日（土）～ 8 月 28 日（日）※7 月 29 日（金）プレオープン、メディア内覧会を予定 ＞

横浜赤レンガ倉庫では、2022 年 7 月 30 日（土）から 8 月 28 日（日）の計 30 日間、横浜赤レンガ倉庫イベント広場にて『RED BRICK BEACH 2022』を開催します。※7 月 29 日（金）プレオープン、メディア内覧会を予定

本イベントは、海を望む開放的なロケーションを活かし、横浜にいながりリゾート気分を味わえる夏季限定イベントとして 2011 年から開催し、今年で 10 回目となります。前回開催した 2019 年では、会期中に約 80 万人が来場し、子どもから大人まで非日常を楽しむことができる夏の風物詩としてご好評をいただいております。



＜ イベントキービジュアル ＞



＜ 会場イメージ ＞



＜ 提供メニューイメージ ＞

RED BRICK BEACH 2022 トピックス

約 25mの真っ白な砂浜をメインとした非日常空間！“涼”を感じながらくつろげる「ビーチリゾート」が出現

会場には全長約 25mの真っ白な砂浜が広がるビーチリゾートが出現。カラフルな浮き輪で彩られた天面装飾や海をモチーフにしたデザインが印象的な日除けスペースなど、細部までこだわり抜いてデザインされた非日常空間が広がります。また会場の各所にはミストシャワーを設置し、“涼”を感じながらゆったりとおくつろぎいただけます。今夏、最高の思い出になること間違いなしです！

人気 DJ による毎週土曜限定の「BEACH PARTY」開催で、音楽と共に夏のサタデーナイトに酔いしれる

サタデーナイトはジャンルレスな音楽が流れる、大人たちの遊び場へと様変わり。開催期間中に人気クラブでプレイする DJ 陣を迎えた、無料のナイトイベントを毎週土曜限定で開催します。素敵な音楽と共に昼とは異なるビーチリゾートの雰囲気を楽しみながら、夏の夜をお過ごしいただけます。

“ビーチで食べたい”世界 8 ヶ国のソウルフード、夏らしいスイーツやカクテルが勢揃いで、海外旅行気分♪

ブラジルの「シュラスコ」やメキシコの「タコス」などのボリュームミーな肉料理、ハワイの「ガーリックシュリンププレート」やタイの「ガパオライス」、インドネシアの「ミーゴレン」といった定番メニューなど、リゾート地を代表する世界 8 ヶ国の“ビーチで食べたい”夏のソウルフードが目白押し。またビーチにぴったりな「トロピカルサワー」や「フローズンモヒート」、日本の夏の定番「かき氷」にカラフルな「クリームソーダ」など、夏らしいスイーツ・カクテルメニューも多数ご用意しております。世界各国の魅力が詰まったフードマーケットで、横浜にいながり海外旅行気分を満喫いただけます。

「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は、休館中も変わらず屋外での夏らしい過ごし方を提案していくとともに、ご家族や仲間との思い出を刻んでいただけるよう日々進化して参ります。

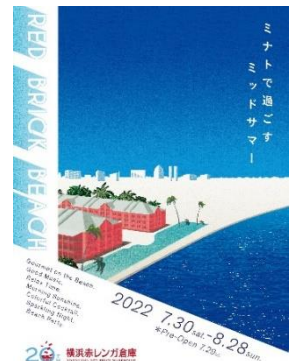
＜この件に関する一般の方のお問い合わせ先＞

横浜赤レンガ倉庫 お客様お問い合わせ先 電話：045-227-2002(代)

※画像はイメージです。※価格は全て税込みです。
※掲載内容は予告なく変更となる場合があります。

『RED BRICK BEACH 2022』開催概要

- 期 間：2022年7月30日（土）～8月28日（日）
※7月29日（金）プレオープン、メディア内覧会を予定
※本イベント開催期間中、横浜赤レンガ倉庫1号館・2号館は休館しております。
※雨天決行。荒天時はイベント全体、もしくは一部エリアを休業することがあります。
- 時 間：11:00～22:00 ※飲食のラストオーダーは21:45 ※7月29日（金）は16:00オープン
- 入 場 料：無料（飲食・物販は別途）
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場 A（〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1）
- 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）
- WEB サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/68>



