

初開催！約 4,200 通りの組み合わせから具材が選べる 『鍋小屋 2016～寒い冬は横浜赤レンガ倉庫でホッコリ～』

2016年2月19日（金）～2月28日（日） 計10日間



特設テント“鍋小屋”メニュー（イメージ）

横浜赤レンガ倉庫では2月19日（金）～2月28日（日）までの10日間、「鍋小屋 2016 ～寒い冬は横浜赤レンガ倉庫でホッコリ～」を横浜赤レンガ倉庫イベント広場で開催します。

今年初開催となる本イベントは、寒い時期に横浜赤レンガ倉庫と海が見える開放的な空間で皆様がホッコリと温まることができる、この季節ならではの体験をして頂きたいという思いから生まれたイベントです。冬の風物詩ともいえる温かな鍋を“鍋小屋”でゆっくり味わいながら楽しめる空間を提供します。イベント会場は2つのエリアから構成されております。1つは大型特設テント“鍋小屋”で、野菜、メイン、出汁をお好みの種類から選んで作れる“選べる鍋エリア”です。神奈川県産や東北産のこだわりの野菜からお好きな組み合わせを選ぶことができ、約 4,200 通りの具材の組み合わせが楽しめます。もう1つは、木の屋台で純米酒を贅沢に使った「酒鍋」や東北地方の郷土料理「芋煮」等、各店が自慢の鍋を提供する“コンセプト鍋エリア”です。

横浜港の海を見ながら鍋を味わい温まる、冬ならではの体験を、ぜひ横浜赤レンガ倉庫でお楽しみください。

<選べる鍋エリア>

「選べる鍋」は野菜、メイン、出汁のカテゴリーからそれぞれお好みの種類を選び、会場内の畳の小上がりで土鍋を使用して作ることができます。

●具材

以下の10種類の中からお好みの6種類が選べます。

（野菜に関しては日毎の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。）

- ・神奈川県産：春菊、椎茸、小松菜、大山豆腐
- ・東北産：ジャンボなめこ、雪下人参、霜降り白菜、水菜、仙台曲がりねぎ、大根（無農薬）

●メイン

以下の5種類の中からお好みの食材を1つ選べます。

- ・はまぼーく（豚肉）、かじか（北海道産の魚）※、助宗たら（白子鍋）、牡蠣（北海道知内産）、鶏もも肉
- ※「かじか鍋」はあまりに美味しくて、鍋をつつきすぎて壊してしまうという「鍋壊し」とも言われています。

●出汁

数種類の中から1つ選ぶことができます。

●一品料理

岩手県陸前高田市の蒸し牡蠣をはじめ、焼きボタンエビや焼きホタテなどを提供します。

●ドリンク

岩手県の日本酒「南部美人」や生ビール、ハイボールやレモンサワー、完熟あらごし梅酒等の豊富なラインナップを取り揃えております。



南部美人 本醸造辛口

岩手県の地酒で地元二戸市ではお燗で飲むお酒として広く浸透しています。

後味がキリリと辛く、スイスイと杯が進み食事もどんどん進みます。

冷酒・熱燗で提供予定です。

<コンセプト鍋エリア>

個性豊かなコンセプト鍋を提供いたします。

- ・白雪鍋：小西酒造の日本酒醸造過程で生まれる酒粕を使用し霧島豚、有頭エビやホタテなどの食材を使用
- ・鶏つみれ白湯（パイタン）鍋：鶏ガラと豚骨の旨みを凝縮したスープを使用した鍋
- ・酒鍋：純米酒を贅沢に使い、鶏と九条ネギを使用した鍋
- ・芋煮：東北地方の郷土料理
- ・天然醸造つむぎ味噌の二種豚鍋：豚スネ肉と骨付あばら肉を天保三年創業茨城県産つむぎ味噌で煮込んだ濃厚鍋
- ・もつ煮：車橋もつ肉店を系譜に持った“ハマのもつ肉店”、3回煮こぼし極限まで柔らかくした味で、1日500杯を売り上げる秘伝鍋

屋台でご購入いただいた鍋は、大型特設テントの中で、お召し上がりいただけます。

●鍋メニュー（イメージ）



酒鍋



芋煮



もつ煮



天然醸造つむぎ味噌の二種豚鍋

鍋小屋 2016 ～寒い冬は横浜赤レンガ倉庫でホッカリ～ 概要

- 日 程： 2月19日（金）～2月28日（日） 計10日間
（雨天決行、荒天は休業することがあります）
- 時 間： 12：00～21：30 ※飲食の販売終了時間は21：00
- 場 所： 横浜赤レンガ倉庫イベント広場
〒231-0001 横浜市中区新港1-1
- 入 場 料： 無料（飲食代は別途）
- 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
- 問合せ先： 横浜赤レンガ倉庫2号館 045-227-2002（代）

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

株式会社横浜赤レンガ：石井 電話：045-226-1910/FAX：045-211-1556

Mail：ishii@yrb.co.jp

<一般のお客様のお問い合わせ先>

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