

のべ40店舗以上！大人も子どもも楽しめる“いちご尽くし”の夢の空間

「Yokohama Strawberry Festival 2025」詳細決定！

2月6日（木）より計24日間 横浜赤レンガ倉庫にて開催

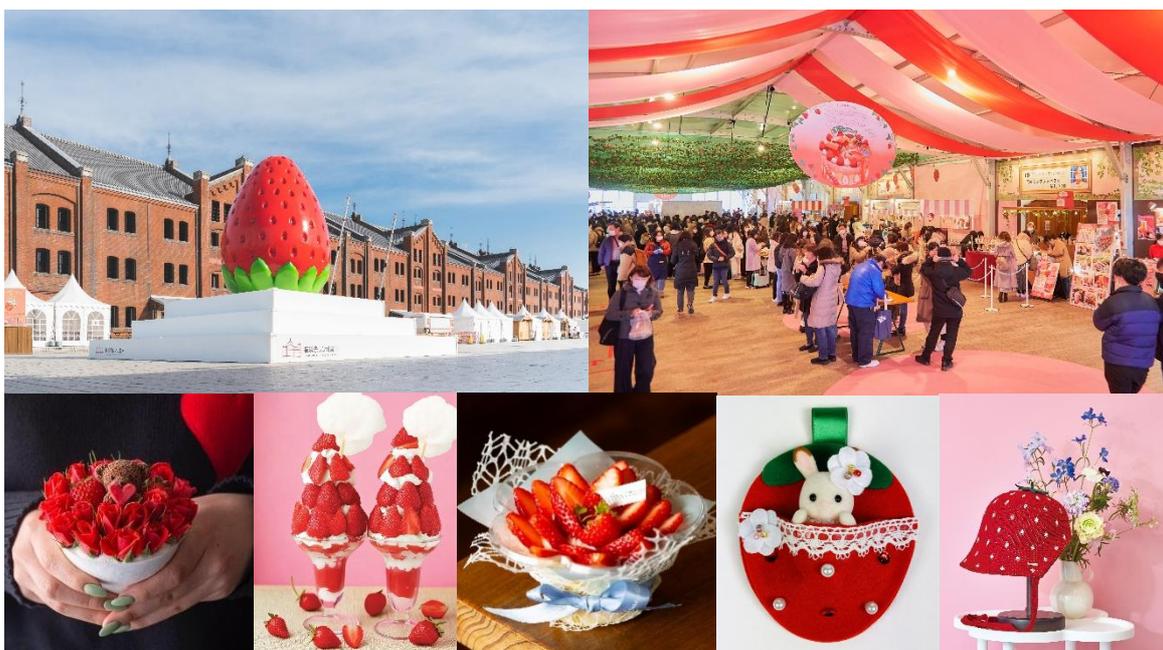
推しのいちごスイーツに出会えるほか、イベント限定“アフタヌーンティー”や

親子で楽しめる“規格外いちご”などのパフェ作り体験等、初企画も続々登場！

業界大注目の品評会「全国いちご選手権」表彰式も初実施。受賞したブランドいちごの抽選販売も！

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『Yokohama Strawberry Festival 2025』を開催します。メニューやコンテンツの詳細が確定したためお知らせします。

※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。



会場イメージとメニュー例

本イベントは、2013年の初開催時から“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベントとして、お子様から大人の方まで多くの人に愛される毎年人気のイベントです。今年で12回目を迎える今回のイベントテーマは「meet」。“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設定しました。今年、特設のカフェエリアに人気のいちごスイーツ専門店「いちびこ」のイベント限定“アフタヌーンティー”が初登場するほか、フードロス対策を楽しく美味しく学べる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企画など、イベント初となるコンテンツも続々登場。また、例年以上に会場内の“いちご”をより楽しんでいただくため、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。さらに、昨年より日数を増やして実施するご当地ブランドいちごの無料配布やブランドいちごの食比べ企画など、新たないちごと出会う贅沢な企画も盛り沢山です。そして、いちご業界大注目の「全国いちご選手権」初となる表彰式も本イベント内で開催します。選手権で受賞したブランドいちごを入手できる抽選販売企画もご用意しています。

＜おすすめの内容＞ ※会場内の各種コンテンツは、別途入場料（500円）が必要です。

■ イベント初登場！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

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！旬の「ミガキイチゴ」を使用した、ショートケーキやクロワッサンサンド、パンナコッタなどで彩られた、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。

