

全国各地のご当地鍋が大集結！“こたつ”で相撲部屋の本格ちゃんこ鍋も楽しめる

『酒処 鍋小屋 2025』詳細決定！

横浜赤レンガ倉庫にて1月18日（土）より計16日間開催！

Z世代・訪日客からも大注目の“昭和レトロ”な世界観に「スナック」が初登場

100種超えの日本酒に新旧あんこスイーツも！“日本が世界に誇る文化”を満喫

横浜赤レンガ倉庫では、2025年1月18日（土）から2月2日（日）の計16日間、横浜赤レンガ倉庫イベント広場にて『酒処 鍋小屋 2025』を開催します。メニューやコンテンツの詳細が確定したためお知らせします。



本イベントは、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ました。開催9回目を迎える今回のイベントテーマは「昭和」。2025年は、昭和改元から100周年の節目を迎える年であることから設定されました。今回は、18種類のご当地鍋と今年、伝統的な製法がユネスコの無形文化遺産にも認められた日本酒を100種以上もご用意するほか、日本文化に欠かせない“あんこ”を使ったスイーツが楽しめる「あんこ横丁」や昭和のナイトカルチャーの代名詞「スナック」の体験ブースが初登場。また、昨年も大好評の“こたつ”に入って鍋を囲み、自分たちで熱々の鍋を作ることができる体験型エリア「作る鍋エリア」を今年もご用意しています。

<会場のみどころ>

■ 随所に感じられる“昭和レトロ”な世界観

“昭和”時代を過ごしていないZ世代をはじめ、海外の方にも今注目を集めている“昭和レトロ”。会場は、その世界観を表現するため、どこか懐かしいレトロな看板や赤提灯、タイムスリップした気持ちになる昭和歌謡のBGM等、昭和を感じる要素が詰め込まれ、ノスタルジックな雰囲気漂います。また、「縁日」で人気の出し物、「射的」等お子様から大人まで昔懐かしい雰囲気を楽しめるコンテンツもご用意します。



会場イメージ

■ イベント初登場！昭和のナイトカルチャーの代名詞“スナック”体験ブース「スナック横丁」

Z世代を中心に今ブームが巻き起こっている“スナック”の体験ができるブース「スナック横丁」がイベント初登場！昭和時代に“夜の社交場”として文化が発達したスナックを、令和の時代に横浜赤レンガ倉庫でお楽しみいただけます。

本ブースは、全国 850 軒以上のスナックを訪れた“スナ女@”五十嵐真由子氏率いるスナックエンタメ集団「スナック横丁」がプロデュース。会期中は、横浜・野毛などで実際にスナックを営んでいるママさんも日替わりで登場します。昭和の古き良きスナック文化を通して、横浜赤レンガ倉庫に人と人をつなぐ場をご用意いたします。



「スナック」イメージ

また、スナックには欠かせない「カラオケ」や、クイズや紙芝居など様々な方にお楽しみいただけるコンテンツを揃えて、気軽にスナックの雰囲気体験できる場をご提供します。加えて、会期中は英語対応が可能なスタッフも日によって登場。訪日外国人の方にも日本特有のスナック文化を気軽に体験いただけます。世代・国をこえてあらゆる人に昭和の世界観に没入いただけます。

【スナック体験ブース「スナック横丁」概要】

- 営業時間：16:00～21:00 (L.O. 20:30) ※当日受付のみ。 ※1月24日(金)は会場都合により、休業。
- 料金：1,500円 (ドリンク1杯+乾き物、カラオケ使用料込み)
追加ドリンク 500円～ (ソフトドリンク有り) ※混雑時は30分制となります。
- 席数：最大 15 席

■ 地元横浜の企業をはじめ約 10 社が集結！ イベント初開催！ 企業対抗のカラオケ大会

1月24日(金)には、イベント初となる企業対抗のカラオケ大会「鍋小屋うた合戦 supported by JOYSOUND」を開催いたします。横浜に拠点を置く地元企業をはじめ約 10 社が集まり、JOYSOUND 協力のもと、横浜赤レンガ倉庫特有の海が臨める絶好のロケーションで熱いど自慢対決が繰り広げられます。

