

冬のごちそう！【日本各地のご当地鍋】と【厳選された日本酒】に舌鼓

# 『酒処 鍋小屋 2023』

人気の「ちよい呑みセット」はもちろん、昭和レトロな雰囲気で“日本の冬”を味わい尽くす！

＜ 2023年1月13日（金）～1月29日（日） ※1月13日（金）メディア内覧会を予定 ＞

横浜赤レンガ倉庫では、2023年1月13日（金）から1月29日（日）までの計17日間、日本各地のご当地鍋や地酒などが堪能できる冬の恒例イベント『酒処 鍋小屋 2023』を開催します。（今回で7回目の開催）『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。例年20万人以上の方に来場いただき、鍋と酒にとどまらない多彩なコンテンツを、老若男女あらゆる世代・それぞれのスタイルでお楽しみいただけます。



＜ご当地鍋 販売メニューイメージ＞



＜日本酒・お酒 販売メニューイメージ＞



＜その他会場コンテンツイメージ＞

## 『酒処 鍋小屋 2023』主なトピックス

### 日本の冬のごちそう！日本各地を代表する【ご当地鍋】が勢揃い。1杯サイズの鍋で各地の味覚に舌鼓

寒い季節にぴったりな日本各地を代表するご当地鍋を1杯サイズで、厳選された日本酒・おつまみとともに楽しみいただけます。今年は13店舗の様々なご当地鍋が集結！秋田の名産を贅沢に使用した「きりたんぼ鍋」や、信州きのこで免疫力UPも期待できる「霜降りひらたけと鴨の鍋」をはじめ、今回初登場の店舗では、日本一“映えない”鍋！山口の自然薯とろろをたっぷり使用した「自然薯とろろ鍋」や、国産黒毛和牛を使用した贅沢な地元の味「横浜発祥 牛鍋」など、各地域を代表する食材をふんだんに使用した多彩な味覚が勢揃いします。ぜひこの機会に、様々なご当地鍋の魅力をご堪能下さい。

### 全国から厳選された日本酒にくわえ、注目の【クラフトサケ】も初登場！毎年好評の【ちよい呑みセット】も！

コメ本来の深い甘みの余韻が楽しめる岩手の「國華の薫 純米大吟醸 結の香」や、爽やかな飲み心地が人気の福井の「黒龍 大吟醸」、すっきりとした酸味と柑橘のような爽やかさのある「貴 特別純米 60」など、お鍋との相性バツグンの全国から厳選された日本酒が集結。また注目の新ジャンルの醸造酒「クラフトサケ」も初登場し、ご自宅用として新しいお酒の嗜みをお楽しみいただけます。そして毎年好評の「ちよい呑みセット」、 「ちよい呑み・ちよい鍋セット」ももちろんご用意。オリジナルお猪口も付き、様々な日本酒やお鍋をちょっとずつ・たくさん楽しめる、欲張りでお得なセットは見逃せません！

### 昭和レトロな空間に、縁日コーナーや和スイーツのキッチンカーと、楽しめるコンテンツが盛りだくさん！

“赤提灯”が並び“懐メロ”の流れる会場内は、まるで昭和にタイムスリップしたかのようなレトロな雰囲気。また、おしゃれで映える「りんご飴」や、「ほうじ茶のティラミス」などの和スイーツがお楽しみいただけるキッチンカーをはじめ、漆器や陶器などの和食器・雑貨を販売する物販ブースも登場。さらには、昔懐かしい「射的」などの縁日のコーナーと、お子様はもちろん大人も楽しめるアトラクションもあり、このイベントならではの日本の冬を楽しむ尽くせる様々なコンテンツが盛りだくさんです。

「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、どの世代の方にもお楽しみいただける身も心も温まるコンテンツで、思い出に残る冬のゆったりとしたひと時をご提案します。

＜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 2023』 イベント概要

- 期 間：2023年1月13日（金）～1月29日（日）計17日間  
 ※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：平日/12:00～21:00 土日祝/11:00～21:00 ※ラストオーダー 20:30
- 場 所：横浜赤レンガ倉庫イベント広場特設テント(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- 入 場 料：無料(飲食・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：横浜市文化観光局
- WEB サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/74>



<イベントキービジュアル>

※お客様に安心してイベントをお楽しみいただけるよう、新型コロナウイルス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。

