

今年の夏は、横浜赤レンガ倉庫で“地中海バカンス”が楽しめる！

レッド ブリック ブリーズ

『Red Brick Breeze 2025』詳細決定！

8 月 2 日(土)より計 30 日間開催

仏高級食材・ザリガニ料理に、無形文化遺産のトルココーヒー等、地中海 6 カ国の食を満喫

開放感溢れる白い砂浜や涼感スポット「ASHIMIZU」でリゾート気分を味わえるほか、

本場・イビサ島のナイトカルチャーを体感できる DJ パフォーマンスも登場！

横浜赤レンガ倉庫では、2025 年 8 月 2 日（土）から 8 月 31 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 Breeze 2025』を開催します。メニューやコンテンツの詳細が決定したためお知らせします。※8 月 1 日（金）は 17：00 プレオープン



上段：『Red Brick Breeze 2025』会場イメージ 下段：左からフオトスポット・ASHIMIZU・グルメ例

本イベントは、横浜赤レンガ倉庫の海を望む開放的なロケーションを活かし、横浜にいながら“異国情緒を味わえる”ことをコンセプトに開催しております。毎年、横浜の“夏の風物詩”として県内・県外問わずご好評いただいております。昨年は約 70 万人（※1）にご来場いただきました。

18 回目の開催を迎える今年は、イベント初の「地中海」エリアをテーマに開催。アメリカの大手旅行誌「コンデナスト・トラベラー」が発表した『2024 年に最も Google 検索された国ランキング』（※2）で上位 10 か国中 8 か国がランクインした世界で大注目のエリアです。

会場では、地中海を代表する 6 カ国のローカルグルメなどが勢ぞろいし、暑い夏にぴったりな絶品イタリアンジェラートも登場。また、地中海の海辺をイメージした「白い砂浜」や、心地よい涼を感じながらライトアップも楽しめる足湯ならぬ「ASHIMIZU」（足水）、本場スペイン・イビサ島のナイトカルチャーを体験できる日にち限定の DJ パフォーマンスなど、まるで地中海旅行へ来たかのような気分を味わっていただけるコンテンツも充実しております。地中海リゾートの「サントリーニ島」「イビサ島」をイメージした開放感あふれる会場で、ご家族や仲間と一緒に横浜で過ごす“地中海旅行”をお楽しみください。

（※1）横浜赤レンガ倉庫 1・2 号館来館者数より算出 （※2）2024 年に Google での検索数が前年比で最も増加した上位 10 か国

<エリア別！イベントの魅力を紹介>

会場には、地中海エリアで特に人気の2スポットをイメージしたエリアが登場。青と白の美しいコントラストが印象的なギリシャ・サントリーニ島の街並みを再現した「サントリーニ・エリア」と、“地中海の楽園”と称されるスペイン・イビサ島のリゾートムードを体感できる「イビサ・テラス」を設置しました。それぞれのエリアで楽しめる魅力やおすすめの過ごし方をご紹介します。

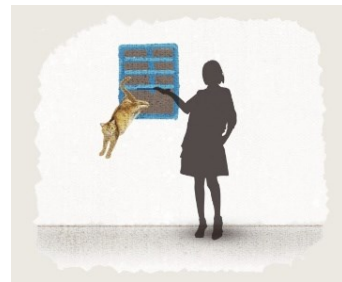
① サントリーニ・エリア

「サントリーニ・エリア」では、つい写真におさめたくなる青と白の美しい街並みを再現。レモンやブーゲンビリアなど地中海を象徴する植物に彩られた建物や、特徴的なアーチの門など、サントリーニの街並みを背景に、夏の思い出としてSNSでシェアをしたくなるような“映える”フотスポットをご用意しています。

また、スペイン、フランス、モロッコ、イタリア、ギリシャ、トルコを代表するローカルグルメが勢ぞろい！まるで現地を旅しているかのように、地中海6カ国の“本場の味”を堪能いただけます。今年は特に世界の文化や、海外への注目も高まる中、国内にいながら異国を味わえる貴重な機会として、ぜひ横浜赤レンガ倉庫で各国の魅力をお楽しみください。



サントリーニ・エリア イメージ



フオトスポット イメージ

【フード】※一部商品抜粋

■ スペイン

●ムール貝と海老のシーフードパエリア



海鮮を使ったパエリアは、スペインでも定番のメニューです。日本で提供されるパエリアは、この海鮮のパエリアが多い傾向にあります。エビやイカに加えて、ムール貝が入り具材から出る海鮮の出汁が、お米とよく合います。

