

Yokohama Strawberry Festival 2026

ー いちごマーケット ー

●Kitchen macaroni
「とちおとめ」とピスタチオ
クリームのおムレット
[200食/日限定]



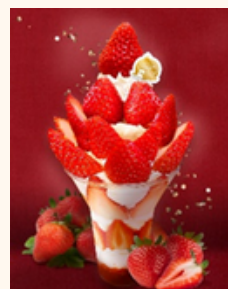
ふわふわのおムレット生地に、濃厚なピスタチオとストロベリークリーム、甘酸っぱいとちおとめを重ねた贅沢スイーツ。香ばしさと果実の爽やかさが絶妙に調和します。

●Butter×Roasted
COFFEE LABORATORY
ブリオッシュドーナツ あまおう / 淡雪



カスタードとストロベリーソースを詰め込み、ストロベリーガナッシュで仕上げた2種のドーナツ。見た目も可愛く、あまおうと淡雪でそれぞれ彩りました。

●りんりん
プレミアム贅沢あまりんパフェ
[50食/日限定]



主役のあまりんを12粒たっぷり使用！ひとくち食べた瞬間から最後のひとくちまで“あまりん”を途切れず感じられるプレミアム設計！本物のあまりんだからこそ味わえる「甘味」「香り」を楽しめるプレミアムパフェです！

●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
ストロベリーフレーバー
[100個/日限定]



THE KAHALA HOTEL & RESORTを代表する「マカダミアナッツチョコレート」。フランス「ヴァローナ社」のチョコレートとオーストラリア産マカダミアナッツを使用したホテルのシグネチャー商品です。期間限定の「ストロベリーフレーバー」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。

●FRAGANASSA
女王のミルクレープ
[150カット/日限定]



「いちごトリップ」の旅路のおともにふさわしい、香川県産「さぬきひめ」の果実とビュレをたっぷり使った、爽やか&ミルクーなミルクレープ。クレープ生地の中のクリームは、いちご味とチョコレート味の2種をご用意。トップには生クリームとピスタチオを添えて、華やかに可愛らしく仕上げました。

●秘密の苺MICO E
食べられない苺シリーズ



全国の色々な苺の品種をリアルに再現しバッグチェーンに仕立てました。本年は「食べられないミルクーベリー」と「食べられない信大BS8-9」が新登場し11品種に増えました。

※店舗一部抜粋。全店舗情報は1月中旬ごろに発表予定。
※ 記載されている内容は、変更となる可能性がございます。
※ 画像はイメージです。



Yokohama Strawberry Festival 2026

— キッチンカー —

●39Café
プレミアムいちごクレープ



第1回全国いちご選手権で銀賞を受賞した佐藤果実工房の「よつぼし」をふんだんに使用した、いちご好きにはたまらない極上の逸品です。行列ができる兵庫の人気店39Caféの看板商品です。

●Blue Cocina
ハート形の米粉チュロス～苺のせ～
[350個/日限定]



“見て楽しい”×“食べて美味しい”を追求し、たまご不使用&グルテンフリー100%のハート形の米粉チュロスに苺をのせました！

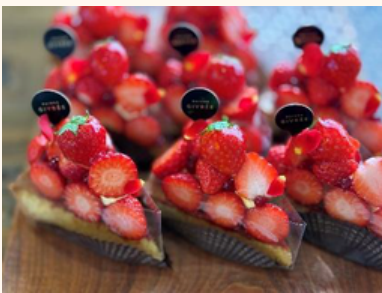
●10+Flowers
いちごの生とろオムレット



いちご好きにはたまらない、贅沢な“とろける至福”。ふんわり軽いオムレット生地に、なめらかなクリームをたっぷり。そこへ異なる品種の苺を贅沢にトッピングしました。甘み、酸味、香り、苺ごとの個性を楽しみながら、やわらかくほどける口どけに心までとろける一品です。