●メニュー名：ICHIBIKO ストロベリーアフタヌーンティー

●価格：6,380円（税込）

※詳細は、特設サイトにて1月下旬ごろ公開予定です。



アフタヌーンティーイメージ

■ 推しのいちごを発見！いちご味わいチャート

日本野菜ソムリエ協会の「いちごソムリエ」監修のもと、誰でも一度は味わったことのある人気のいちごはもちろん、会場内で登場予定の希少ないちごまで、「食感」と「味わい」の軸でチャートにして掲出します。お好みや気分に合わせて、新しいいちごとの出会いをお楽しみください。



いちご味わいチャート イメージ

■ 贅沢に食べ比べ！全国のブランドいちごのテイasting会

「いちごソムリエ」による解説とともに、全国から集まった選りすぐりのブランドいちご7種（予定）の味比べができる贅沢な企画を開催。関東には流通しない希少ないちごなども登場するなど、いちごフリークにはたまらない特別なイベントです。

●開催日時：2月20日（木）①11時～ ②13時～ ③15時～ ④17時～

（各回所要時間：45～60分程度）

●参加人数：各回48名程度

●参加費：5,000円（税込）

●参加方法：特設サイト内のリンクページより事前チケット購入。1月26日（日）15時よりチケット販売開始

●ブランドいちごの品種：あまりん（埼玉県）、ミガキイチゴ（宮城県）、越後姫（新潟県）、まりひめ（和歌山県）ほか

●主催：©ミスいちご

●協力：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

※詳細は、特設サイトにて1月下旬ごろ公開予定です。



提供品種イメージ（ミガキイチゴ）

■ 日本一のいちごを発表！「第3回全国いちご選手権」表彰式を開催

いちご業界大注目！日本唯一、全国規模のいちご品評会「全国いちご選手権」初となる表彰式が、今年「Yokohama Strawberry Festival 2025」会場内で開催されます。全国各地からエントリーされたいちごの中から、評価員である野菜ソムリエが産地や品種、生産者などの情報をすべて伏せて食味。そのおいしさを事前に審査し、最もおいしい『春いちご』を称える表彰式が行われます。

また、選手権で受賞したブランドいちごを入手いただける抽選販売企画も実施します。

【第3回全国いちご選手権】表彰式概要

●開催日時：2月21日（金）11時～（予定）

●登壇者：「第3回全国いちご選手権」受賞者（最高金賞・金賞受賞者含む）※変更の可能性がございます

●内容：受賞者スピーチ、総評、写真撮影、メディア取材対応

●主催：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会



「第3回全国いちご選手権」最高金賞ロゴイメージ

【受賞いちご販売会（お渡し会）】

- 開催日時：2月21日（金）表彰式後を予定
 - 販売方法：事前抽選販売（数量限定）※会場での一般販売はなく、当選した方へのお渡しのみとなります。
- ※抽選申込みは、2月12日（水）10時～受付を開始します。
※詳細は、特設サイトにて1月下旬ごろ公開予定です。

■地元・横浜をはじめ、ご当地いちごに出会える！ブランドいちごの無料配布・直売を実施

毎年恒例となっているブランドいちごの無料配布・直売を今回も日数限定で開催決定！
今年、初登場の和歌山県をはじめ、全国各地のブランドいちごの無料配布と農家等による直売を実施します。今回、ご来場の皆様に少しでも多くいちごに“出会える”チャンスをお届けしたく、昨年よりも無料配布・直売の実施日数を増やしてご用意しています。

また、地元・横浜市内の6つのいちご農園による、毎年人気の採れたていちごの直売を毎日日替わりで開催します。

※無料配布、直売の詳細については、特設サイトをご確認ください。



ブランドいちご一例

■大人も子どももいちごを堪能！楽しく美味しく学べるワークショップ

① 美味しくSDGs！“規格外いちご”などを使った「オリジナルパフェづくり ワークショップ」

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「推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。パフェの土台やトッピングは、地元の「お果子工房 ichigo-e（いちごえ）」の横浜市産食材を使った手作り。楽しく、美味しいだけでなく、“フードロス減らす”“地産地消”を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。

