

2025年4月21日

株式会社ありあけ

## 横浜発、新ブランド「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」

## 横浜赤レンガ倉庫内 4月25日(金)グランドオープン

～文明開化の港町横浜の玄関口に佇む赤レンガ倉庫に想いを込めた“レンガ”がコンセプト～

株式会社ありあけ（横浜市中区日本大通 36、代表取締役社長 堀越隆宏）は、2025年4月25日（金）に横浜赤レンガ倉庫にて新ブランド「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」を初出店します。新店では赤レンガ倉庫をテーマにした施設限定の洋菓子「横浜赤レンガ クワトロ フィナンシェ」「横浜赤レンガ ダクス」「横浜赤レンガ サブリック」を新発売します。



【「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」 パース図】

文明開化の港町、横浜。開港から世界中の文化が行き交い、異国の香りが潮風に溶けた場所・・・横浜港。その玄関口に佇む赤レンガ倉庫は、100年の歴史と共に幾多の物語を見つめてきました。

建設当初に使用されたレンガの数は636万個。今回はそのレンガ一つひとつに思いを馳せ、異国から届いた食材のこだわり・文化の香りを込めて、赤レンガ倉庫のレンガを模した横浜情緒菓子としてデビューいたします。

お土産としてはもちろん、横浜を愛するすべての方にぜひ味わっていただきたい一品です。趣ある赤レンガ倉庫をイメージした店舗で、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

～株式会社ありあけ 代表取締役社長 堀越隆宏 コメント～

私たち「ありあけのハーバー」は、来年で復活25周年を迎えます。

横浜赤レンガ倉庫では当初、売り場がございましたが、お客様のお声に支えられ、徐々に販売スペースを広げていくことができました。今では、当社の主力店舗の一つへと成長し、多くの方々にご愛顧いただいております。この成長はひとえに、横浜赤レンガ倉庫の皆様、そして地域の皆様の温かいご支援とご協力の賜物であり、心より感謝申し上げます。

今回、その感謝の気持ちを形にすべく、横浜赤レンガ倉庫と共に店舗づくりを進めてまいりました。素材選びからお菓子一つひとつの仕上げに至るまで、“赤レンガらしさ”に徹底的にこだわった、新たな店舗・商品をお届けいたします。

ありあけはこれからも、横浜の歴史や文化をお菓子を通して表現し、皆様に感動をお届けできるよう、商品づくりに励んでまいります。

## ◆商品概要

### 【横浜赤レンガ クワトロ フィナンシェ】

～4つのこだわりと、レンガをイメージした絶品フィナンシェ～



#### ■こだわりポイント■

##### ①フランス産 A.O.P 発酵バター×国産バター

ヨーロッパ最高峰の品質基準「A.O.P 認証」を受けたイズニー社製のフランス産発酵バター（20%）と、丁寧に作られた国産バター（80%）を独自にブレンド。香り立ちとコク、口どけの良さが絶妙な組み合わせにより深い味わいが生まれました。

##### ②スペイン産マルコナアーモンド

「アーモンドの女王」とも称されるマルコナ種。スペインの地中海沿岸で育つこのアーモンドは、豊かな甘みとまろやかなコクが特徴。その極上のアーモンド粉末を使用した生地が、しっとりとした口当たりと奥行きのある風味をもたらします。

##### ③北海道産小麦 100%使用

日本の風土が育んだ良質な小麦を厳選。粉の持つ自然な甘みと香りを大切に、焼き上げたときの香ばしさとほろりとほどける食感を実現しています。

##### ④フランス産ゲランドの塩

フランス・ブルターニュ地方の伝統製法で作られる海塩。

まろやかでミネラル豊富な味わいが、素材の甘さと香りを引き立て、味に奥行きを与えています。

### 【横浜赤レンガ ダクス】

～赤レンガを模した、こだわりのダコワーズサンド「ダクス」～

フランス・ダコワーズ発祥の地「ダクス」の名を冠した、横浜赤レンガをイメージした特別な焼菓子です。



#### ■こだわりポイント■

##### ① 赤レンガを想わせる、質感とフォルム

手のひらにすとなじむ、赤レンガの一片のような形。焼き目や質感まで丁寧に設計し、見た目から横浜らしさを感じていただけるデザインです。

##### ② ふんわり軽やか、メレンゲの生地

アーモンドを使ったメレンゲ生地は、ふわっと口の中でほどける食感。香ばしさと軽やかさの絶妙なバランスが特長です。

##### ③ ザクザク食感を仕込んだ特製クリーム

砕いたラングドシャを混ぜ込んだアーモンド&チョコレートのクリームは、口にした瞬間、食感の楽しさが広がります。

なめらかさの中に、香ばしくザクザクとした食感がアクセントです。

##### ④ 72%ハイカカオチョコレートの深み

生地にもクリームにも使用するのは、カカオ分 72%のハイカカオチョコレート。甘さを抑えた上質な苦味と、香り高さが全体を引き締め、大人の味わいを演出します。

## 【横浜赤レンガ サブリック】

～赤レンガのような重厚感。ふたつの味わいが響きあう、ショコラサブレ～



### ■こだわりポイント■

#### ① 赤レンガを想わせる、しっかりとした質感と造形

焼き上げた生地表面には、まるで赤レンガのようなマットで重厚な質感。手に取った瞬間、横浜の記憶を呼び起こすような存在感があります。

#### ② チョコレートのように濃厚な「ドゥーブルショコラ」

チョコレートそのものを頬張ったような濃厚な味わい。コクのある甘さを引き立てるのは、フランス・ゲランドの塩。ひとくちごとに甘さと塩味が交差し、深い余韻を残します。

#### ③ ナッツの香ばしさが重なる「ヘーゼル&アーモンドショコラ」

ヘーゼルナッツとアーモンドを練り込んだ生地にチョコチップを加え、香ばしさとチョコレートの甘さが重なる奥行きのある味わいに仕上げました。

#### ④ こだわりのパッケージ ～デザインに込めた“赤レンガの記憶”～

パッケージは、実際の赤レンガと同じ比率で設計。天面には、赤レンガ倉庫のステンドグラスを想起させる幾何学模様をあしらひ、細部にまで“赤レンガらしさ”にこだわりました。

### ◆店舗概要

- ・店名：「Red Brick Bake! 西洋焼菓子舗」（レッドブリックベイク！セイウヤキガシホ）
- ・所在地：神奈川県横浜市中区新港 1-1-2 横浜赤レンガ倉庫 2号館 1F
- ・電話番号：045-225-8205
- ・営業時間：11:00～20:00
- ・オープン日時：2025年4月25日(金) AM11時
- ・ホームページ：<https://red-brick-bake.com>

### ◆商品概要

・商品名・商品価格（全て税込）

【横浜赤レンガ クワトロ フィナンシェ】 4個入 1,166円 / 8個入 2,332円

【横浜赤レンガ ダクス】 4個入 1,296円 / 8個入 2,592円

【横浜赤レンガ サブリック】 2種 各6枚 計12枚入 1,296円

### ◆お客様相談室

・フリーダイヤル 0120-421-900 (9:00～17:00、土・日・祝を除く)