

横浜赤レンガ倉庫が“地元の魅力発信”と“施設ならではの商品・体験”を強化！

新規店舗オープン と 一部店舗リニューアル を

2025年4月から6月にかけて順次実施

4月は、「ありあけ」が手がける赤レンガ倉庫をテーマにした洋菓子店、
受賞歴多数のクラフトビール銘柄をエリアで最多種味わえるビアスタンドが始動

横浜赤レンガ倉庫は、2025年4月から6月にかけて新規店舗をオープン、及び一部店舗をリニューアルします。第一弾として、4月は洋菓子店「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」と、館内のイタリアンレストラン「Café & Rotisserie LA COCORICO」が手がける「BEER STAND & PIZZA BAR」の2店舗が新業態としてオープンします。



「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」店舗・商品イメージ／「BEER STAND & PIZZA BAR」店舗・メニューイメージ

4月から6月にかけての新規店舗オープン、一部店舗リニューアルを経て、横浜を代表する観光地のひとつとして世界・全国各地から訪れていただく皆様に向けて地元・神奈川や横浜の更なる魅力発信ができるよう目指してまいります。

また、横浜赤レンガ倉庫での思い出をより色濃いものにしていただくことができるよう、限定商品をはじめとした施設ならではのコンテンツを拡充します。

<4月オープン>

横浜の銘菓「ありあけハーバー」で知られ、地元横浜に根差す“株式会社ありあけ”が、新ブランド「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」を初出店します。新店では赤レンガ倉庫をテーマにした施設限定の洋菓子販売します。また、2号館1Fのイタリアンレストラン「Café & Rotisserie LA COCORICO」が、日本の有名クラフトビールのひとつ「常陸野ネストビール」を造る「木内酒造」とタッグを組み「BEER STAND & PIZZA BAR」を新規オープンします。

■ Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗 / 4月25日(金)オープン [2号館 1F]

横浜銘菓「ありあけハーバー」で知られる、「株式会社ありあけ」が手がける新ブランドが初出店

文明開花の港町・横浜の玄関口に佇む赤レンガ倉庫に想いを込め「レンガ」をコンセプトにした施設限定の焼菓子が誕生

横浜の銘菓「ありあけハーバー」を手がける「株式会社ありあけ」の新ブランド「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」が4月25日(金)より新たにオープンします。開港から世界中の文化が行き交った文明開化の港町、横浜。その玄関口に佇み100年の歴史と共に幾多の物語を見つめてきた「赤レンガ倉庫」に想いを込め、「レンガ」をイメージしてつくられたここでしか手に入らないオリジナル焼菓子を販売します。横浜の定番土産を生み出したありあけによる新商品ということで、お土産としてだけではなくぜひ近隣の皆様にもご賞味いただきたい逸品です。赤レンガ倉庫をイメージした趣のある店舗にてお待ちしております。



【注目商品】※価格は全て税込みです

横浜赤レンガ クワトロ フィナンシェ

4個入 1,166円 / 8個入 2,332円



レンガをイメージした絶品フィナンシェ。4つのごだわりをご紹介します。①フランス産 A.O.P 発酵バター×国産バター：イズニー社製のフランス産発酵バター(20%)と、丁寧に作られた国産バター(80%)を独自にブレンド。②スペイン産マルコナアーモンドパウダー：しっとりとした口当たりと奥行きのある風味をもたらします。③北海道産小麦100%使用：粉の持つ自然な甘みと香りを大切に、焼き上げたときの香ばしさとほろりとほどける食感を実現。④フランス産 グランドの塩：まろやかでミネラル豊富な味わいが、素材の甘さと香りを引き立て味に奥行きを与えます。