【「鍋小屋うた合戦 supported by JOYSOUND」開催概要】

- 開催日時：1月24日(金) 19:00～20:30
- 開催場所：スナック体験ブース前 特設ステージ
- 観覧料：無料

JOYSOUND

■和の雰囲気にとりまじり！「あんこ横丁」もイベント初登場

日本の甘味として昔から親しまれている“あんこ”が横浜赤レンガ倉庫に集結。おしるこや大福などの王道のあんこスイーツをはじめ、フルーツ×白餡のコラボスイーツなど人気の進化系あんこスイーツを取り揃えました。あんこ好きな人はもちろん、インバウンドのお客様にも日本特有の優しい甘さの和スイーツをお楽しみいただけます。鍋の後のお口直し、日本酒のお供にもぴったりです。また、キッチンカーでもバリエーション豊かな和スイーツを取り揃えております。



販売メニュー一例

■昨年も大好評！“こたつ”で鍋作りから楽しめる「作る鍋エリア」が今年も登場

昨年4年ぶりに復活し、大好評を博した「作る鍋エリア」が今年も登場。昨年に続き、貴仕様の座敷エリアに日本の冬に馴染み深い“こたつ”を設置しました。今年は、先代武蔵川部屋元ちゃんこ長監修の「ちゃんこ鍋」を、3種類の味でご用意。家族や仲間と一緒に自分たちで作った熱々の鍋を囲み、日本の冬を堪能いただけます。



「ちゃんこ鍋」イメージ

■オリジナルお猪口もついてくる！毎年人気のちよい呑みチケット

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」、各地の日本酒と鍋のセットに加え、ご当地の食材を使った一品料理をお酒の肴として一緒に堪能できる「ちよい呑み・ちよい鍋セット」を今年もご用意！「様々な日本酒を少しずつ味わいたい！」「ご当地の鍋やお酒の肴で日本酒を堪能したい！」という方におすすめのセットです。



オリジナルお猪口イメージ

<注目商品> ※一部店舗抜粋

【一杯鍋】

今年も全国各地の18種類のご当地鍋が登場！地域毎にそれぞれの特徴を複数お楽しみいただけるよう一杯サイズでご用意します。

●宮城県

痛風鍋



一説では宮城県仙台市発祥と言われている痛風鍋。牡蠣や白子、あん肝などプリン体たっぷりの高級食材を使った贅沢な海鮮鍋。

●秋田県

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！地元・秋田県大館市より具材全てを直送！大館きりたんぼ鍋の定義に沿って、本場の味をそのままにご提供。

●茨城県

常陸牛すき焼き鍋



茨城県産常陸牛使用。お店オリジナルの割り下でお肉の旨みを引き立てます。

●新潟県

新潟県産紅ズワイガニと有頭えびの
海鮮キムチチゲ



冬の鍋の王者カニを使った体温まるキムチ鍋です。新潟は紅ズワイガニと地酒の一大産地です。カニ鍋と地酒を心行くまでお楽しみください。

●福岡県

黒毛和牛のもつ鍋



臭みがなく、ふわふわな食感が特徴の、脂身がやわらかく口どけが良い小腸を使う牛もつ鍋です。味付けは、鰹や昆布出汁の効いた醤油または味噌にんにくと鷹の爪を入れ煮込みます。たくさんの野菜ともつのコラーゲンが入った美容と健康にも良い鍋料理です。

●宮城県・山形県

仙台山形二県牛豚芋煮



芋煮といえば「宮城と山形の芋煮、結局どちらがおいしいの？」論争。仙台味噌と豚肉の滋味深い味わいの宮城、牛肉に山形の地元醤油で仕上げるさっぱりとした味わいの山形、隣り合った県同士の自慢の芋煮、地域によって違った味わいの芋煮を、食べ比べてみてください。

【日本酒】

ご当地鍋にも肴にもぴったりな全国選りすぐりの 100 種類以上の日本酒が勢揃い！定番商品からレア商品まで幅広く堪能いただけます。

●佐賀県

鍋島 特別本醸造／富久千代酒造
[40 杯／日限定]



