

全国各地のいちご&スイーツ 35 店舗以上が集結！様々ないちごとの「meet」をテーマに
ついカメラに納めたくなる“いちご尽くし”の夢の空間が今年も誕生

「Yokohama Strawberry Festival 2025」

2月6日(木)より横浜赤レンガ倉庫にて開催！

人気専門店「いちびこ」の特別なカフェエリアで楽しむ“アフタヌーンティー”、
“規格外いちご”などのパフェづくり体験は初登場！毎年好評なブランドいちごの無料配布・直売も実施！

横浜赤レンガ倉庫では、2025年2月6日(木)から3月2日(日)の計24日間、横浜赤レンガ倉庫イベント広場にて『Yokohama Strawberry Festival 2025』を開催します。 ※2月18日(火)は横浜赤レンガ倉庫休館日に伴い休業いたします。



『Yokohama Strawberry Festival 2025』キービジュアル

本イベントは、お子様から大人の方まで多くの人に愛される“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベントとして 2013 年に初開催し、今年で 12 回目を迎えます。今年は、“全国各地のいちご”や“店舗・生産者”、“多様ないちごの楽しみ方”等、“いちご”を通じて様々な出会いが生まれてほしいという想いを込め、テーマを「meet」としました。

今年は更に会場内の“いちご”をより楽しんでいただくために、いちごの種類や味を分かりやすくまとめた「いちご味わいチャート」を初めて掲出します。また、大人気のいちごスイーツ専門店「いちびこ」が特設のカフェエリアに初出店。このイベントのために特別に考案した**イベント限定の“アフタヌーンティー”**を展開し、カフェのような落ち着ける空間で特別なスイーツをお楽しみいただけます。本イベントとしてもアフタヌーンティーのご提供は初となります。その他、**規格外いちご**などを使用したオリジナルパフェ作りワークショップや、様々ないちごスイーツに出会える日に**限定の POPUP**、**ブランドいちごの無料配布**等も実施し、隅々までいちご尽くしの空間をお楽しみいただけます。



過去開催時 会場の様子



販売メニュー一例

■ 自分好みの様々ないちごと出会える 35 店舗以上が出店！

スイーツから雑貨まで見渡す限り“いちご”の夢の空間

今年はいちごスイーツやドリンク、グッズなどを楽しめる 35 店舗以上が出店予定。会場には“インスタ映え”を狙える約 2m のいちごの巨大オブジェや、ついカメラに納めたくなる可愛らしい“いちごスイーツ”等、“いちご尽くし”の夢のような空間が広がります。

また、今年の新たな取り組みとして、いちごの品種や味を分かりやすくまとめた「いちご味わいチャート」を会場内に掲示します。今年のテーマ「meet」のもと、より多くのいちごの魅力、楽しみ方に出会えるように多種多様な“いちご”とコンテンツをご用意します。



過去開催時 会場の様子

■ 大人気いちごスイーツ専門店「いちびこ」が特設カフェエリアに初出店！

イベント限定、ここでしか食べられない貴重な“アフタヌーンティー”と出会う

いちごを使ったスイーツやドリンクを提供する、いちごスイーツ専門店「いちびこ」の特設カフェエリアがイベント初登場！ブランドいちごを使用した、**ここでしか食べられないスペシャルアフタヌーンティー**をご提供します。「いちびこ」としても、本イベントとしても、**アフタヌーンティーのメニューをご提供するの**は初となります。貴重な機会にぜひお召し上がりください。

その他にも、会場内の別ブースでは、同ブランドの「いちごの生ショートケーキ」、「いちごドリンク」などもお楽しみいただけます。



「いちびこ」ロゴ

■ ご当地いちご・生産者さんと出会い“いちごそのもの”を楽しむ！

ブランドいちごの無料配布・直売を実施

いちごスイーツだけではなく、“いちごそのもの”を楽しんでいただけるコンテンツも盛りだくさん。毎年恒例となっている**ブランドいちごの無料配布・直売**は今回も日数限定で実施します。和歌山県からは、酸味の少ない濃厚な甘みのある「まりひめ」が登場するほか、佐賀県からは凛とうつくしい色と形、華やかでやさしい甘さと果汁のみずみずしさが特徴の「いちごさん」が登場。**昨年よりもブランドいちごの無料配布・直売の実施日数を増やして**、ご来場者の皆様にお届けします。