横浜赤レンガ ダクス

4個入 1,296円 / 8個入 2,592円



レンガをイメージしたダクワーズサンド。4つのごだわりをご紹介します。①赤レンガを想わせる質感と造形：焼き目や質感まで丁寧に設計し、見た目から横浜赤レンガらしさを感じさせる。②ふんわり軽やか、メレンゲの生地：アーモンドを使用。香ばしさと軽やかさの絶妙なバランス。③ザクザク食感を仕込んだ特製クリーム：砕いたラヴドシャを混ぜ込んだアーモンド&チョコレートのクリームで香ばしくザクザクとした食感がアクセント。④72%ハイカカオチョコレートの深み：甘さを抑えた上質な苦味と、香り高さが全体を引き締め、大人の味わいを演出します。

横浜赤レンガ サブリック

12枚入(6枚×2種) 1,296円



赤レンガのような重厚感をもつチョコレートクッキー。異なる個性を持つ2種のショコラサブレの詰め合わせ。4つのごだわりをご紹介します。①赤レンガを想わせる質感と造形：生地の表面は赤レンガのようなマットで重厚な質感。②濃厚な「ドゥーブルショコラ」：チョコレートそのものを類張ったような濃厚さ。甘さを引き立てるのは、フランス・グランドの塩。③ナッツの香ばしさが重なる「ハーゼル&アーモンドショコラ」：ハーゼルのナッツとアーモンドを練り込んだ生地にチョコチップを加え、奥行きのある味わいに。④ごだわりのパッケージ：実際の赤レンガと同じ比率で設計。天面には、赤レンガ倉庫のステンドグラスを想起させる幾何学模様をデザイン。

▼株式会社ありあけ 社長コメント

「ありあけハーバー」は、来年で復活25周年を迎えます。横浜赤レンガ倉庫1号館1F「ヨコハマズベストコレクションⅡ」で展開している売り場は、今では当社の主力店舗へと成長しました。これもひとえに、横浜赤レンガ倉庫の皆様、そして地域の皆様のご支援とご協力のおかげです。感謝の気持ちを形にするため、この度「Red Brick Bake!」を創り上げました。横浜赤レンガ倉庫と共に店舗づくりを進め、素材から菓子一つひとつの仕上げに至るまで、赤レンガらしさに徹底的にこだわりました。

株式会社ありあけ

横浜で誕生して70年を迎えたハーバーを展開する株式会社ありあけから新たなブランドが誕生します。

お菓子を通して港町横浜の歴史文化を伝え、地域密着で横浜の価値向上に貢献し、これからもお客様とともに歩んでまいります。

【店舗概要】

- ・店舗名：Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗
- ・企業名：株式会社ありあけ
- ・営業時間：11:00～20:00

■ BEER STAND & PIZZA BAR / 4月18日(金)オープン [2号館 1F]

国内屈指のクラフトビール集積エリア・横浜にて、受賞歴多数の「常陸野ネストビール」をエリア最多タップ数でご提供

世界各地のビール大会で多数の受賞歴がある有名クラフトビール「常陸野ネストビール」を製造する「木内酒造」が、横浜赤レンガ倉庫館内のイタリアンレストラン「Café & Rotisserie LA COCORICO」とコラボレーションし、4月18日(金)より「BEER STAND & PIZZA BAR」を新たにオープンします。

国内屈指のクラフトビール集積エリア・横浜にて、より多くの方に「常陸野ネストビール」を味わっていただきたいとの思いから、今回のコラボレーションが決定しました。「常陸野ネストビール」としては横浜エリア最多の8タップを設置しています。タップから注がれる8種類の生ビールは、「木内酒造」と「LA COCORICO」の2社が共同開発した“COCORICO オリジナルビール”や、木内酒造直営店でしか飲めない“シーズンビール”をラインナップ。また、ビール以外でも、同じく直営店でしか飲めない“クラフトジン”、国際的なコンテストで数多くの賞を獲得する“日の丸ウイスキー”等、貴重なドリンクを取り揃えています。

フードは、クラフトビールをはじめとしたこだわりのドリンクとともにお楽しみいただけるジューシーな焼き立てピッツアや、お好みに合わせて10種以上から選べるリーズナブルな手作りカップデリ等をご用意しています。フード・ドリンクともに全品テイクアウト可能であるため、外に出て海を眺めながらお食事していただくのもおすすめです。



