

Press Release

報道関係各位

2023年12月13日

株式会社横浜赤レンガ

毎年20万人以上が来場する冬の人気イベントが、会場を約2倍に拡大し、過去最大規模に！

# 『酒処 鍋小屋 2024』

2024年1月13日（土）～28日（日）開催決定！

～昭和レトロな空間で、全国のご当地鍋や日本酒を味わい尽くす！～



横浜赤レンガ倉庫では、2024年1月13日（土）から28日（日）までの計16日間、日本各地のご当地鍋や地酒などが堪能できる冬の恒例イベント「酒処 鍋小屋 2024」を、横浜赤レンガ倉庫イベント広場特設テントにて開催いたします。

「鍋小屋」は、寒さが厳しい冬の季節に、横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で熱々の鍋を囲み、お客様同士の交友を深めていただきたいという想いから生まれたフードフェスティバルです。例年20万人以上の方が来場し、鍋と酒にとどまらない多彩なコンテンツを、老若男女問わず、あらゆる世代の方々にお楽しみいただいております。

**8回目**となる今年は、会場規模を例年の約2倍に拡大。『**ご当地 鍋・日本酒・肴**』をテーマに、「一杯鍋エリア」には18店舗が集結するほか、自分たちで鍋セットを選んで熱々の鍋が作れる「作る鍋エリア」が4年ぶりに復活するなど、**過去最大規模**での開催となります。赤提灯を下げた横丁に、昭和の懐かしい音楽が流れる会場は、まるで昭和にタイムスリップしたかのような“昭和レトロ”な雰囲気味わえます。ぜひこの機会に、全国のご当地鍋と日本酒を堪能しにお越しください。

## 「酒処 鍋小屋 2024」トピックス

◇**今年は会場規模を約2倍に拡大！全18店舗が出店する過去最大規模に！**

今回のテーマは、『**ご当地 鍋・日本酒・肴**』。今年は会場規模を例年の約2倍に拡大し、日本全国のご当地鍋を販売する「一杯鍋エリア」が全18店舗集結するほか、全国選りすぐりの150種類以上の日本酒や、全国の酒の肴が一堂に集結するなど、過去最大規模での開催となります。また会場内には、自分たちで鍋セットを選び、熱々の鍋が作れる「作る鍋エリア」が4年ぶりに復活。“地産地消”をテーマに、神奈川県産の食材を中心に提供いたします。

会場の一部には、こたつと畳の小上がりの座席エリアができ、ゆったりくつろぎながら自分好みの鍋をお楽しみいただけるほか、特設テントの外には、昔懐かしい縁日のコーナーや、和スイーツを販売するキッチンカーなども展開。小さなお子様からご高齢の方までお楽しみいただけるコンテンツを幅広くご用意いたします。赤提灯、横丁、懐メロなど、まるで昭和にタイムスリップしたかのようなレトロな雰囲気の会場で、冬の味覚やコンテンツをお楽しみください。

**◇寒い冬の時期に食べたい、全国各地のご当地鍋が大集結！横浜赤レンガ倉庫で旅行気分を味わえる**

全国から厳選されたご当地鍋が 18 店舗集結。一杯サイズのお手軽な鍋をお気軽にお楽しみいただけます。



**<北海道>**

**石狩あんこう鍋**

鍋の横綱あんこうを北海道魚介たっぷりの石狩鍋に加えた、魚鍋の王様です。



**<宮城>**

**かもと霜降りひらたけ鍋**

信州きのごで菌活鍋！プレミアム茸霜降りひらたけと鴨をきのご出汁と煮込みました。



**<秋田>**

**秋田県大館市直送！本場きりたんぼ鍋**

きりたんぼ鍋発祥の地、秋田県大館市より具材全てを直送。比内地鶏ガラスープが自慢の日本三大鍋のひとつ。



**<神奈川>**

**1日600杯売れる**

**香味味噌の柔らか"もつ煮込み"**

もつが苦手な方も虜にする。柔らかく濃厚、臭みゼロ。横浜発祥の味わいをご堪能ください。



**<長野>**

**長野県産和牛と**

**白菜のほかほかキムチ鍋**

長野県産のA5ランク黒毛和牛と白菜が入った、ほかほかキムチ鍋。



**<広島>**

**牡蠣の土手鍋**

広島県産の身がプリとした牡蠣を使用した、味噌風味の土手鍋。



**<福岡>**

**博多・炊き餃子**

豚骨と鶏ガラでスープを作り、そのスープで炊いた餃子と野菜がたまらない、博多の名物鍋。

**◇地産地消をテーマに、地元・神奈川の食材で自分好みに作れる、「作る鍋エリア」が4年ぶりに復活！**

神奈川県産の食材を中心にした鍋セットを選び、熱々の鍋を自分たちで作れる「作る鍋エリア」では、「横浜育ち『はまパーク』のkokumiso鍋」をはじめ、数種類の鍋メニューをご用意。鍋のほかにも、相模湾で水揚げされた鮮魚のお刺身やフライなどの一品料理もご提供いたします。

会場の一部には、こたつと畳の小上がりの座席エリアが設けられ、ゆったりくつろぎながら自分好みの鍋をお楽しみいただけます。鍋を囲みながら、にぎやかな時間をぜひお過ごしください。



