

【さっぱり】な水炊き・きのこ鍋／【がっつり】なもつ鍋・牛すき あなたはどっち派？  
ご当地鍋&各地の日本酒・おつまみで、至福の“はしご鍋”

## 『鍋小屋 2022』

2022年1月8日(土)~2月6日(日) 計30日間

ちよい呑み・海鮮・和スイーツ… 昼でも夜でも、楽しみ方は十人十色！

横浜赤レンガ倉庫では、2022年1月8日(土)から2月6日(日)までの計30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『鍋小屋 2022』を開催します。

『鍋小屋』は、寒さが厳しい季節に、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冬のフードフェスティバルです。6回目の開催となる今回は、お客様からの好評につき、期間を30日間に延長。鍋と酒にとどまらない多彩なコンテンツを、老若男女あらゆる世代・それぞれのスタイルでお楽しみいただけます。



<メニュー・コンテンツ・会場イメージ>

### 「鍋小屋 2022」主なトピックス

あなたは【さっぱり】派？【がっつり】派？ 厳選された一杯鍋・日本酒・おつまみで、多彩な“はしご鍋”！

一杯サイズのご当地鍋を、各地の日本酒・おつまみとともに次々と味わう“はしご鍋”をご堪能いただけます。今年は、【さっぱり】と【がっつり】の両方が味わえるよう、会場内に「さっぱり通り」と「がっつり通り」が登場。全国から選りすぐりの鍋料理を提供する12店が軒を連ねます。「さっぱり通り」では、乳白色のスープが後引く「地鶏コラーゲン水炊き」や、ホクトプレミアムきのこ“霜降りひらたけ”と鴨をきのこ出汁で煮込んだ「極上きのこと鴨の鍋」などが登場！「がっつり通り」では、福岡の定番「博多もつ鍋」や、ブランド牛を使った大人気の「茨城常陸牛すき焼き鍋」といった、食べ応えバッチリなラインナップをご用意します。

“ちよい呑み” “市場直送海鮮” “和スイーツ”…楽しみ方は十人十色！夜のみならず、昼からでも！

鍋と一緒に日本酒が楽しめる「ちよい呑みセット」を始めとした人気メニューに加え、今年は目利きのプロである仲卸さんが厳選した、横浜市中心卸売市場直送の旬な魚介がたっぷり入った「漁師鍋」や「サバのフライ定食」と、神奈川県内の酒蔵を応援するため、9蔵の地酒を取り揃えた「海鮮食堂」や、平日限定でお得に楽しめる「ハッピーアワーセット」をご用意。さらに、和スイーツや縁日、お土産にぴったりな物販など、昼から楽しめるコンテンツが盛りだくさん。昼呑みや食事メインなど、あらゆる世代に楽しんでいただけます。

“赤提灯”が並び“懐メロ”が流れるノスタルジックな空間。公式アプリでさらにイベントを楽しくお得に

全天候型の会場内は、昭和レトロなノスタルジック空間となっており、気分を盛り上げます。さらに、2021年11月に配信スタートした「横浜赤レンガ倉庫イベント公式アプリ」会員限定の特典やスタンプラリーもお楽しみいただけます。

「いつ来ても変わらない、けれども、いつ来ても新しい」をコンセプトに掲げる横浜赤レンガ倉庫では、どの世代にも楽しんでいただける多彩なコンテンツで、思い出に残る冬の楽しいひとときをご提案します。

<この件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

横浜赤レンガ倉庫広報事務局 (ピーアールコンビナート株式会社内)  
電話：03-3263-5621/FAX：03-3263-5623/Mail：yrb\_pr@prk.co.jp

<この件に関する一般の方のお問い合わせ先>

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)

## 『鍋小屋 2022』 イベント概要

※画像はイメージです。 ※掲載内容は予告なく変更になる可能性があります。

- 期 間：2022年1月8日(土)～2月6日(日) 計30日間  
(雨天決行、荒天時は休業することがあります)
- 時 間：平日：12:00～21:00  
土日祝：11:00～21:00 ※ラストオーダー 20:30
- 場 所：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)
- 入 場 料：無料 (飲食・物販代は別途)
- 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)
- 共 催：明治商工株式会社
- 協 力：一石屋酒店、横浜市交通局
- 後 援：横浜市文化観光局
- WEBサイト：<https://www.yokohama-akarenga.jp/brickjournal/detail/62>  
(2021年12月15日公開予定)