佐賀県「いちごさん」イメージ

■ 親子にもおすすめ、いちごを通して SDGs と楽しく出会う！

市場に出回らない“規格外いちご”などを活用した、オリジナルパフェづくりのワークショップをイベント初開催

大きさがふぞろい等、市場に出回らなかった“規格外いちご”などを使った「押し苺でグルテンフリー×オリジナルパフェづくり」ワークショップを初開催します。楽しく、美味しいだけではなく、“**フードロスを減らす**”という身近に感じていただきやすい SDGs の取り組みでもあるため、親子でのご参加もおすすめです。

講師は、横浜を中心に野菜を通じた食育活動を行う「野菜ソムリエ上級プロ」の高崎順子氏。いちごの解説や楽しいミニ知識も紹介いただきます。

■ イベント期間中はお散歩圏内の横浜赤レンガ倉庫近隣エリアでも“いちご”が沢山！

街歩きとともにいちごと出会う「デジタルスタンプラリー」も実施

イベント会場である横浜赤レンガ倉庫の近隣施設や、横浜のラグジュアリーホテルとも連携し、同時期に各施設で様々ないちごのメニューをお楽しみいただけます。また、横浜赤レンガ倉庫イベント公式アプリではイベントと連動したデジタルスタンプラリーを実施。対象施設を巡るとイベント限定グッズをゲットできます。

<注目商品> ※一例

いちごを贅沢に使った、見た目も可愛いスイーツやドリンク、グッズが目白押し！（各商品は、数に限りがございます）

●花と菓子 プエリア

プエリアのいちごと薔薇の花束パフェ

[15食/日限定]



みんな大好きな真っ赤ないちごと、横浜市の花でもある薔薇を使った、まるで花束のようなパフェ。いちごは、奈良県にある中川農園さんの「古都華」を使用！甘酸っぱいいちごと華やかな薔薇、軽やかな生クリームで幸せなひと時を・・・

●ICHIBIKO

いちごの生ショートケーキ



自家製のスポンジ生地に、濃厚な生クリームをオーダーが入ってからたっぷりかけて提供する、ストロベリーフェスティバル限定の生ショートケーキです。

●ありあけ

贅沢いちご de 飲むチーズケーキ



苺ジュレ、飲むチーズケーキ、チョコレートやシャンティクリームが層になった、新感覚スイーツ“飲めちゃうデザート”。

●ふる一つなのに

いちごの贅沢マウンテンパフェ



トップには白いちご、厳選された真っ赤な国産いちごをふんだんに使用した、誰もが一度は夢に見た大きなパフェです。何層にも重なったパフェの中にはピスタチオソースやプリンなどを敷き詰め、てっぺんには雲海のような大きな綿飴をのせました。特製ソースを綿飴にかけて、溶かしてからお召し上がりください。

●りんりん

贅沢あまりんパフェ

[50～100食/日限定]



「全国いちご選手権」で2年連続最高金賞に選ばれた、埼玉県のブランドいちご「あまりん」をふんだんに使用した贅沢なパフェ。濃厚な甘みと香りに加えて、甘さを引き立てる絶妙なバランスの酸味が奏でる三重奏を、ぜひご賞味ください。

●秘密の苺 MICO E

食べられない苺シリーズ



思わず食べたくなっちゃうリアルな「食べられない苺」シリーズ。2025年は9品種！バッグチェーンは3色よりお選びいただけます。

<開催概要>

- ・期 間：2025年2月6日（木）～3月2日（日）計24日間
※雨天決行、荒天時は休業することがあります ※2月18日（火）は横浜赤レンガ倉庫休館日に伴い休業
- ・会 場：横浜赤レンガ倉庫イベント広場（〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1）
- ・営業時間：10:00～18:00（最終入場時間 17:45）
- ・入 場 料：500円（税込） ※飲食・物販・ワークショップ代等は別途 ※小学生以下は無料（保護者同伴に限る）
- ・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
- ・協 力：茨城県鉾田市、JAグループ佐賀、奈良県、和歌山県紀の川市 株式会社ふる一つふぁーむわかやま、JA 熊本経済連
- ・特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/strawberryfes/>