— 期間限定POPUP —

●メゾンジブレー×おおくまベリー
おおくまベリーの苺タルト
期間：2月5日（木）～2月11日（水・祝）



スイーツのワールドカップにて優勝した経験を持つ、人気パティスリー「MAISON GIVRÉE」のオーナーパティシエ・江森宏之氏が手掛ける本格派スイーツ。
東日本大震災での被災後、特産品のいちごを新たな産業として復興を目指す福島県大熊町産の「おおくまベリー」のうち、今回は「紅ほっぺ」の不揃いのいちごを一部使用。サクサクな土台で作るジブレーのスペシャリテ、苺のタルトとコラボした、期間限定の特別バージョンです！

●古都乃和
古都華苺のジャムどら
期間：2月12日（木）～2月18日（水）



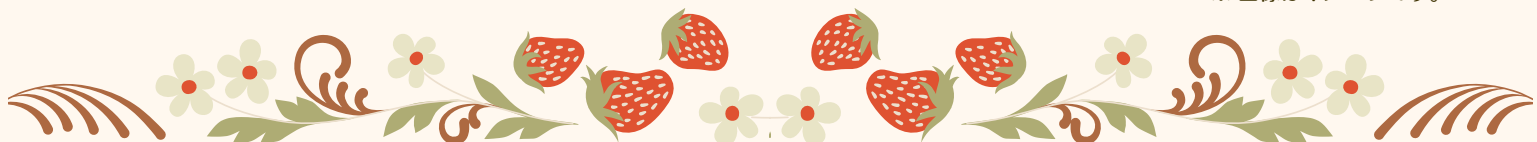
奈良県の名産古都華いちごを使用したジャムどら。丁寧に焼き上げた生地に古都華いちごのジャム、ミルクベースの白あん、求肥を挟んだ奈良県ならではのどら焼き。
贈り物や特別な日のスイーツとして、また日々のティータイムのお供にもぴったりの逸品です。

●果朋-KAHOU-
花笑 いちごみるく
[土日200個・平日100個/日限定]
期間：2月19日（木）～2月25日（水）



練乳ホワイトチョコ餡と国産梗米最中種、香ばしく豊かなサブレが調和。あまおう苺をトッピングしました。

※店舗一部抜粋。全店舗情報は1月中旬ごろに発表予定。
※ 記載されている内容は、変更となる可能性があります。
※ 画像はイメージです。





Yokohama Strawberry Festival 2026

— 横浜赤レンガ倉庫 館内商品 —

●à la campagne (2号館1F)
タルトレット オ フレーズ



しっかりと焼き込んだタルトに、フレッシュないちごを積み上げるように飾りました。いちごの甘酸っぱさとカスタードクリームが好相性。

●秘密の苺MICO E (2号館1F)
ぶら下がり苺キューピー



ちょこんと顔を出す姿が可愛い、ぶら下がり苺キューピーちゃん。スマホなど好きなところに貼って、日常のささやかな癒しに。

●OVERRIDE (2号館1F)
いちごモチーフのワッペン各種 /
いちごちゃんバブーシュカ



今年も限定アイテム作っちゃいました♪トレンドニットスカーフのいちご柄バブーシュカ♪綿素材なのでさらっとした風合いで、顔周りに巻いたり付け襟にしてもGOOD♪キャップなどにつけてアレンジを楽しめる苺ワッペンもご用意しています。

— 館内連動キャンペーン —

イベント期間中、横浜赤レンガ倉庫1・2号館内の対象店舗で
1会計につき2,000円以上（税込）お買い上げのお客様に、
イベントキービジュアルのデザインをあしらった
「いちごナップサック」をお会計時にプレゼント！
横浜赤レンガ倉庫を訪れた記念として、
いちごを身に着けて会場内や街歩きを楽しめるアイテムです。

※ノベルティの数量は限りがあります。
開催期間中であっても、なくなり次第終了とさせていただきます。
※2号館2階 KENELE STANDは対象外。



ノベルティイメージ

※店舗一部抜粋。全店舗情報は1月中旬ごろに発表予定。
※記載されている内容は、変更となる可能性がございます。
※画像はイメージです。