**◇150種類以上の日本酒を堪能できる！全制覇を目指して会期中何度も足を運んで鍋や肴のお供に！**



**<北海道>**  
**十勝 純米**  
 雑味のない力感と  
 キレ！十勝流“飲  
 まさる酒”です。  
 ※「飲まさる」=北  
 海道弁で「ついつい  
 飲んでしまう」の意



**<宮城>**  
**山和  
 for oyster  
 純米吟醸**  
 牡蠣に合う日本  
 酒として特別に醸  
 された、牡蠣のた  
 めの日本酒です。



**<秋田>**  
**山本  
 Pure Black**  
 漆黒の黒ラベル、ス  
 タイリッシュで精悍  
 な風貌の純米吟  
 醸です。



**<山形>**  
**どき上手  
 純米吟醸**  
 県外でも評価される  
 ようになった牽引  
 役。香りはたいへん  
 華やかでフルーティ、  
 女性にも日本酒初  
 心者の方にも無理  
 なくお楽しみいただ  
 けるお酒です。



**<福井>**  
**黒龍 大吟醸**  
 香り高く、かつ繊細  
 な香りが重なり、滑  
 らかな味わいを生  
 み出しています。真  
 綿のようなふわっと  
 したボディが柔ら  
 かな飲みごたえを  
 感じさせます。



**<長野>**  
**真澄 生一本**  
 発売以来、ひたす  
 ら改良を続けた黒  
 ラベル。バランスの  
 取れた辛口酒で  
 す。



**<福岡>**  
**寒北斗  
 辛口純米酒  
 shi-bi-en  
 無濾過生原酒  
 (冬季限定)**  
 冬季限定の無濾  
 過生原酒。フレッ  
 シュ感あふれる辛  
 口純米酒です。



**<沖縄>**  
**黎明**  
 沖縄県唯一の蔵  
 元。しっかりした味  
 わいの、少し酸味  
 のあるお酒です。

**◇肴メニューも全国から勢揃い！鍋だけではなくご当地メニューを日本酒と一緒に楽しんで**

今年は鍋小屋に酒の肴も数多く登場予定。こちらもお酒に合わせたご当地メニューをご用意しています。



**<北海道>**  
**昆布とするめの松前漬け**



**<秋田>**  
**比内地鶏の砂肝にんにく味噌煮**



**<福岡>**  
**博多炙り明太子**

**◇たくさんの種類を楽しみたい方に、毎年人気の「ちよい呑みセット」、「ちよい呑み・ちよい鍋セット」を今年も販売！**

毎年ご好評いただいている日本酒のチケットとオリジナルお猪口がセットになった「ちよい呑みセット」や、各地の日本酒を鍋のお供としてお楽しみいただけるのはもちろん、鍋同様に各地の食材を使った一品料理と共に味わうことができる「ちよい呑み・ちよい鍋セット」を今年もご用意します。「様々な日本酒をちょっとずつ味わいたい！」、「色々なご当地鍋を味わいたい！」という方におすすめのセットです。

**◇赤提灯や懐かしの昭和歌謡が流れる“昭和レトロ”な会場で、和スイーツのキッチンカーや縁日も楽しめる**

特設テントの外には、昔懐かしい縁日のコーナーや、「本わらび餅」や「りんご飴」などの和スイーツを販売するキッチンカーなども展開。小さなお子様からご高齢の方までお楽しみいただけるコンテンツを幅広くご用意いたします。赤提灯、横丁、懐メロなど、まるで昭和にタイムスリップしたかのようなレトロな雰囲気の中で、冬の味覚やコンテンツをお楽しみください。



※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。 ※画像はイメージです。

## 「酒処 鍋小屋 2024」概要

- 期間 : 2024年1月13日(土)～28日(日)
- 時間 : 平日 12:00～21:00 / 土日 11:00～21:00  
※ラストオーダーは営業終了の30分前
- 会場 : 横浜赤レンガ倉庫イベント広場 特設テント  
(〒231-0001 神奈川県横浜市中区新港 1-1)
- アクセス : みなとみらい線「馬車道」駅、「日本大通り」駅から徒歩6分  
JR京浜東北・根岸線 / 横浜市営地下鉄ブルーライン「関内」駅、「桜木町」駅から徒歩15分
- 入場料 : 無料 ※飲料・物販代金は別途
- 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)
- 後援 : 横浜市にぎわいスポーツ文化局
- お問い合わせ : 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)
- 特設サイト : <https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/94>

## 【SDGs への取り組み】

「酒処 鍋小屋 2024」では、SDGs への取り組みを積極的に行なっています。

### ■脱プラスチック :

全店舗で環境に配慮した食器や包装材を使用し、脱プラスチックを推進。

### ■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。今後、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。

### ■地産地消 :

「作る鍋エリア」でご提供する鍋の具材は、地元・神奈川県で生産された食材を中心に提供いたします。

## 横浜赤レンガ倉庫 とは

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。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しています。これまでに累計 1 億 1 千万人以上の方にご来館いただいております。

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、思い思いにお過ごしになっています。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、目の前の栈橋からクルーズ船の船旅もお楽しみいただけます。

## 【会社概要】

- 会社名 : 株式会社横浜赤レンガ
- 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 丁目 1
- 営業時間 : 1 号館 10 時～19 時、2 号館 11 時～20 時  
※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  
※営業時間は変更になる可能性があります
- WEB サイト : <https://www.yokohama-akarenga.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

横浜赤レンガ倉庫イベント PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当 : 加藤 (080-7954-0847) 野澤 (070-1417-8192) 小川

Email: [yrb-eventpr@ssu.co.jp](mailto:yrb-eventpr@ssu.co.jp)