<SDGs への取り組み>

『Yokohama Strawberry Festival 2025』では、SDGs への取り組みを積極的に行なっています。

■プラスチック製品の削減：

環境に配慮したカトラリー類や包装材を使用し、プラスチック削減に取り組みます。

■GTL 燃料：

会場内の発電機の燃料は天然ガスから精製された GTL 燃料（軽油代替燃料）で、従来の軽油を使用した場合より CO2 を約 8.5%削減します。

■Fry to Fly Project：

国内資源循環による脱炭素社会実現に向けたプロジェクト「Fry to Fly Project」に協力。

イベントで出た廃食用油を持続可能な航空燃料製造に提供。従来の航空燃料に比べ、CO2 排出量を約 80%削減できます。

■再生可能エネルギーの地産地消：

脱炭素化の実現に向けた再エネ普及拡大の一環として、横浜市内の家庭に設置されている太陽光発電設備の余剰電力（卒 FIT）を活用した取り組みを推進。イベントを含む、横浜赤レンガ倉庫で使用する電力の約 2 割相当を賄い、年間約 440 トンの CO2 排出量を削減できる見込みです。

■フードロス削減：

規格外いちごを使用したスイーツの販売や、規格外いちごを使ったオリジナルパフェづくりワークショップを実施。

廃棄されるいちごを使用することで食品ロスを削減します。

■近隣施設との連携：

近隣の商業施設等と連携し、イベントを通じたエリア一帯の賑わい創出を図ります。



大阪ストロベリーフェスティバル 2025 開催決定！

横浜赤レンガ倉庫にて 2013 年に初開催され、11 年間で延べ約 200 万人を動員した本イベントが関西に今年も登場。横浜赤レンガ倉庫でのイベントで出店しているスイーツ各店を始め、今回は各地のいちごを使った人気店が出店予定です。

- 期間：2025年3月14日（金）～23日（日）
- 会場：関西テレビ扇町スクエア 1 階アトリウムほか
- 主催：OSAKA Strawberry Festival 実行委員会
- 企画制作：関西テレビ放送、株式会社横浜赤レンガ
- お問い合わせ：ichigo@ktv.co.jp
- 特設サイト：<https://www.ktv.jp/event/ichigo/>



ー横浜赤レンガ倉庫についてー

横浜赤レンガ倉庫は、創建 100 年を超える歴史的建造物を活用した文化・商業施設です。当時の倉庫の面影を残した館内には様々なショップやレストラン・カフェが軒を連ね、二棟間の広場では四季折々のイベントを開催。これまでに累計 1 億 2 千万人以上の方にご来館いただいています。施設に隣接する赤レンガパークは、横浜港を臨む開放的なロケーションが魅力で、観光で訪れた方だけでなく、ランニングやワンちゃんのお散歩など多くの方が行き交い、思い思いの時間を過ごせる場に。港を行き交う船やみなとみらいの景色を眺めたり、芝生に座ってくつろいだり、目の前の棧橋からはクルーズ船の船旅もお楽しみいただけます。

また、2022 年 12 月のリニューアルをきっかけに、サステナビリティへの取り組みを強化しています。2023 年 11 月には、横浜市 SDGs 認証制度「Y-SDGs」における最上位『Supreme』を取得するなど、地球環境と横浜赤レンガ倉庫に訪れるお客様が重要なステークホルダーであると認識し、事業活動を通じて持続可能な社会の実現を目指します。

<施設概要>

- ・施設名：横浜赤レンガ倉庫
- ・所在地：神奈川県横浜市中区新港 1-1
- ・営業時間：1 号館 10:00～19:00、2 号館 11:00～20:00
 - ※カフェ・レストランは店舗により異なる
 - ※1 号館ホール・スペースは催事により異なる
- ・ホームページ：<https://www.yokohama-akarenga.jp>

※【注意】本リリースに記載されている内容は、変更となる可能性がございます。1 月中旬頃に詳細を発表予定です。

※画像はイメージです。一部、過去のイベントの様子が分かる画像を使用しています。

<本件に関する一般向けのお問い合わせ先>

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) ※受付時間：11:00～20:00