

¥0 日本語
ENGLISH

10

OCTOBER

The 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER

Magazine



INSIDE THIS ISSUE

Sake special

JAPAN'S TREASURED BEVERAGE

酒特集

Culture & Events カルチャー・イベント情報

Mediterranean inspired menu Including WFO Napoli pizza, delicious fishes dishes, smoked meats, handmade mozzarella and a variety of pasta.



Luna PIZZA

OPEN Tue.~Sat. 18:00~24:00 Sunday ~23:00 LUNCH Sat. & Sun. 11:30~15:00 Open terrace seats 24! Parties welcome



Yokohama-shi Naka-ku Yamato-cho 2-35
045-622-5133 30 Seconds from Yamate Station

KEN

Luxury housing for Expats and Military



www.kencorp.com facebook [kencorp.yokohama](https://www.facebook.com/kencorp.yokohama)

KEN Yokohama 0120-045-054

MAP 15

JAPANESE LESSONS IN HONMOKU

COZY and RELAXED ENGLISH SUPPORT PRIVATE LESSONS GROUP LESSONS



KIWI Japanese Language School

www.kiwi-education.jp 045-319-4582




045
Yokohama Canvas Bag

横濱帆布靴

Produced by U. S. M. Corporation
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

www.045usmc.com/ **Made in Nippon**

MAP 22

English Speaking Attorney In Kawasaki City
(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English on cases related to Japan

- ▶ Business cases (contracts, bankruptcy, etc.)
- ▶ Traffic accidents (claim for damage)
- ▶ Civil cases (lawsuit, arbitration, etc.)
- ▶ Family cases (divorce, inheritance, will, etc.)

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz <http://sumikawa.net/>
TEL:044-276-8773
Member of Kanagawa Bar Association

国内案件にも対応いたします。
弁護士 澄川 圭
(神奈川県弁護士会所属)

澄川法律事務所
Sumikawa Law Office

ありあけ **ARIAKE HARBOUR**

横濱

北海道十勝産の生クリームを使用。乳のコク深い味わいが実現しました。
Sumptuous maron cake in the shape of a ship.
Made with fresh cream from Tokachi, Hokkaido.



横濱 **ダブルマロン** 港・ヨコハマの船をイメージした贅沢なマロンケーキ。

AMI & Kinpira Kitchen

are looking for staff

Call: 045-319-4837 for info



ARIAKE MAIN STORE
0120-005-436

〒231-0021
Yokohama, Naka Ward, Nihonodori 36,
City Tower Yokohama 1F
Hours 10:00~20:00

Official Site www.ariakeharbour.com
Shop Site www.harboursmoon.com

MAP 26

Now Hiring!

営業経験はありますか？

横浜シーサイダーマガジンは横浜の企業向けの広告営業を行って
くれる方を募集しています。あなたの助けが必要です！横浜が好き、
営業経験がある、インターナショナルな楽しい会社で働きたい
という方は、ぜひご連絡ください。メディアや出版業での営業
経験である必要はありません。また、バイリンガルである必要も
ありません（バイリンガルがより好ましいが、もしそうでなくても
歓迎です）。横浜シーサイダーは、マーケティングを通して地元企業
を支えたいと望む、勤勉な方を探しています。

info@yokohamaseasider.com



YOKOHAMA RENT
HOUSING IN YOKOHAMA?
CALL: TOMOYA YAMADA
080-5468-8753
TOMOYA@YESC.CO.JP

YESC
YAMADA REAL ESTATE SERVICE CO. LTD

October 2016

October 1st is Sake Day around the globe because it generally marks the start of the sake brewing season in Japan. You may not have known this, but sake is enjoying a renaissance, with production, sale and export of premium styles on the rise.

There are several good places in Yokohama to drink premium sake, including Sagan (featured on our cover) in the Motomachi-Ishikawa area. Just a stone's throw away is the family-owned liquor store Aichiya, which has a tasting bar. In Hanasaki-cho, Hanasaku is another great one. If you're more interested in sipping at home, Kimijimaya is a well-respected retailer with some rare brands. Finally, if you want to learn more about sake, we are also the publishers of Sake Today, the world's only regular sake magazine! Check it out at: www.sake-today.com

Personally, we like to go out to drink our sake. We like to see our friends and neighbors and also support local businesses. We hope to see you out! As we always say, together we can make Yokohama an even better place.