【オリジナルパフェづくり ワークショップ】概要

- 開催日時：2月16日（日）、23日（日）、26日（水）計3日間
①11時～ ②12時～ ③13時～ ④14時～ ⑤15時～ ⑥16時～ ⑦17時～ ※⑦は当日参加のみ
 - 参加人数：各回5名程度 ※当日のいちご仕入れ状況により、無くなり次第終了することがございます。
 - 参加費：1,500円（税込）※いちごの解説とミニ知識講座付き
 - 参加方法：特設サイト内のリンクページより事前申込み（空き状況により当日参加も可）
- ※申込開始日など、詳細は特設サイトをご確認ください。



オリジナルパフェづくりイメージ

② いちごモチーフのお洋服等を作れる！「シルバニアファミリー森の手芸屋さん」

人気の「シルバニアファミリー」のお洋服や小物などをハンドメイドできるワークショップを初開催。本イベントならではの、“いちご”をモチーフにした作品を作れます。材料はカット済みのフェルトやビーズ、ボンドなどを使用するため、小さなお子様にもお楽しみいただけます。

【シルバニアファミリー森の手芸屋さん】概要

- 開催日：2月8日（土）、9日（日）、15日（土）、16日（日）、
22日（土）、23日（日）3月1日（土）、2日（日）計8日間
 - 参加人数：各回16名程度
 - 参加費：1,500円（税込）
 - 参加方法：特設サイト内のリンクページより事前申込み（空き状況により当日参加も可）
- ※詳細は、特設サイトにて1月下旬ごろ公開予定です。



シルバニアファミリー ワークショップイメージ

＜注目商品＞ ※一部抜粋

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）

【いちごマーケット】

●HIGUMA Doughnuts

とろとろチョコレートとあまおうのドーナツカップ
[100杯/日限定]



食べやすくひとくちサイズにカットした HIGUMA 自慢のふわもちドーナツと人気品種【あまおう】の最強タッグ！とろとろチョコレートをからめながら、パフェ感覚で楽しめるご褒美スイーツ。

●J.S. PANCAKE CAFE×Butter

生食感スフレ「いちごミルク」



パンケーキカフェ「Butter」で大人気の生食感のスフレパンケーキがカップ型になって登場！中にはミルキーないちごミルククリームがたっぷり。

●Strawberry Crepe Kitchen

あまおうのいちご大福クレープ
[500食/日限定]



クレープの上に、もっちり食感の大福生地とブランドいちごの『あまおう』をトッピングしたいちごの和風クレープ。いちご本来の甘みと大福のもっちりとした食感がたまらない贅沢な味わい。

●花と菓子パエリア

パ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・・・

●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。何層にも重なったパフェの中に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。

●ガトー・ド・ボワイージュ

苺のパイクレア



国産苺を使った食感も楽しめる、ガトー・ド・ボワイージュらしい安心感のある苺スイーツです。クリームと苺の相性も楽しめます。

●湘南スイーツ アキズ

あまおう苺のナポレオンミルフィーユ



福岡県産あまおういちごをぜいたくに6粒も使用した、毎年評判のナポレオンミルフィーユが今年も登場！

●いちご雑貨専門店

ストロベリーボックス
STRAWBERRY BOX
いちごのフタ付きマグカップ



真っ赤ないちごの形のフタつきマグカップ♪いちごのへたがピンと立っているのがかわいい♡テーブルやデスクの上が一気にラブリーに！！

【キッチンカー】※一部抜粋

手軽に楽しめる食べ歩きスイーツに濃厚な重量級スイーツも！見た目も映える可愛いいちごスイーツをご用意しました。

- いちご専門店 ^{ベリー}トラックBerry
とちあいかの生いちごチュロス



栃木県産のとちあいかをたっぷりを使用し、サクサクのチュロスや濃厚なカスタードクリームをミルフィーユ状に重ねました。最後にチョコレートソースをかけてお召し上がりいただけます。

- Kitchen ^{キッチン マカロニ}macaroni
こぼれ苺のフォンダンショコラ
[200食/日限定]



濃厚な生地から、温かいチョコレートがとろりと溢れ出す贅沢なフォンダンショコラ。一口ごとに甘酸っぱい苺の香りとチョコの深い味わいが広がります。

- ^{ディヴェルテンテ}DIVERTENTE
いちごとチョコのピッツァ(レギュラーサイズ)
[30食/日限定]