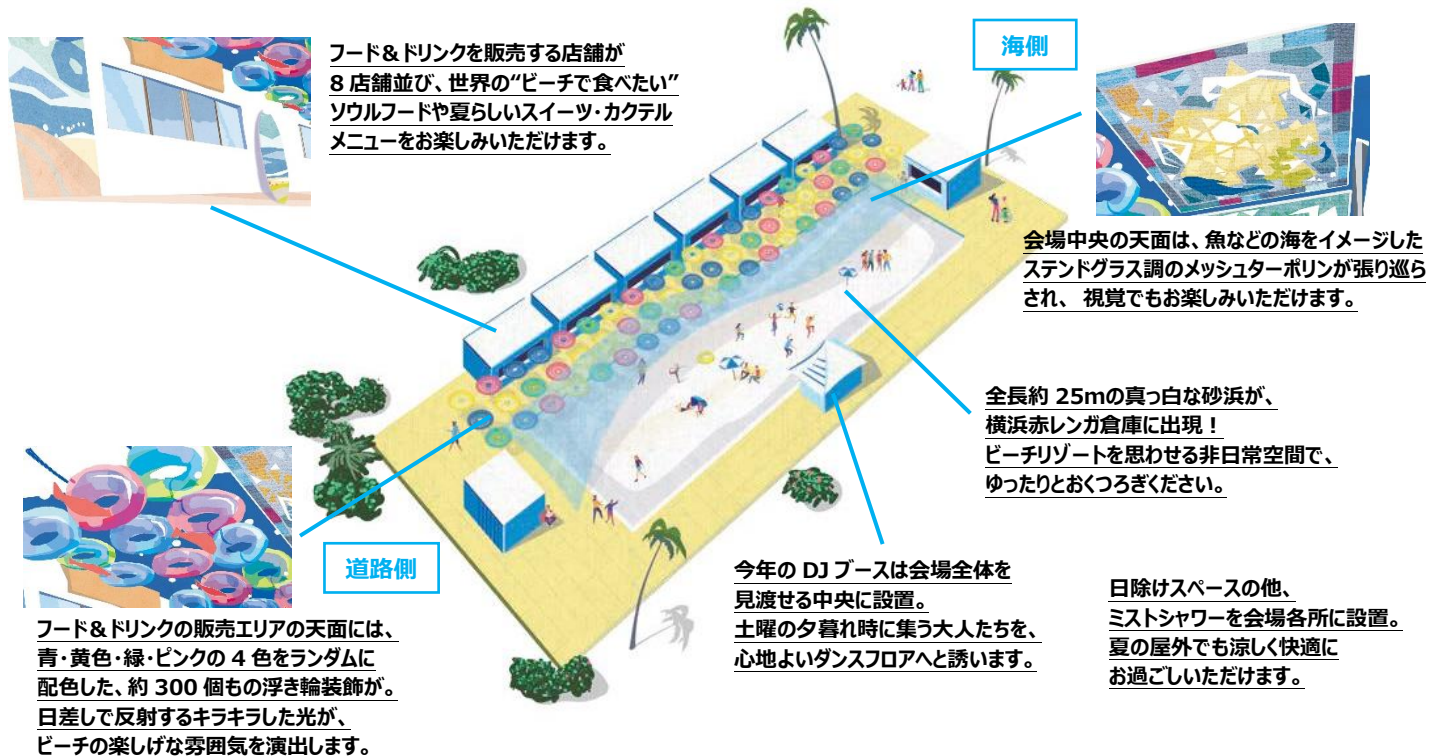
< イベントキービジュアル >

「新型コロナウイルス感染症 拡大防止策について」

お客様に安心してイベントをお楽しみいただけるよう、感染症予防と感染拡大防止のための取り組みを実施しています。詳細については WEB サイトをご確認ください。

真っ白な砂浜をメインとするこだわりの会場装飾で、“涼”を感じられる非日常空間が広がる

会場の中心に敷き詰められた全長約 25mの真っ白な砂浜は、まさにビーチリゾートそのもの。海を表現した日除けや天面装飾など、細部までこだわり抜いてデザインされた非日常空間で涼しげにお過ごしいただけます。



サタデーナイトには人気 DJ を迎えた「ナイトイベント」が開催され、会場がダンスフロアに

イベント期間中、毎週土曜日の夕暮れ時＝サタデーナイトには、音楽に酔いしれながら昼とは異なるビーチリゾートの雰囲気をお楽しみいただける無料のナイトイベントを開催。多彩な人気 DJ 陣によるジャンルレスな音楽で、夏の夜をお楽しみください。

名 称：BEACH PARTY
実 施 日：7月30日（土）、8月6日（土）、
8月13日（土）、8月20日（土）、
8月27日（土）
実施時間：17:00 ～ 21:30
協 力：AlphaTheta 株式会社