## 寒い季節にぴったり！全国のバラエティ豊かなご当地鍋 13 店舗が、冬の横浜赤レンガ倉庫に集結！

全国各地の鍋料理を扱う選りすぐりの 13 店舗が集結。1 杯サイズの鍋なので、様々なご当地の味わいを一度に堪能いただけます。

 <p><b>北海道</b> <b>初出店</b></p> <p><b>北海道知内町の牡蠣鍋</b> 他に類を見ない、海峡での外海養殖によって十分に栄養を取り込み、大きく身の締まった知内の牡蠣を楽しむ、自慢の牡蠣鍋です。 1,000 円</p>	 <p><b>神奈川</b> <b>初出店</b></p> <p><b>横浜発祥 牛鍋（黒毛和牛）</b> 横浜生まれの「牛鍋」！ 国産黒毛和牛の贅沢な逸品！ 1,500 円</p>	 <p><b>山口</b> <b>初出店</b></p> <p><b>自然薯とろろ鍋～豚バラ旨塩～</b> 日本一“映えない”鍋！山口県の農家・村田さんが作る日本古来のスーパーフード自然薯とろろを目の前でたっぷりかけて提供！ 1,000 円</p>	 <p><b>宮崎</b> <b>初出店</b></p> <p><b>和牛霜降り肉の 0 秒しゃぶしゃぶ</b> とろける柔らかさでレアでも食せる和牛霜降り肉を、熱々出汁に浸す贅沢しゃぶしゃぶです！ 1,000 円</p>	
 <p><b>福岡</b> <b>初出店</b></p> <p><b>博多の炊き餃子</b> もちもち食感の皮で包んだ餃子を、豚骨ベースの特製スープで旨味が出るまでじっくり炊いた、博多の新名物。 800 円</p>	 <p><b>神奈川</b></p> <p><b>横浜で 1 日 300 杯売れる「もち煮込み」</b> 全国繁盛店酒場 50 店に選出された、横浜を代表する大衆酒場「もつ肉店」の名物メニューが鍋小屋で食べられます！ 600 円</p>	 <p><b>大阪</b> <b>初出店</b></p> <p><b>横綱ちゃんこ</b> 関西出汁香る、これぞちゃんこ鍋。鶏、野菜の他にホタテも入りあつさりしたなかにもコクがあり日本酒との相性も抜群！ 味は醤油の他に味噌も選べます。 1,000 円</p>	 <p><b>岩手</b></p> <p><b>ひつみ汁</b> 鶏と鰹でとった出汁と醤油と合わせ、鶏肉とたっぷりの野菜で煮込み、のど越しの良いツルツルとした食感のひつみを入れることでとてもヘルシーな味わいを楽しめます。 1,000 円</p>	
 <p><b>北海道</b> <b>初出店</b></p> <p><b>石狩あんこう鍋</b> 1,200 円</p>	 <p><b>秋田</b></p> <p><b>秋田県大館市直送！名物きりたんぼ鍋</b> 900 円</p>	 <p><b>茨城</b></p> <p><b>茨城・常陸牛すき焼き鍋</b> 1,200 円</p>	 <p><b>長野</b></p> <p><b>霜降りひらたけと鴨の鍋</b> 1,000 円</p>	 <p><b>福岡</b></p> <p><b>博多もつ鍋</b> 800 円</p>

## オリジナルお猪口がついてくる、毎年人気の「ちよい呑みセット」「ちよい呑み・ちよい鍋セット」

「食事よりもお酒をメインで」という方や、「色々な日本酒をちよとずつ味わいたい！」という方には、日本酒のチケットとオリジナルお猪口がセットになった「ちよい呑みセット」がおすすめです。「ちよい呑み・ちよい鍋セット」は各地の日本酒を鍋のお供としてお楽しみいただけるのももちろん、鍋同様に色々な地域の食材を使った一品料理と共に味わうことができます。

### 【セット内容】 ※いずれも数量限定

- ちよい呑みセット：ちよい呑みチケット 3 枚 + オリジナルお猪口（1 つ） = 1,800 円
- ちよい呑み・ちよい鍋セット：ちよい呑みチケット 3 枚 + ちよい鍋チケット 3 枚 + オリジナルお猪口（1 つ） = 2,800 円



