報道関係各位
2026 年 1 月 8 日
株式会社 横浜赤レンガ

横浜赤レンガ倉庫
YOKOHAMA RED BRICK WAREHOUSE

笑う、サステナブル
WARAU SUSTAINABLE

全国各地のご当地いちごを通じて“いちごの新しい楽しみ方”に出会う

『Yokohama Strawberry Festival 2026』詳細決定

横浜赤レンガ倉庫にて２月５日（木）より開催

生産量全国トップクラスの県産いちごが集結「全国いちご会議」とのコラボイベントが実現！

地元・横浜や復興を目指す福島県大熊町など、ご当地いちごの無料サンプリングや直売も実施

カスタマイズできるクレープやワークショップ等、“知る・作る・味わう”体験型コンテンツも豊富！

横浜赤レンガ倉庫では、2026 年 2 月 5 日（木）～3 月 1 日（日）の計 25 日間、横浜赤レンガ倉庫イベント広場にて『Yokohama Strawberry Festival 2026』を開催します。

フォトスポットイメージ／展開メニュー・グッズ一例

本イベントは、昨年は開催期間中に約 58 万人※の方が横浜赤レンガ倉庫にお越しいただくなど、2013 年の初開催以来、お子様から大人の方まで幅広い世代に愛される“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベントとして多くの方々に親しまれてきました。※横浜赤レンガ倉庫 1・2 号館来館者数より算出

13 回目の開催となる今年は、**イベントテーマを「いちごトリップ」**と題し、日本各地から集まるご当地いちごを通じて、地域の魅力に触れたり、いちごスイーツやグッズにときめき癒されたり、いちごをきっかけに横浜エリアを散策したりと、様々ないちごをめぐる“いちごの旅”をお楽しみいただけます。

過去最多となる**のべ 46 店舗**が並び、最新から定番までバリエーション豊かないちごスイーツが勢揃いするほか、**いちご生産量全国トップクラス**の都道府県産のいちごを味わっていただける**「全国いちご会議」とのリアルイベントでのコラボレーション**や、毎年恒例の**地元・横浜市産いちごの直売**をはじめ、全国各地の**ご当地いちごの日替わり無料サンプリング＆直売**を日にち限定で実施。さらに、**復興を目指す福島県大熊町産「紅ほっぺ」を使用した、スイーツW杯優勝パティシエが手掛ける本格派スイーツ**を期間限定で販売するなど、豊富なコンテンツをご用意しています。また、食べるだけにとどまらず、いちごの新たな楽しみ方に出会える**体験型コンテンツ**や**ワークショップ**、「横浜春節祭 2026」とコラボした**フォトスポット**やいちごメニューを展開する近隣施設を巡る**スタンプラリー**など、会場内にとどまらない横浜の街と連携した企画もご用意し、いちごの世界をより深く堪能いただけます。

横浜赤レンガ倉庫内外で多くのいちごに触れ、ここだからこそ知ることができる“いちごの魅力”を存分に体感ください。

＜コンテンツの見どころ＞

■生産量全国トップクラスの県産いちごが集結！「全国いちご会議」とのコラボレーション

いちご生産量全国トップクラスの都道府県が参加する「全国いちご会議」※と連携し、３日間限定で参加各県のオリジナル品種を手に取り、味わっていただける特別コラボイベントを開催いたします。会場では、“いちごブランドごとの味の個性”を実感できる直売や無料サンプリングのほか、いちごの食べ比べも実施します。

さらに、栃木県から“ご当地ゆるキャラ”として人気の「とちまるくん」が本コラボ開催の３日間で毎日登場します。お子さまも大人も全国各地のいちごを様々な形でお楽しみいただけます。

※「全国いちご会議」構成都道府県：宮城県、茨城県、栃木県、千葉県、静岡県、愛知県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県

【「全国いちご会議」コラボイベント概要 】

・開 催 日：２月 21 日（土）、22 日（日）、23 日（月・祝）

・開催場所：いちごマーケット内 コンテンツブース

・実施内容：直売、無料サンプリング、いちご食べ比べ 他

※各日、参加県や実施内容が異なります。詳細は１月下旬ごろに特設サイトで発表予定。

「全国いちご会議」ロゴ

■自分好みにカスタマイズ！体験型ブース「旅するいちごのクレープリー」

“自分だけのクレープ”を食べることができる体験型ブースが**今年初登場**します。イベントオリジナルのキュートな**オーダーシート**に注文を記入していただくことで、まるでメニューを作っているような気分もお楽しみいただけます。

まずはメインとなるいちごを、日替わりで厳選した４種類以上の産地・品種から選びます。続いて、トッピングとして複数種類のクリーム・ソース・アイス・ケーキ等から**好きな組み合わせを選び**、自分好みのクレープが完成です。「全国いちご会議」の県産いちごも数量限定で登場。気になるいちごがあれば個数を追加して食べ比べるのもおすすめです。自分好みの全国各地のいちごと出会い、自分好みにカスタマイズしたクレープをオーダーできるワクワク感をぜひお楽しみください。