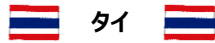


※雨天中止、天候等の理由によりイベント内容や時間が予告なく変更となる場合があります。
※各日の出演アーティスト情報については、WEB サイトをご確認ください。

< 前回開催時の様子 >

世界 8 ヶ国のフード&ドリンクが並ぶ、“ビーチで食べたい”がテーマのフードマーケット！

会場では定番のリゾート地をはじめとした世界 8 ヶ国の夏のビーチにぴったりなソウルフードや、夏らしいスイーツ・カクテルメニューが堪能でき、横浜にいながら海外旅行気分を満喫できます。



タイ



ガバオライス
1,000 円

鶏挽肉とホーリーバジルを
ナンプラー、オイスターソース
で炒めたタイの定番料理。



**トロピカルフルーツ
MIX サワー**
1,000 円

タイリゾートを感じられる、飲
んで美味しい、食べても美味
しい、果実感あふれるトロピ
カルフルーツサワー。



日本



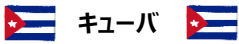
**日光天然氷のかき氷
「生いちごとマンゴー」**
1,400 円

創業明治 27 年の老舗蔵
元「松月氷室」の天然氷
を使用した、かき氷専門
店「白熊堂」のかき氷。



カラフルクリームソーダ
1 杯：700 円～

今話題のカラフルなバリエ
ーションが可愛いクリームソ
ーダ。とっても爽やかで、夏
にピッタリのドリンクです。



キューバ



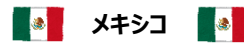
ジャークチキン RED
680 円

カリブ海を代表するジャークチ
キンを辛口に仕上げました。暑さを
吹き飛ばす辛口ジャークチキン
に、豪快にかぶりついてお召し上
がりください。



**横浜産「イエルバ・ブエナ」
で作るモヒート**
各 700 円

横浜 Y.S.K.U FARM(※)から届い
た「イエルバ・ブエナ（キューバで使
われるミント）」で作るモヒート。



メキシコ



ビーフタコス

1 個：600 円/2 個：1,100 円
焼きたての牛肉を自家製サルサで
合わせた、食べ応えのある当店お
すすめの一品。



トミーズマルガリータ
900 円

「ドン・フリオ」をベースにアガ
ベシロップとライムを合わせた
プレミアムマルガリータです。

※横浜 Y.S.K.U FARM：サッカー J3 リーグ所属「Y.S.C.C.」と神奈川大学サッカー部が連携し、横浜市の休耕地を利用して選手やコーチが耕作を実施。
SDGs の観点からも、農家の高齢化や後継者不足による休耕地問題の解決に向けて取り組んでいる。



インドネシア



冷やしミーゴレン
1,200 円

エスニックな甘辛ダレとコシの
ある麺がベストマッチ！インド
ネシアの甘辛焼きそばを冷
やしてお楽しみください。



フローズンマンゴー
900 円

濃厚なマンゴーが口いっぱい
に広がるこの夏一押しのフロ
ーズンカクテル。ノンアルでも
お楽しみいただけます。



ハワイ



ガーリックシュリンププレート
1,200 円

ガーリックやオリーブオイルの他に
数種類のスパイスで漬け込んだ
プリプリな海老はクセになること
間違いなし！



**コナビール(ビッグウェーブ
/ロングボード)**
各 800 円

コナビールの定番ロングボードや
苦味が苦手な方にお勧めなビ
ッグウェーブなど好みに合わせてお
楽しみください。



ブラジル



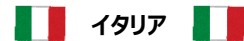
**シュラスコ
～自家製モーリョソース付き～**
1 人前：800 円～

岩塩でじっくり焼いた食べ応え抜群
のシュラスコです。トマトやパプリカと
いったフレッシュ野菜に酢を合わせた
ブラジル料理の定番「モーリョソース」
をつけてお楽しみください。



**生フルーツの
本格カイピリーニャ**
1 杯：800 円～

「カシャーサ」という蒸留酒か
ら作るブラジルの国民的カク
テル。ほどよい酸味と甘さの
すっきりとした飲みやすい味
わいです。



イタリア



**サーモンとチーズのシチリア風
トルティーヤピザ(ポテト付き)**
1 個：900 円

サーモンとチーズを使ったトルティー
ヤピザ。ビーチの片隅でビールや
カクテルと一緒にどうぞ。



**たっぷりレモンの
リモンチェッロレモンサワー**
アルコール：各 800 円
ノンアルコール：各 750 円

甘くてちょっとほろ苦いイタリア発
祥のレモンリキュール「リモンチェ
ッロ」を使用したレモンサワー。