<オリジナルお猪口>

## 全国各地から厳選された、冬のご馳走にぴったりな日本酒で、お鍋やおつまみがグイグイすすむ！



### 青森

**田酒 特別純米酒**  
 辛口ながらも深みのある旨みとすっきりとした味わいの希少酒。



### 秋田

**雪の茅舎 秘伝山廃純米吟醸生酒**  
 ゆっくりと酸味、ミネラルを感じる旨味そして少しの苦味が広がり、後から甘味が押し寄せて来ます。



### 岩手

**國華の薫 純米大吟醸 結の香**  
 口に含んだ瞬間は透明感のある口当たりと穏やかな吟醸香が特徴です。後味はコメ本来の甘みが深い余韻となってどんどん広がっていきます。



### 茨城

**カミマル 純米吟醸 55**  
 茨城県オリジナル酒造好適米「ひたち錦」を贅沢に使用しており、甘口でさっぱりとした味わいです。



### 長野

**真澄 辛口生一本**  
 透明感ある味わいを目指して製法の改良を重ねた真澄の看板商品です。すっきりとした辛口ながら柔らかさも兼ねそなえた味わい。



### 福井

**黒龍 大吟醸**  
 ふくよかな香り、透明な喉ごし、爽やかな飲み心地が人気の大吟醸。絹の羽二重織のようにしなやかにでき細やかな味わいをお楽しみください。



### 山口

**貴 特別純米 60**  
 すっきりとした酸味と柑橘のような爽やかさ、程よいコクを併せ持った見事な喉ごしの辛口純米酒。



### 福岡

**三井の寿 純米吟醸**  
 青リンゴのような爽やかな吟醸香を感じ、口に含むとほのかな甘味と、しっかりした酸味。

## 注目の新ジャンルの醸造酒『クラフトサケ』を販売！ご自宅で新しいお酒の嗜みを体験ください

『クラフトサケブルワリー協会』の全面協力のもと、鍋小屋に『クラフトサケ』が新登場！注目の新しいお酒の嗜みを、ぜひご自宅で体験ください。  
 (会場では試飲可能ですが、お持ち帰り用の販売のみの展開となります。)

※クラフトサケブルワリー協会の定義するクラフトサケとは…日本酒製造技術をベースとして、お米を原料としながら、日本酒のルールに縛られず、従来の「日本酒」では法的に採用できないプロセスを取り入れた、新しいジャンルのお酒。



### 【稲とアガベ醸造所】 稲とアガベ

テキーラの原料のアガベから精製されるアガベシロップと米、米麹と一緒に発酵させた、秋田県男鹿市の醸造所が手がけるクラフトサケです。



### 【LIBROM】 Verbena

福岡県福津市で無農薬有機栽培された、レモンバーベナというハーブを使用した、心地よい香りが楽しめるクラフトサケ。お米由来の自然な甘さに、しっかりとした酸味で、とてもバランスの良い味わいです。



### 【木花之醸造所】 ハナグモリ

優しい甘さとほのかな酸味の濁酒。磨かないお米を使用した、今までのどぶろくのイメージを一新する、東京発、新時代のどぶろくです。

## “赤提灯”と“懐メロ”の昭和レトロ空間に、射的などの「縁日」や「和スイーツ」が楽しめるキッチンカーも！

赤提灯が並び懐メロの流れる会場内は、まるで昭和にタイムスリップしたかのような雰囲気。また、会場内では浅草の老舗甘味処「梅園」による、おしるこの販売や、おしゃれで映える「りんご飴」、ほうじ茶のティラミスなどの「和スイーツ」がお楽しみいただけるキッチンカーをはじめ、漆器や陶器などの和食器・雑貨を販売する物販ブースも登場。さらに、昔懐かしい「縁日」のコーナーでは射的など、お子様はもちろん大人も楽しめるアトラクションが昭和レトロ気分をさらに盛り上げます。



<会場内 イメージ>



<「梅園」おしるこ>



<射的 イメージ>



<りんご飴のキッチンカー>



<ほうじ茶のティラミス>

## 「笑う、サステナブル」をコンセプトに、脱プラスチックなどの活動で、お客様と共に SDGs を推進

横浜みなとみらい 21 地区の「脱炭素先行地域」の取り組みに参画する施設として、「GTL 燃料」での発電によるイベントでの CO2 排出対策のほか、「容器・カトラリー類の非プラスチック製品化」による脱プラスチックの取り組みなど、「笑う、サステナブル」をコンセプトに、横浜赤レンガ倉庫らしいサステナビリティ活動を推進します。



<脱プラスチックイメージ>



<GTL 燃料発電機イメージ>