「旅するいちごのクレープリー」メニューイメージ

■地元・横浜市や、復興を目指す福島県大熊町も参加！ ご当地いちごを堪能できる日にち限定の日替わり無料サンプリング＆直売

毎年ご好評いただくご当地いちごの無料配布・直売を今回も日にち限定で開催！毎年恒例となる**地元・横浜市**をはじめ初参加となる島根県、栃木県鹿沼市、福島県大熊町の３つの自治体・農家のいちごも加わり、昨年より種類が増えた**計 12 地域**のご当地いちごをご用意します。

また、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「紅ほっぺ」の不揃いのいちご**を一部使用したスイーツも期間限定で販売します。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（メゾン ジブレー）」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をお召しあがりいただけます。

全国の様々な産地から届いたいちごを手に取り、イベント会場やご自宅でもお楽しみください。

※無料配布および直売のスケジュール詳細は１月下旬ごろに特設サイトで発表予定。 ※横浜市内産いちごは直売のみとなります。

無料サンプリング品種イメージ

■新品種も追加した最新版「いちご味わいチャート 2026」

昨年初登場し話題を集めた「いちご味わいチャート」が、2026 年版としてさらに進化して登場！日本野菜ソムリエ協会の「いちごソムリエ」監修のもと、日本各地の多彩ないちごを“食感”と“味わい”の２軸で整理し、その個性をひと目で楽しめるチャートとして掲出します。

地域ごとに表情の異なるいちごの特徴を知りながら、日本全国をめぐる“いちごトリップ”気分を味わえるコンテンツとしてお楽しみいただけます。

■<u>いちごの楽しみ方は食べるだけじゃない！？“知る・作る・味わう”を体験できるワークショップを多数開催</u>

いちごをもっと身近に、もっと楽しく感じていただけるよう、お子さまから大人まで参加できる体験型のワークショップを豊富にご用意しています。いちごの魅力を感じられるオリジナルスイーツ作り、親子で楽しめるクラフト体験など、食べるだけではない“いちごの新しい楽しみ方”をお届けします。※事前予約等の詳細は、1 月下旬ごろに特設サイトで発表予定。

●本物そっくり！いちごスイーツの食品サンプル作り 期間限定 NEW

いちご尽くしの可愛いスイーツを作ることができる、食品サンプル作り体験！簡単作業でどなたでもお気軽に楽しめます。
店舗名：食品さんぷるの畑
開催日：2 月 14 日（土）～20 日（金） ※100 名様/日限定 ※当日参加 OK・事前予約も有

●規格外いちご等を使ったグルテンフリーのスコップケーキ作り 期間限定

オリジナルのグルテンフリースイーツと神奈川県産の規格外いちご等を使ったスコップケーキ作りをお楽しみいただけます。世界を旅する気分で好きな国をイメージしたトッピングで自由にアレンジ！
店舗名：お果子工房 ichigo-e いちごえ×親子横浜野菜キッチン
開催日：2 月 15 日（日）、17 日（火）、3 月 1 日（日）
※42 食/日限定 ※要事前予約（空き状況により当日参加も可）

●いちごをあしらったキャンドルワークショップ

サンドアートを楽しみながらお好きなガラス細工を配置してオリジナルのキャンドルを作ることができます。当日はいちごやスイーツをメインとしたガラス細工を多くご用意いたします。
店舗名：ストロベリーキャンドルワークショップ
開催日：通期

●お子さまも楽しめる！紙ねんどで作るデコスウィーツ NEW

紙ねんどや樹脂パーツを使ってケーキやシュークリーム、カップケーキを型に本物のような果物のパーツでデコレーションし、「本物そっくりデコスウィーツ」作りを楽しんでいただけます。
店舗名：本物そっくりデコスウィーツ
開催日：通期

＜近隣連携＞

横浜ならではの魅力を感じられる、周辺エリアとの楽しい連携企画も多数登場！本イベントと連携して横浜赤レンガ倉庫近隣の商業施設やホテルなど計 15 施設で展開されるいちごメニューを巡る「横浜いちごトリップ」も実施 。今年は対象エリアや参加施設も昨年以上に拡大するほか、イベントリーフレットにスタンプを集めて楽しめる「ジャーナルノート」をご用意し、対象施設を巡りながら“いちごトリップ”をより満喫できるスタンプラリー企画もお楽しみいただけます。

また、横浜の春の訪れを告げる風物詩「横浜春節祭 2026」とコラボし、昨年もフォトスポットとして人気を集めた“**いちごランタン**”が今年も横浜赤レンガ倉庫の玄関口で訪れる方々をお出迎えします。