10月1日は日本で一般的に日本酒の醸造がスタートする日であることから、世界中で日本酒の日とされています。まだご存知でない方もいらっしゃるかもしれませんが、吟醸酒の生産量、売り上げ、輸出量の上昇とともに日本酒の人気復活しています。

横浜には吟醸酒を楽しむのに恰好のスポットがいくつかあります。元町・石川町エリアのサガン(本誌表紙)や、そこから目と鼻の先にある家族経営の酒屋、愛知屋。ここには日本酒のテイスティングバーがあります。花咲町の花咲(はなさく)もまた素敵なお店です。もし家で日本酒を楽しみたいという方には、レアなブランドを取り揃えている評判の卸店、君嶋屋がオススメです。そして、日本酒についてもっと学んでみたい、という方は、私たちが出版する雑誌『Sake Today』を是非ご購入ください。世界で唯一の日本酒をテーマにした定期刊行雑誌です。詳細はこちらから: www.sake-today.com

個人的に、私たちは自分たちの街で日本酒を飲みに行くのが好きです。友人や近隣の人々に会ったり、地元のビジネスをサポートするのが好きです。近々皆さんにお会いできるのを楽しみにしています！いつものように、「力を合わせて、横浜をもっと素敵な街にいきましょう」

Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

For inquiries email: info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



www.facebook.com/SeasiderMagazine



[@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)

Cover

A great glass of locally made Tensei sake being served up at Sagan. Photo by Ry Beville.

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Editorial

Ry Beville
Matthew Gammon
Brian Kowalczyk
Misato Hanamoto
Design
Matthew Gammon
Sales
Jeremy Laughlin

株式会社

Bright Wave Media

231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho
1-42-1
Noge Hana/Hana 2F
(Appointments only)

Copyright 2016



www.brimmerbrewing.com

The contents of The Yokohama Seaside Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



For more info visit www.yokohamaseasider.com **3**

The Value of Photography

Text by Ry Beville

Photography has been an important part of this 7.5 year-old magazine since the early days. We include photo spreads because Yokohama is a birthplace of photography in modern Japan. One of its pioneers, Shimo'oka Renjo, opened his studio in Noge in 1862. Here, we also share office space with Dark Room International, an NPO that supports photographic endeavors and runs a darkroom in the building. A deeper reason is that photography is incredibly important in our lives, as I was once again reminded on a recent visit to the Domon Ken Photography Museum in Yamagata.

Domon Ken is one of Japan's greatest 20th century photographers, with a prestigious photography award named after him. He was employed by a propaganda magazine during WWII, but became disillusioned with such work and after the war documented the destruction and suffering in Hiroshima. He became known for photography of realism (as opposed to art). His work laid bare humanity, both the good and the bad. Throughout his career he also documented aspects of traditional culture, like Buddhist temples.

Photography is ubiquitous these days, mainly because of astounding advancements in smart-phone cameras. The internet, aided by social media, has enabled the rapid spread of images. There are of course positive

and negative aspects to this. Clearly, the experience of viewing images on screens is different from viewing them framed on a wall in a museum. Consider recent images coming from Syria, especially the little boy in Aleppo covered in dust and blood after an airstrike. On the internet, we read the article, we click away to some other horror. Or some distraction.

In a museum or gallery, there is no clicking away. There are few, if any, distractions. You are confronted with the image and have to consider it more deeply. Photography presented in this way encourages empathy, which is what makes photography so valuable, especially in a world that seems to increasingly lack empathy. Faced with Domon's images of Hiroshima, you can sense the suffering. You have time and space to ponder this nuclear world. You realize that elections matter. Photography doesn't just inspire the imagination; it can drive you to positive social action.

Each issue we list photography exhibits in the city and highly encourage you to visit one for this reason. Earth Plaza regularly hosts stimulating, socially conscious displays. Or travel to a photography museum like Domon Ken's. The experience will leave you inspired, awed, shaken, perhaps angered. And better.