■ フランス

●ザリガニと魚介のブイヤベース



美食大国フランスで愛される伝統料理ブイヤベース。フランスではロブスターと並ぶ高級食材のザリガニをふんだんに使用しました。ぷりっとした身がカニのように美味しく、ミソまで楽しめます。

■ モロッコ

●モロッカンタジン料理各種



旬の食材を豊富に使い、スパイスを効かせるのが特徴のモロッコ発祥の鍋料理。独特な形のタジン鍋に多めの油と材料を入れ、野菜などの水分で蒸し煮や蒸し焼きにして食べる、砂漠の民が考えた水の乏しい砂漠で生まれた料理です。

【ドリンク】※一部商品抜粋

■ イタリア

●シチリア島スペシャルスムージー

(レモン&ブルー) [50杯/日限定]



イタリア・シチリア島をイメージしたスペシャルドリンク。シチリアの太陽をたっぷり浴びて育ったレモンの香りと、爽やかなブルーの見た目をお楽しみください。

※ソフトドリンクでのご提供

■ ギリシャ

●フルーツサングリア



ギリシャの渋みが少ない赤ワインを使用し、たっぷりフルーツを入れ、さっぱりフルーティーなオリジナルサングリアです。

■ トルコ

●トラディショナル トルココーヒー

(ホット/アイス) [50杯/日限定]



ユネスコの無形文化遺産に登録されている、トルコ伝統コーヒー。日本で唯一のトルココーヒー専門店監修の伝統製法で実演販売。アイスコーヒーもご用意しております。

② イビサ・テラス

「イビサ・テラス」では、スペイン・イビサ島をイメージした、開放感あふれるリゾート空間が登場。ピンクの家具やヤシの木、白い砂浜が南国ムードを演出し、訪れた瞬間から非日常の世界へと誘います。エリア内には、リゾート気分が味わえるオリジナルカクテルが楽しめるカフェバーや、イビサ島のナイトカルチャーを彷彿とさせる DJ ブース、そして足元から涼を感じられるリラクゼーションスポット「ASHIMIZU」（足水）など、心地よく過ごせるコンテンツが盛りだくさん。五感で“地中海の夏”を体感できる、家族や仲間との思い出作りにぴったりのエリアです。



イビサ・テラス イメージ

■ 白い砂浜・ASHIMIZU

地中海の海辺をイメージした「白い砂浜」と、足を浸して涼を感じられる「ASHIMIZU」を設置。年々強まる暑さの中で、少しでも涼んでいただきたいという想いから、猛暑日には「ASHIMIZU」に**氷を投入**（※）し、ひんやり度がアップ！会場内の癒しの涼感スポットです。夜には**ライトアップ**で幻想的な雰囲気の様変わり。昼夜問わずお楽しみいただけます。※詳細は特設サイトをご確認ください



「ASHIMIZU」イメージ

■ カフェバー・DJ パフォーマンス

「ASHIMIZU」の周りには、ゆったりとくつろげるソファ席を備えたカフェバー「CAFE&BAR SALUD」が来店！イビサ島に実在するカフェバーの内装やメニューをイメージしており、リゾート気分が味わえるカクテルを中心としたドリンクを、心地よい風を感じながらお楽しみいただけます。

また、春の『Yokohama Frühlings Fest 2025』で初登場した**横浜赤レンガ倉庫限定のオリジナルビール**が、好評につき本イベントでの特別提供も決定！柑橘の爽やかな香りと、上品な甘酸っぱさが夏の暑さにぴったりです。

さらに、カフェバーには **DJ ブース**が併設され、スペイン・イビサ島の**ナイトカルチャー**を体感できる空間に。国内外の人気クラブで活躍するDJに加え、地元・神奈川を拠点に活動する実力派DJたちが日にち限定、日替わりで登場し、会場を熱く盛り上げます。※詳細は特設サイトをご確認ください。



「CAFE&BAR SALUD」メニュー イメージ



ソファ席イメージ

■ ジェラート専門店

暑い夏にぴったりな“ひんやりスイーツ”として、イタリアンジェラート専門店が「イビサ・テラス」に登場。提供するのは、**イタリアジェラート協会（SIGA）**に認定された、素材を活かした濃厚な味わいが楽しめる絶品ジェラートです。目にも鮮やかなカラフルなフレーバーが並び、写真映えも抜群。太陽と潮風を感じながら、本場イタリアの伝統が詰まった極上のひと口を、ぜひご堪能ください。