<メインビジュアル>

## 全国から厳選された【さっぱり】&【がっつり】な一杯鍋 12 店舗が、冬の横浜赤レンガ倉庫に集結！

今年は、【さっぱり】と【がっつり】の両方が味わえるよう全国各地から選りすぐりの鍋料理を扱う12店舗が集結。小ぶりな一杯鍋だから、色々な味わいを一度に楽しむことができる、横浜赤レンガ倉庫ならではの至福の“はしご鍋”をお楽しみください。

### 【さっぱり】

「地鶏コラーゲン水炊き」や「秋田名物！本場きりたんぼ鍋」といった鶏ベースの本格・定番鍋から、お肉のうま味をあっさりめのスープが引き立てる「イペリコ豚の塩麴鍋」、「ほっかほかラム生姜鍋」などユニークな味わいまで幅広く取り揃えています。

### 【がっつり】

醤油ベースにもつと野菜のうま味が溶け合う「博多もつ鍋」を筆頭に、アゴ出汁と濃厚味噌のスープでいただく冬の魚介鍋の代表格「活きめんこ鍋」、地元のブランド牛を使った「茨城常陸牛すき焼き鍋」など、思わず目移りしてしまいそうな個性豊かなご当地鍋の数々が勢揃いします。



<地鶏コラーゲン水炊き>



<ほっかほかラム生姜鍋>



<博多もつ鍋>



<茨城常陸牛すき焼き鍋>

## 横浜中央卸売市場直送！「海鮮食堂」で豪快「漁師鍋」

横浜中央卸売市場の協力のもと、『鍋小屋』に「海鮮食堂」が初登場！オープンキッチンで調理された新鮮な食材を使用したグルメを味わうことができます。中でもおすすめ「漁師鍋」は、天然鯛を中心とした魚の骨をじっくり煮込んでとった出汁に目利きのプロである仲卸さんが厳選した旬の魚を使用した豪快な一品です。また、目の前で調理する出来立ての蒸し牡蠣や焼きホタテを味わうことができます。相模湾産のサバを使用したランチタイム限定の「サバのフライ定食」のほか、神奈川県内の酒蔵を応援するために取り揃えた、9蔵の地酒をお供にお楽しみください。



<競りの様子>

<漁師鍋イメージ>

## 日本酒、ミニ鍋やおつまみ、オリジナルお猪口がついてくる、人気の「ちよい呑みセット」

「食事よりもお酒をメインで」という方や、「色々な日本酒をちよとずつ味わいたい！」という方には、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」がおすすめです。「ちよい呑み・ちよい鍋・おつまみセット」は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、鍋同様に色々な地域の食材を使った一品料理と共に味わうことができます。

### 【「ちよい呑みセット」内容】

- ちよい呑みセット：ちよい呑みチケット3枚＋オリジナルお猪口(1つ) = 1,600円(税込)
- ちよい呑み・ちよい鍋・おつまみセット：ちよい呑みチケット3枚＋ちよい鍋・おつまみチケット3枚＋オリジナルお猪口(1つ) = 2,600円(税込)

※いずれも数量限定





## 各地から厳選！こだわりの日本酒たちが、“はしご鍋”の気分を盛り上げる！

京都



【澤屋まつと 守破離 五百万石】

180ml 800 円(税込)

「守破離」の中でも原点と呼ばれる「五百万石」。爽やかな香りと透明感のある洗練された旨味とキレが魅力です。

兵庫



【播州一献 超辛純米】

180ml 800 円(税込)

バランスの良い旨味と酸味、スッと溶ける切れの良さが、食事を味わうのに適しているお酒です。

栃木



【純米大吟醸 鳳凰美田】

180ml 800 円(税込)

マスカットのような吟醸香。口に含むと透明度の高い上質な旨味がスツと舌に馴染み、甘みがじんわりと染みていきます。



【ご当地カップ酒】

800 円(税込)～

いつでも美味しい、見た目も可愛いカップ酒で全国の日本酒巡りをしてみても？ ※銘柄は変更の可能性あり

## 初登場の「ハッピーアワーセット」で、ビールやサワーも！サクッと昼呑みなど、楽しみ方が広がる

今年の『鍋小屋』は、平日 14 時～17 時限定で「ハッピーアワーセット」が初登場。各店舗でおつまみとビール・サワー等のセットを 1,000 円（税込）でお得に楽しむことができます。

「焼き鳥 6 本とビールのハッピーアワーセット」は、ビール又はサワーに焼き鳥 3 種がついた、“はしご鍋”のスタートに楽しみたい一品。「お飲み物 3 杯とおつまみ 2 種セット」は信州クラフトビール 1 杯と選べる各種サワー・ハイボール 2 杯（合計 3 杯）と、枝豆やだし巻き卵といった本日のおつまみ 2 種をご用意するお得なセットです。“とりあえずビール”派や、日本酒以外で昼呑みを軽めに楽しみたい方など、より楽しみ方が広がります。



