

報道関係各位

## 横浜ハンマーヘッド2階に「水信ブルック&ファクトリー」9月9日(金)オープン！

フルーツの老舗・水信が新たにチャレンジする「ここでしか味わえないフルーツの世界」がコンセプト

横浜のフルーツの老舗・水信のグループ会社、水信商店株式会社(所在地：神奈川県横浜市、代表：井上裕二)は、青果物仲卸からの事業拡大の一歩として、フルーツにこだわったサロン「水信ブルック&ファクトリー」を9月9日(金)、『横浜ハンマーヘッド (YOKOHAMA HAMMERHEAD)』2階にオープンいたします。



「水信ブルック&ファクトリー」 詳細URL：<https://mizunobu-brook.com>

●港が持つ邂逅と融合のイメージにインスパイアされた「ここでしか味わえないフルーツの世界」がテーマ。

横浜の新港エリアにできた客船ターミナルを中核とする複合施設、横浜ハンマーヘッド。その施設内に新たに誕生する「水信ブルック&ファクトリー」は、港が持つ邂逅（出会い）と融合（マリージュ）というイメージにインスパイアされた、「ここでしか味わえないフルーツの世界」をコンセプトにしたサロンです。

水菓子ともいわれ、デザートやスイーツとして供されることの多いフルーツ。その粋を取り払い、フルーツとあわせる食材との“出会い（邂逅）”による、新しいフルーツの味わいを発見・追求したメニューをご提供いたします。

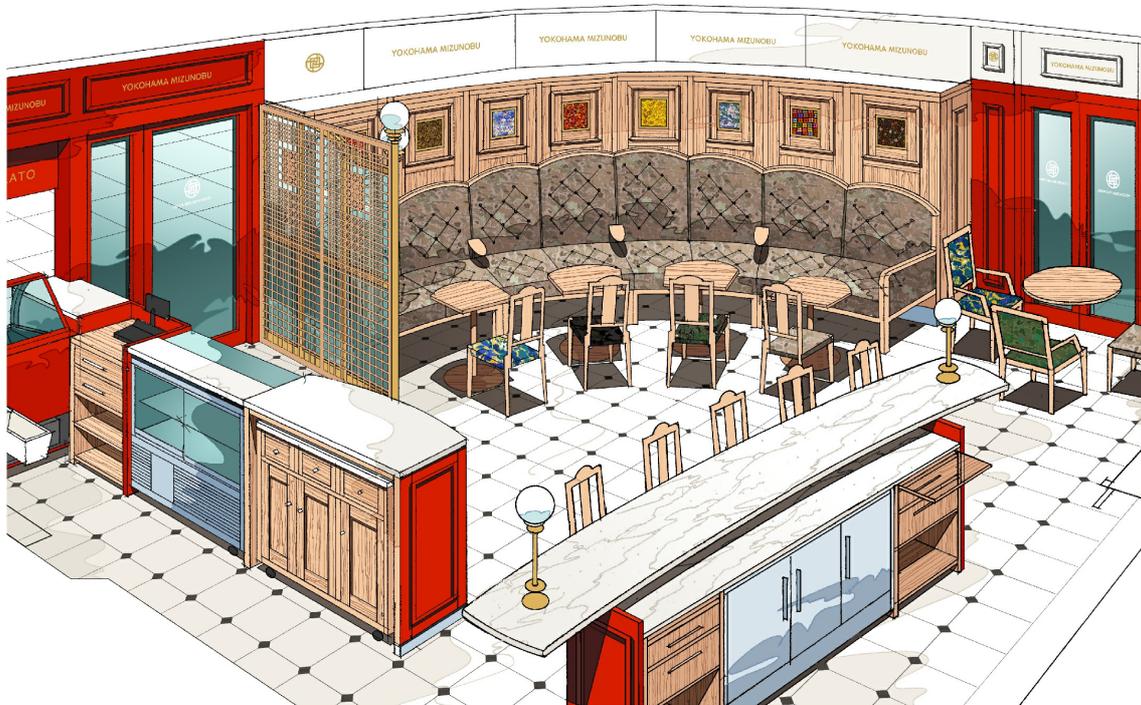
また、フルーツの美味しさを最高に引き出す、お茶やお酒といった素材との“マリージュ（融合）”をご提案してまいります。



●フルーツの老舗・水信と縁の深い横浜の港に用意された最高の舞台。水戸岡鋭治氏のデザインする「現代に創るクラシック」を体現した店舗空間。

水信ブルックの店舗デザインを手がけたのは、JR九州の「ななつ星 in 九州」をはじめ、車両、駅舎、バス、船などを多数デザインし、数々の賞を受賞するデザイナーの水戸岡鋭治氏。

職人が手間暇かけた手仕事や、様々なモチーフによる装飾に彩られた贅を尽くした店舗空間は、「現代に創るクラシック」とも呼べる、どこか懐かしい温もりを感じさせます。本物が持つ豊かさに触れる経験により、記憶にずっと残り永く愛され続ける店を創りたいという氏の想いが体現された豊かな空間で、極上の味わいとサービスをお楽しみいただけます。



●併設のファクトリーでは、新鮮なフルーツを使用したやスイーツ、ジャムなどの加工品を製造。テイクアウトのジェラートやフルーツも販売。

併設されているファクトリーでは、新鮮なフルーツを使用した水信特製の「フルーツポンチ」やケーキ・焼き菓子などのスイーツ、ジャムなどの加工品を製造・販売いたします。

ジェラートやカットフルーツなど、みなとみらいの観光・散策のお供としてお楽しみいただける食べ歩きスイーツもご用意しております。



### ●店舗概要

店舗名 : 水信ブルック&ファクトリー

開店日 : 9月9日(金)

所在地 : 〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港2丁目14-1 横浜ハンマーヘッド内2階

アクセス : みなとみらい線「馬車道」駅 徒歩12分

※横浜ハンマーヘッドアクセスページ <https://www.hammerhead.co.jp/access/>

営業時間 : 平日 11:00~21:00 / 土日祝 10:00~21:00 (テイクアウト販売 21時まで)

定休日 : 施設に準ずる

席数 : 20席

URL : <https://mizunobu-brook.com/>

## ●会社概要

商号 : 水信商店株式会社  
代表者 : 代表取締役 井上裕二  
所在地 : 〒221-0054 神奈川県横浜市神奈川区山内町2番地  
横浜市中央卸売市場青果中卸32番  
設立 : 1973年(昭和48年)  
事業内容 : 青果物仲卸、外販納品、青果物加工  
資本金 : 1,000万円  
URL : <https://mizunobu.co.jp/mizunobu-shouten/>

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000096669.html>

新港ふ頭客船ターミナル株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/96669](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/96669)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

水信グループ 担当 : 依田宏司

TEL : 045-311-2235 MAIL : [contact@mizunobu.co.jp](mailto:contact@mizunobu.co.jp)