7年半前の刊行当初から、写真は『横浜シーサイダー』で重要な一部を占めてきた。横浜は近代日本における写真発祥の地であるため、私たちはこの雑誌に写真だけのページを毎回入れている。1862年、写真術の開祖、下岡蓮杖が野毛で写真館を開業した。私たちはそんな野毛で、写真活動を支援し暗室の運営も行っている特定非営利活動法人ザ・ダークルーム・インターナショナルとオフィスを共有している。もっと掘り下げて言うと、私たちが写真を大切にするのは写真が人生の中で本当に大切なものであるからである。山形県にある土門拳記念館に最近訪れたときにそのことが再度思い出された。

土門拳は20世紀に活躍した写真家で、彼にあやかって名付けられた写真の名誉賞がある。彼は第二次世界大戦中、対外宣伝雑誌の写真を撮影していたが、そのような雑誌について批判もしている。戦後は広島への被害の様子を写真に記録した。リアリズム写真(芸術傾向とは対照的の写真)の提唱者としても知られる。土門の写真は人間性の正の部分と負の部分両方をあらわにしている。また、寺院などの伝統文化も数多く写真におさめている。

今日、写真はいたるところで見かけられるようになった。スマートフォンのカメラの驚異的な進歩が主な要因であるだろう。インターネット、さらにはソーシャルメディアの普及によって画像は瞬く間に広がるようになった。これには良い面も悪い面もある。スクリーンを通して写真を見ると、額に

入った写真を美術館で見るのとは明らかに違いがある。最近のシリアの写真、特にアレッポの空爆でほこりと血にまみれた少年の写真を考えてみてほしい。インターネットだと、私たちはその記事を読んだらすぐにワンクリックで次の恐ろしい記事に飛ぶ。または、なにか他のことに気をそらされる。

美術館やギャラリーでは、クリックして次の画面に飛ぶことはできない。気を散らせるようなものもほとんどない。写真と向き合い、深く考えさせられる。このように展示された写真は共感を生み出し、それが写真を価値あるものになっている。共感性が欠如するこの世の中ではこの写真の役割は特に大きい。土門の広島の写真と向き合うと、そこから苦しみを感じられる。核兵器のあるこの世界をじっくり考える時間と場所が与えられる。選挙は重要であるということに気付く。写真は想像力をかき立てるだけではない。社会のために行動するきっかけを与えてくれることだってある。

そういうわけで本誌では毎回、横浜で行われる写真展の一覧を読者のみなさんにも訪れてみてほしいという思いで紹介している。「あーすぶらざ」は刺激的な、社会意識の高い展示会を定期的に開催している。土門拳記念館のような写真美術館に足を運んでみるのもいいかもしれない。その経験はあなたに刺激を与え、畏怖の念を呼び起こし、動揺させ、怒りさえも与えるかもしれない。しかし、同時にあなたをひとまわり成長させるだろう。



土門拳記念館 (山形県酒田市)



DARK ROOM INTERNATIONAL

MAP 10 ADDRESS 住所
 中区花咲町1丁目42-1-2F
 Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F
 Tel/Fax : 045-261-7654
www.thedarkroom-int.com



「原爆ドーム」元安(山形) 撮影 土門拳

Spotlight 注目イベント

ART



MAP
1

SMART ILLUMINATION YOKOHAMA 2016

ZOU NO HANA PARK AND SURROUNDING AREAS

NOVEMBER 2 ~ 6 / 17:00 - 22:00

www.smart-illumination.jp

Artists from home and abroad will set the harborfront alight for five evenings with an intricate array of illumination exhibits. The "smart" nomenclature refers to the usage of power-saving lighting, organic LED technology, and renewable energy sources, all of which became a focus of the event in 2011 after the Tohoku earthquake. If you didn't think the Yokohama bayside could get prettier, Smart Illumination will prove you wrong.

国内外のアーティストが5日間、最先端技術を駆使し横浜都心臨海部の夜景の創造に試みる。イベント名にある「スマート」は、LEDや有機LEなどの省エネルギーの照明や太陽光発電や蓄電などの再生可能エネルギーを活用しているところからきている。東日本大震災の発生を踏まえ、2011年にこれがテーマとなった。横浜のベイサイドはすでに美しいが、このイベントがより一層美しくさせることだろう。

DIWALI IN YOKOHAMA 2016

YAMASHITA PARK

OCTOBER 15 ~ 16 / 10:00 - 19:00

diwaliyokohama.org

The ancient Indian "festival of lights", Diwali will touch down in Yamashita Park for two colorful days of song, dance, Indian cuisine and more. In its 14th year, the festival has been becoming more and more popular each year. On both days there will also be a contest to determine the "best Indian costume", so break out your sari and head out to the park.

「光のフェスティバル」とも言われるインドのお祭り、ディーワリーが山下公園で2日間にわたって開催される。歌にダンス、インド料理など内容は盛り

FAMILY



FIREWORKS SYMPHONIA ~ HALLOWEEN! ~ HAKEIJIMA

HAKEIJIMA SEA PARADISE

OCTOBER 30 / 20:30

www.seaparadise.co.jp

Hakeijima Sea Paradise will light up the night sky with their annual Halloween-themed fireworks display. Viewing is free, but visitors looking for some special treatment can opt for a 30-minute fireworks cruise (¥1500) or a BBQ party set (adults ¥6000, discounts for students/children) with prime seating.