こだわりの生地にフレッシュないちごをたっぷりとのせて石窯で焼きあげる、この時期ここでしか味わえないストロベリーフェスティバル限定メニュー。焼き立てはまるで出来立てのジャムを頬張るような至福の味わい。

【期間限定 POPUP】

注目のスイーツ店が期間限定で POPUP を出店！貴重な限定販売商品をおこの機会にぜひご賞味ください。

- ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
マカダミアナッツチョコレート あまおうフレーバー
[2,000個/期間中限定]
期間：2月6日(木)～19日(水)



THE KAHALA HOTEL & RESORT を代表する「マカダミアナッツチョコレート」。ハワイのレシピをもとに日本で製造しています。期間限定の「あまおうフレーバー」はマカダミアナッツの甘みとストロベリーの甘酸っぱさが楽しめます。

- ^{カフェ サジュ}cafe saju
^{ストロベリーブーケ}strawberrybouquet ショートケーキ
[平日 150個・土日祝 300個/日限定]
期間：2月6日(木)～12日(水)



とちおとめの甘みと酸味のバランスが、当店厳選の北海道産無添加生クリームとスポンジケーキと相性抜群です！
※いちごの仕入れ状況により、品種などが変更になる可能性があります。

- 熊本カヌレ専門店 ^{ムウ}mu
ストロベリーカヌレ [20個/日限定]
期間：2月20日(木)～26日(水)



mu のとっておきの「美味しいカヌレ」で、贅沢な至福のひとときをお楽しみください。

＜館内商品＞ ※一部抜粋

横浜赤レンガ倉庫 1・2 号館内のショップやカフェ・レストランも、この時期はいちご色に染まる！

- ^{アラカンパニー}à la campagne
タルト オ フレーズ ピスターシュ



香ばしく焼き上げたタルトに、ピスタチオ風味のカスタードクリームといちごを合わせました。

- 日本百貨店あかれんが
あかれんがポップコーン



ポップコーン職人がハンドメイドで作ったこだわりのポップコーン。横浜赤レンガ倉庫が描かれたパッケージは、お土産にもぴったりです。

- ^{オーバーライド}OVERRIDE
いちごちゃんボンネット
[30点/期間中限定]



待望のいちごシリーズが 30 点限定で復活！トレンドのボンネットをいちごのデザインに仕上げました。被るとまるでいちごの妖精さん♪

<近隣連携>

① 近隣施設でもいちご尽くしの“ストロベリーフェスティバル”を開催

「ランドマークプラザ」、「横浜ワールドポーターズ」、「横浜ハンマーヘッド」、「マリン アンド ウォーク ヨコハマ」の近隣商業施設とも連携し、ストロベリーフェスティバルを開催。施設ごとにこの時期だけのいちごメニューなどをご用意しました。また、「インターコンチネンタル横浜 Pier 8」、「ウェスティンホテル横浜」、「ヒルトン横浜」、「ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜」、「ローズホテル横浜」の横浜・みなとみらいエリアのラグジュアリーホテルでもこの時期限定のいちごメニューなどを展開し、近隣一帯がいちご色に染まります。さらに、「横浜アンパンマンこどもミュージアム」ではイベント入場チケットを提示することでベビーカータグがもらえるなどの連携キャンペーンも実施し、親子で一緒に“いちご”をお楽しみいただけます。

近隣連携をよりお楽しみいただくため、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。対象の3施設を巡ると、イベントオリジナルステッカーをゲットできます。



イベントオリジナルステッカーイメージ

② 横浜中華街の伝統イベント「横浜春節祭 2025」とコラボし“いちご型のランタンオブジェ”を会場内に展示

今年も開催する、横浜中華街の春節を横浜ベイエリア全体でも楽しめるイベント「横浜春節祭 2025」ともコラボが決定。本場・中国の春節の雰囲気味わえるランタンオブジェを本イベント会場内に展示します。今年新たにストロベリーフェスティバルと特別にコラボした、“いちご型のランタンオブジェ”は写真に納めたくなること間違いなし！



横浜春節祭 2025 ロゴ

<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：茨城県ほこた銚田市、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あーむわかやま、JA 熊本経済連、ベリーズベリー、千葉県野田市関宿 Sekiyado Berry、株式会社リトルワールド、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会
- ・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めます。

■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。

■地産地消：

地元・横浜市内のいちご農家による直売を実施します。

■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を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>

※画像はイメージです。一部、過去のイベントの様子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