さらに、東急線およびみなとみらい線で使えるデジタルチケットサービス「**Q SKIP**」の発売や、親子連れでにぎわう「**横浜アンパンマンこどもミュージアム**」との連携キャンペーンなど、横浜の街を歩きながら楽しめる企画も充実。会場の外まで広がるいちごをきっかけに“街をめぐる楽しさ”を感じながら、横浜エリアならではのひとときをお過ごしいただけます。※詳細は、1 月中旬ごろに発表予定

＜注目商品＞ ※一部店舗抜粋

横浜赤レンガ倉庫の本イベント会場内では、いちごスイーツやドリンク、グッズなどを楽しめる過去最多のべ 46 店舗が出店予定です。日本全国の様々ないちごをお楽しみください。

【いちごマーケット】

●Kitchen macaroni（キッチン マカロニ）
「とちおとめ」とピスタチオクリームの
オムレット［200 食/日限定］

ふわふわのオムレット生地に、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（バター ロースティッド コーヒー ラボラトリー）
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（フラガナッサ）
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」の果実とピューレをたっぷり使った、爽やか＆ミルキーなミルクレープ。クレープ生地の間のクリームは、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（ミコ イー）
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「食べられないミルキーベリー」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。

【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（ブルー コシーナ）
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（テンプラスフラワーズ）
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粳米最中種、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。

【館内商品】

『Yokohama Strawberry Festival 2026』の開催に合わせて、横浜赤レンガ倉庫 1・2 号館内の飲食・物販店舗でも、限定メニューや関連グッズなどを多数ご用意しております。

●à la campagne（アラカンパーニュ）（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らしい、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（オーバーライド）（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

＜開催概要＞

『Yokohama Strawberry Festival 2026』
キービジュアル

・期　　間：2026 年 2 月 5 日（木）～3 月 1 日（日）　計 25 日間
※雨天決行、荒天時は休業することがあります。
・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）
・営業時間：10:00～18:00（最終入場時間：17:45）
・入 場 料：500 円
※飲食・物販代等は別途 ※小学生以下は無料（保護者同伴に限る）
※横浜赤レンガ倉庫イベント公式アプリ会員は 2 回目入場無料
・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
・協　　力：全国いちご会議（事務局：栃木県）、福島県大熊町、茨城県鉾田（ほこた）市、おおもりファーム合同会社、
“さが”農産物ブランド確立対策推進協議会（佐賀県、JA グループ佐賀）、
栃木県鹿沼市（かぬまブランド推進協議会）、株式会社ふるーつふぁーむわかやま、JA 熊本経済連、
セキヤドベリー(Sberry)、奈良県、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会、ベリーズベリー、ミスいちご、
株式会社トゥーマーカープロダクツ、食べ物アート作家鴨志田和泉
・特設サイト：https://www.yokohama-akarenga.jp/strawberryfes/

＜SDGs への取り組み＞

『Yokohama Strawberry Festival 2026』では、SDGs への取り組みを積極的に行なっています。

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

◎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使用し、プラスチック削減に取り組みます。
◎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エネ普及拡大の一環として、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。
◎地産地消：
地元・横浜市内のいちご農家による直売を実施します。
◎近隣施設との連携：
近隣の商業施設等と連携し、イベントを通じたエリア一帯の賑わい創出を図ります。
◎フードロス削減：
不揃いのいちごを一部に使用したスイーツの販売や、規格外いちごを使用したワークショップを実施。廃棄されるいちごを使用することで食品ロスを削減します。

『大阪ストロベリーフェスティバル 2026』開催決定！

横浜赤レンガ倉庫で 2013 年から開催している“いちご”の新しい楽しみ方を伝えるイベントが、2026 年も大阪で開催。横浜赤レンガ倉庫でのイベントで出店しているスイーツ店や、各地のいちごを使った人気店が出店予定です。

・期間：2026 年 3 月 13 日（金）～3 月 22 日（日）
・会場：カンテレ扇町スクエア イベントスペース（大阪府大阪市北区扇町 2-1-7）
・主催：大阪ストロベリーフェスティバル 2026 実行委員会
・企画制作：関西テレビ放送株式会社、株式会社横浜赤レンガ
・お問い合わせ：ichigo@ktv.co.jp

『大阪ストロベリーフェスティバル 2026』
キービジュアル

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 110 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 3 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と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、目の前の桟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
※営業時間は変更となる可能性がございます
・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。
※画像はイメージです。一部、過去のイベントの様子が分かる画像を使用しています。
※価格はすべて税込みです。

＜本件に関するメディア向けのお問い合わせ先＞
横浜赤レンガ倉庫 PR 事務局（㈱プラチナム内）担当：本間・白駒・岡本・菅野・福田
Tel：03-5572-6072 FAX：03-5572-6075 Email: akarenga_pr@vectorinc.co.jp

＜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㈹ ※受付時間：11：00～20：00