八景島シーパラダイスがハロウィーンをテーマに、夜空を花火で明るく照らす。無料で見るができるが、30分の花火観覧クルージング(¥1500)や特等席とバーベキューがセットになったプラン(大人¥6000、学生・子どもは割引)など豪華なプランも用意されている。

CULTURE



だくさん。今年で14回目を迎えるディワリ・イン・ヨコハマは年々人気が高まっている。インドの民族衣装のナンバーワンを決めるコンテストも両日行われる予定である。サリーを身にまとい、山下公園に向かおう!

EVENT/LIVE

OKTOBERFEST AT KUMAZAWA BREWING COMPANY

KUMAZAWA SHUZO

OCTOBER 8 ~ 10 / 11:30 - 21:00

www.kumazawa.jp

One of the best parties of the year in our opinion. Host, Kumazawa Brewing Company, is the maker of Tensei sake and Shon-an Beer in addition to running a variety of restaurants under the name Mokichi. Their rather unique complex in Chigasaki is more than worth a visit, even if you can't make the OktoberFest event. Live music is also scheduled, so check their FB site for details.



このイベントは、年間を通していてもベストの部類に入るパーティーだと思う。主催者の熊澤酒造は日本酒「天晴」と「湘南ビール」のメーカーであり、「Mokichi (モキチ)」というレストランを数店舗運営している。オクトーバーフェストに行けなくても、茅ヶ崎にあるユニークな熊澤酒造に一度は訪れてみるべきである。イベントでは、ライブミュージックも行われる。詳しい情報はFacebookページをチェックしよう。

CULTURE

YOSHIDAMACHI TRICK ON STREET

YOSHIDAMACHI HONDORI

OCTOBER 29 / 18:00 - 20:00

Facebook: YOSHIDAMACHIHALLOWEEN/吉田町ハロウィン

About 40 stalls featuring food and fare from local restaurants and shops will take over the main street of Yoshidamachi. Live music and dance, plus a projection mapping presentation, will liven up the festivities. To get you in the spirit of Halloween, there will be makeup specialists ready to transform you into a ghoulish version of yourself.

地域の約40店舗が出展するフードやドリンクの屋台が吉田町本通りを占拠する。ライブミュージック、ダンス、さらにはプロジェクションマッピングが会場を盛り上げ、プロのメイクアップアーティストによるフェイスアートで変身して、ハロウィン気分を一層満喫することもできる。

MAP
2



A Short Talk on Sake

Sake is one of the world's most interesting alcoholic beverages. Although most compare its taste with wine, it is brewed more similarly to beer. Its taste is unique and its history and culture run deep.

Recent developments in sake should be of interest to both sake novices and veterans alike. Japan's national drink is in a state of flux. Alarmingly, overall sake sales have been declining for years and it now accounts for less than 10% of total alcoholic beverage market share in Japan. Sake breweries, meanwhile, are declining in numbers, too. The good news is that premium grades of sake are showing surprising growth. There seems to be a kind of sake renaissance underway, beneath all the bad numbers in the larger market. Breweries that specialize in these grades of sake are seeing great demand, with exports in particular rising each year. Most tellingly, a younger generation of Japanese is discovering that sake is 'cool' and are enthusiastically turning to it. Much to the surprise of industry experts, there seems to be a spike of interest among young women.

The future of tasty premium sake looks bright. Lower grades of sake (futsu-shu) will probably continue to decline. Thankfully, there are a handful of great places to enjoy premium sake in Yokohama, as we mentioned in our greeting. But do you know how to choose?

Internationally respected sake guru John Gauntner, a resident of Kamakura for decades, has some good, simple advice for enjoying sake. Premium grades (as noted by the term 'ginjo') rarely disappoint. Also, nine times out of ten, sake is fairly priced. If it's pricier, it's usually better. Finally, drink it chilled. Yes, there is some good warm sake, but chilled is best until you learn more. That should be all you need to begin your sake journey. Have fun experimenting!