天才杜氏・飯盛直喜氏が醸す世界の鍋島より爽やかな甘みと抜群のキレが楽しめる旨口酒。なかなか味わうことのできないレア酒の一つ。

●大阪府

呉春 池田酒／呉春



江戸時代中期に創業された老舗の酒蔵。普通酒とは思えないほど高い品質を持つ呉春。食の街・大阪に密着して愛飲され続けているお酒です。

●新潟県

張鶴 花／宮尾酒造



新潟県内のみの限定販売酒。やわらかな香りとなつかりとした味わいの辛口で、飽きの来ない一本です。

【あんこ横丁】

本イベント初登場！王道から進化系まで、日本の食文化には欠かせない「あんこ」スイーツをお楽しみいただけます。また、キッチンカーでもバリエーション豊かな和スイーツを取り揃えております。

●東京巣鴨とげぬき福寿庵

あまりん大福



埼玉県のブランド苺、糖度 20 度のあまりんを使用した白玉のようないちご大福です。

●果朋 -KAHOU-

一游 苺-HANASHIBE-



クランベリー、マスカルポーネ、ピスタチオ、檸檬、アールグレイと白餡をメランジュし寒天で包み込みました。

●Kitchen macaroni

大吟醸香るティラミスどら焼き



エスプレッソと日本酒を染み込ませたどら焼きで作る和風ティラミス。

◀注目ブース▶

一杯鍋や日本酒以外にも、魅力的なブースをご用意しております。

●ダイショー

王道鍋から外食店監修鍋まで、様々な鍋スープを展開する福岡発の企業、ダイショーがブース初出店！ご当地鍋の鍋スープを販売するほか、購入者限定で催しものを実施予定です。

出店期間:1月18日(土)～1月25日(土)



●霧島酒造

トロツとしたあまみと、キリツとした後切れが特長の「黒霧島」、バナナのような軽快な果実香と、なめらかな口当たりが特長の「本格麦焼酎 霧島ほろる」、メロンのような甘い果実香と、きよらかな口当たりが特長の「本格米焼酎 霧島するる」を販売します。3種類の異なる味わいをぜひお楽しみください(※一杯売りのみの販売となります)。

出店期間:1月27日(月)～2月2日(日)



◀館内商品のご案内▶ ※一部店舗抜粋

横浜赤レンガ倉庫 1・2号館内の飲食店舗では、鍋の後に食べたい“締めスイーツ”もご用意しています。

●BUTCHER REPUBLIC CHICAGO PIZZA&BEER (2号館3階) モンブランタルト



カシス香るマロンムースと甘き控えめのマロンクリームが絶妙にマッチ！締めのデザートにどうぞ！

●UNI COFFEE ROASTERY (1号館1階) かためのプリンアラモード



自家製プリンに濃厚バニラアイスとカリッと香ばしいローストアーモンド、キャラメルソースがアクセント。

●à la campagne (2号館1階) タルトメルヴェイユ



色とりどりのフルーツが散りばめられたタルトはひと口ごとに変わるリッチな味わい。

◀開催概要▶

- ・期間：2025年1月18日(土)～2月2日(日)計16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：平日 12:00～21:00 (L.O. 20:30)
土日 11:00～21:00 (L.O. 20:30)
※一部エリアでは、営業時間が異なります。
- ・入場料：無料 ※飲食・物販代等は別途



『酒処 鍋小屋 2025』キービジュアル

- ・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、日本あんど協会
- ・協賛：プレミアムウォーター株式会社、日本たばこ産業株式会社、霧島酒造株式会社、株式会社ダイショー
- ・協力：株式会社エクシング
- ・特設サイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/121>

<SDGs への取り組み>

『酒処 鍋小屋 2025』では、SDGs への取り組みを積極的に行なっています。

■プラスチック製品の削減：

会場内の全店舗で環境に配慮した食器や包装材を使用し、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%削減します。

■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。

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 100 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 2 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、目の前の棧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
- ・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あります。

※画像はイメージです。一部、過去のイベントの様子分かる画像を使用しています。

<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