焼き鳥 6 本とビールのハッピーアワーセット  
1,000 円(税込)



お飲み物 3 杯とおつまみ 2 種セット  
1,000 円(税込)

## “赤提灯”と“懐メロ”の昭和レトロ空間に、今年は「和スイーツ」や「縁日」などが初登場！

赤提灯が並び懐メロが流れる会場内は、まるで昭和にタイムスリップしたかのような雰囲気。会場内をゆっくりと巡りながら、日本の冬を味わい尽くす贅沢な食べ歩き体験も、このイベントならではの楽しみです。今年は、漆器やまな板などの和食器・雑貨を販売する物販ブースが初登場。また、鍋でほっこりした後に、「どら焼」や「日本酒アイス」などメの「和スイーツ」がお楽しみいただけます。さらに、昔懐かしい「縁日」のコーナーでは輪投げ・射的など、お子様にも嬉しいアトラクションが。昭和レトロ気分をさらに盛り上げます。グルメと美酒を堪能する大人同士の嗜みはそのままに、お子様連れのお客様でも、テーマパークのように気軽に立ち寄って楽しんでいただけます。



<会場内 イメージ>



<射的 イメージ>



<どら焼>



<日本酒アイス>

### 横浜赤レンガ倉庫 2 号館でも、スイーツを堪能！

『鍋小屋 2022』だけでなく、2 号館でもスイーツをお楽しみいただけます。



nana's green tea  
黒胡麻白玉ラテ

M サイズ:640 円(税込)/L サイズ:730 円(税込)



YOKOHAMA BASHAMICHI ICE  
特選ミルクアイス

イトイン:377 円(税込)/テイクアウト:370 円(税込)

### 『横浜赤レンガ倉庫イベント公式アプリ』で、イベントを楽しくお得に！

「横浜赤レンガ倉庫イベント公式アプリ」の会員には、『鍋小屋 2022』の会場内各店舗で鍋のメのうどんやごはん、トッピング等がもらえるお得なクーポンを進呈！また、スタンプラリーもお楽しみいただけます。



# FAX返信用紙

FAX : 03-3263-5623

横浜赤レンガ倉庫広報事務局（ピーアールコンビナート株式会社内）

二味・大塚・杉山行

大変お手数ですが、下記項目にご記入の上、**1月7日（金）15時**までにFAXにてご返信下さいますようお願い申し上げます。

## 『鍋小屋 2022』

メディア内覧会のご出席  希望する  希望しない

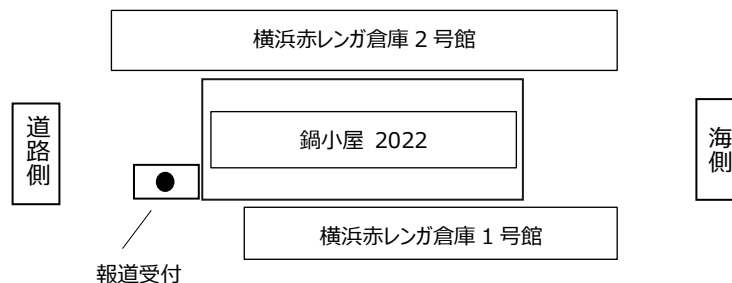
1月8日（土）10：15～11：00（報道受付 10：00～）

イベント期間中のご取材  希望する  希望しない

1月8日（土）～2月6日（日）

※当日は一般のお客様もいらっしゃいます。

※上記日時以外でのご取材の調整も可能です。ご一報くださいますようお願い申し上げます



貴媒体名		
貴社名・部署名		
ご担当者様	他 名	
ご来場予定日時	月 日 : 頃	
TEL&FAX	TEL	FAX
取材当日ご連絡先	携帯	
カメラ有無	<input type="checkbox"/> 有（スチール・ENG） <input type="checkbox"/> 無	
ご取材のご希望が ございましたら 印をご記入下さい	<input type="checkbox"/> <u>主催者インタビュー</u> <input type="checkbox"/> <u>フード・ドリンクメニュー</u> <input type="checkbox"/> <u>会場雑感</u> ※状況によって希望に沿えない場合がございます。 <input type="checkbox"/> <u>その他（ ）</u> ※個別取材をご希望のメディアは事前にご連絡ください	
ご連絡欄		

※本返信用紙に記載いただいた個人情報は、本イベントのためにのみ利用しそれ以外の目的で利用いたしません