ジェラート イメージ

<館内商品> ※一部店舗抜粋

横浜赤レンガ倉庫館内のショップやカフェ・レストランでは、青い海をイメージした、爽やかで夏らしいグルメや雑貨もご用意しています。イベントとあわせて館内でも“爽やかな夏”をお楽しみください。

●chano-ma (2号館3階)

夏香る塩レモンと桃のパフェ



夏らしい白と青の綺麗な層と塩を感じさせるアラザンでキラキラとした夏の海を表現しました。レモンと桃でさっぱりと召し上がっていただける一品です。

●Re : Wharf (2号館3階)

Red Brick Breeze Afternoon
Tea〜Summer&Tropical〜



海や夏を感じられ、Re : Wharfらしくお肉も使用した、期間限定のアフタヌーンティーです。

●ベネチアングラスのプレーゴ (2号館2階)

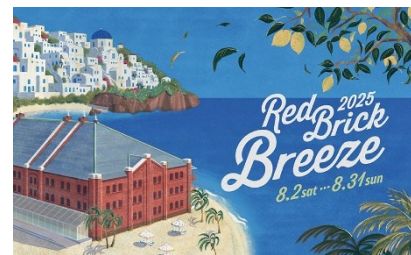
ムラーノグラスペンダント ピアストリーネ
メディテラーネオ



地中海の海を感じさせる美しいブルー。誰からも好まれる当店一番人気のペンダントです。

<開催概要>

- ・期 間 : 2025年8月2日(土)〜8月31日(日) 計30日間
※雨天決行、荒天時は休業することがあります。 ※8月1日(金) 17:00 プレオープン
- ・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)
- ・時 間 : 11:00〜22:00 (飲食 L.O. 21:30)
- ・入 場 料 : 無料 ※飲食、物販代等は別途
- ・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)
- ・協 賛 : カゴメ株式会社
- ・後 援 : 横浜市、駐日ギリシャ大使館
- ・特設サイト : <https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/144>



『Red Brick Breeze 2025』キービジュアル

<SDGs への取り組み>

「Red Brick Breeze 2025」では、SDGs への取り組みを積極的に行なっています。

◎「RedBrick Hub」:

横浜赤レンガ倉庫では、地域活性化につながるサステナビリティ活動を推進。

株式会社横浜赤レンガは、「笑う、サステナブル」をコンセプトに、さまざまなサステナビリティ活動を推進しています。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。その中で、横浜赤レンガ倉庫が中心となって、そこに集う様々な人びとと“+α”を生み出すプロジェクト『RedBrick Hub』を発足。

本イベントでは、2号館3F「BUTCHER REPUBLIC CHICAGO PIZZA&BEER」を運営する EVER BREW(株)のグループ会社「RIO BREWING & CO.」のビール「RISON」と、神奈川県小田原市「矢郷農園」の「河内晩柑」を使用した、横浜赤レンガ倉庫限定醸造となるオリジナルビールを提供いたします。

◎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一部使用し、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。

◎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生エネルギー普及の一端として、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。

笑う、サステナブル

WARAU SUSTAINABLE

サステナビリティコンセプト ロゴ



オリジナルビール イメージ

<同時期開催>

～横浜港の夏の夜空を彩る「花火大会」～

■「横浜ナイトフラワーズ 2025」

今夏も、横浜の夜を彩る短時間花火（5 分間）が打ち上げられます。今年 4 月からイベント名を「横浜スパークリングトワイライト」から「横浜ナイトフラワーズ」に変更し、通年、週末を中心として横浜港を花火が彩ります。

- ・期 間 : 2025 年 8 月 10 日（日）
- ・主 催 : 横浜ナイトフラワーズ実行委員会
- ・特設サイト : <https://www.yokohama-nightflowers.com/>

※詳細については特設サイトをご覧ください。



イベントキービジュアル

■「みなとみらいスマートフェスティバル 2025」

約 20,000 発の花火が 25 分間にわたって打ち上げられ、音楽とともに横浜の夜空を華麗に彩る、横浜の夏の風物詩。美しいみなとみらいの夜景と、迫力ある花火を同時に眺めることができる贅沢なイベントです。

- ・期 間 : 2025 年 8 月 4 日（月）
- ・主 催 : みなとみらいスマートフェスティバル実行委員会
- ・特設サイト : <https://www.mmsf.yokohama/>

※詳細については特設サイトをご覧ください。



イベントキービジュアル

※画像はイメージです。

※【注意】本リリースに記載されている内容は、変更になる可能性があります。

<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