BEER STAND
and **PIZZA BAR**



【注目メニュー】※価格は全て税込みです ※テイクアウトは価格が異なります

PIZZA

ビールに合う焼き立てピッツアは、具材やソースを多めに仕上げた“ジューシーさ”が特徴です。大きさは直径約18cmで、3種のクラシックタイプと6種のオリジナルタイプをご用意しています。

シラス・青唐辛子・カラスミ / 1,485円



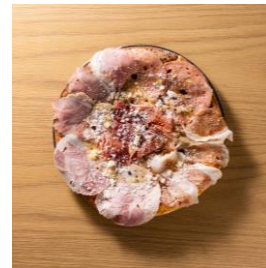
青唐辛子の辛みと、カラスミの旨みが絶妙なピアンカピッツア。

マルゲリータ / 1,320円



トマトソースとモッツアレラチーズがたっぷりのったジューシーなピッツアの定番。

常陸野ハムオールスターズ / 1,595円



常陸野ハム5種類を使用した、贅沢なピッツア。

カップデリ

300円台からご用意しているリーズナブルな手づくりカップデリ。10種以上からお好みに合わせてお選びいただける楽しさがあるのはもちろん、自家製の粗挽きソーセージなどビールのおつまみにもぴったりなラインナップです。

クラフトビール

世界からも認められる受賞歴多数の日本の有名クラフトビール「常陸野ネストビール」は、横浜で最多となる常時8種類を生ビールでご提供。店舗限定のオリジナルビールや、「木内酒造」の直営店でしか飲めないシーズンビール、クラフトジン、さらには国内外で高い評価を得ている日の丸ウイスキー等、貴重なドリンクもご用意しています。

ココリコ オリジナル
COCORICO ORIGINAL / 715円～



ゆずの爽やかさをより際立たせ、スッキリとした味わいにどこかパッションフルーツのようなホップの香りが愉しめるビール。

アマリロ セッション エール
AMARILLO SESSION ALE / 715円～



オレンジの様なフローラルのアロマが特徴のアマリロホップを使用した軽い飲み口のセッション IPA。

ペール エール
PALE ALE / 715円～



麦芽の芳醇な旨味、上質なアロマホップによるフローラルで爽やかな香りと苦味が絶妙なバランスの淡色系のビール。

▼「BEER STAND & PIZZA BAR」運営 株式会社 RY コーポレーション 社長コメント

横浜でも屈指の観光地である横浜赤レンガ倉庫は全世界、全国から来場者様が多数いらっしゃいます。様々な世界の方々に横浜市民にも愛されている常陸野ネストビールを幅広く味わっていただきたいと思います。フードメニューのピッツァ、カップデリも、オリジナルのテイストに仕上げておりますので、ビールと共に楽しみください。

木内酒造「常陸野ネストビール」

1823年（文政6年）から日本酒をつくり続ける歴史ある「木内酒造」から誕生。水と緑が豊かなビールづくりにも適した地、茨城県那珂市鴻巣で製造される。麦芽はビールの種類に応じてイギリスやベルギーなどビールの本場から、ホップはそれぞれの個性に相応しい産地から厳選して直輸入。フクロウラベルの「常陸野ネストビール」は、今や世界40か国へ展開中。



【店舗概要】

- ・店舗名：BEER STAND & PIZZA BAR
- ・企業名：株式会社 RY コーポレーション
- ・営業時間：[平日]11:00～21:00 [土日祝]10:00～21:00（L.O.21:00）

<5、6月オープン・リニューアル>

地元・神奈川エリアの更なる魅力発信、横浜赤レンガ倉庫での思い出をより色濃いものにしていただくことを目指し、順次新規店舗オープン、一部店舗リニューアルをしております。5月中旬ごろに詳細について公開予定です。

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、目の前の栈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。5月中旬ごろに追加情報を発表予定です。

※画像はイメージです。

<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