日本酒は世界的に見ても最も興味を引くアルコール飲料の一つに数えられる。ワインと並んで語られることが多いが、製造方法としてはビールの方が近い。独特の風味があり、奥深い歴史と文化を持っている。

日本酒の新しい発展については初心者にとってもベテランにとっても関心事であるはずだ。日本が誇る国民的飲料である日本酒を取り巻く状況は流動的である。実際ここ何年かは衰退傾向にあり、国内の全アルコール飲料の中でのマーケットシェアは現在10%を切っている。酒造メーカーの数も減ってきている。そんな中、高級日本酒が急成長しているのは嬉しいニュースである。巨大な飲料市場の中で劣勢に立たされながらも、ある種の日本酒ルネサンスが進行しているのかもしれない。高級日本酒を専門に手掛ける酒造メーカーは大きな需要に支えられて成長を続けており、海外への輸出量も年々伸びている。若い世代の日本人が日本酒をカッコいいと感じるようになり、大いに注目し始めているのである。若い女性の間で人気急上昇している事実には業界関係者も大変驚いているようだ。

美味しい高級日本酒の未来は明るそうだ。一方、普通酒と呼ばれるグレードの低い日本酒は今後も衰退していくだろう。序文の中でも触れたように、横浜には高級日本酒を飲める素敵な店がいくつかある。しかしどうやって選んだら良いのか？

世界的に知られた日本酒の権威であるジョン・ゴントナーはすでに何十年の間鎌倉に居を構えており、日本酒の楽しみ方について分かりやすく役に立つアドバイスを言っている。まず、吟醸酒と呼ばれるものを選ぶべがっかりさせられることはほとんどない。そして10銘柄のうち9銘柄は適正な価格が付けられている。通常、価格が高い日本酒の方が味も良い。そして最後に、日本酒は冷やして味わうことだという。実際美味しい燗酒もあるが、特に初心者のうちは冷やして飲むのがベストだ。基本としてこれらの点を押えておけば安心して日本酒を知る旅に出ることができるだろう。色々飲んでみて楽しんで欲しい。

Kimijimaya 君嶋屋

When talking about what is quintessential Japanese culture, it's hard to imagine sake not entering the conversation from the very start. While Yokohama may not be a brewing hotspot, we are fortunate to have one of the premier sake distributor/retailers in the country right at our doorstep—Yokohama Kimijimaya.

Yokohama native and 4th generation CEO of the company, Kimijima Satoshi, is a well-known figure in the sake world and around town. His business distributes to some of the most prestigious hotels, restaurants and bars in the country. As Executive Vice President of the Japan Sommelier Association, he also takes an active role in educating others about the drink he loves.

Kimijimaya started back in 1892. After WW2 it was simply a 'stand bar' serving alcohol from the big makers. About 30 years ago, the company slowly began to move toward quality sake as their main business. Focusing on smaller brands while forging close relationships with the breweries, the company has become a highly trusted name in the industry.

Due to this level of trust, Kimijimaya has many special sake that breweries only give to the select few distributors that will take proper care of it. If you are looking for a bottle for a special occasion or simply to try something new, stop by their store in Minami-yoshidamachi to peruse their shelves. They also have an impressive wine collection, as well as shochu.

If Kimijima's schedule isn't busy enough, in his free time he moonlights as the lead singer and guitarist for the band Mystic Waters. They will be one of the bands performing at the Yokohama Sake Rock Fest at Baysis near Kannai Station on October 23rd (17:30 start). Enticed? We sure are!



日本文化とは? というような会話をするとき、日本酒がその会話の冒頭に出てこないということはあまりない。横浜は日本酒づくりの名所ではないかもしれないが、幸運なことに国内有数の日本酒卸販売業者・販売店「横浜君嶋屋」がすぐ近くにある。

横浜生まれの同社4代目代表取締役、君嶋哲至は日本酒業界、そしてこの街でよく知られた人物である。同社は国内の一流ホテルやレストラン、バーなどに酒類の卸売を行っている。日本ソムリエ協会副会長でもある君嶋は、ソムリエのセミナーなどの講師も務める。

君嶋屋は1892年に創業され、第二次世界大戦後は普通の日本酒を提供する立ち飲み屋であった。30年ほど前からゆっくりと質の高い日本酒を中心に扱うようになっていった。無名の銘柄に注目し蔵元と密接な関係を築いていき、やがて会社は業界で高く信頼される存在となっていく。

この信頼があるから、君嶋屋には日本全国を探してもここだけでしか見つけることができない希少な銘柄がある。蔵元が君嶋屋だから取り扱いを認めているのだ。特別な日のために日本酒を探している、あるいは何か新しいものを試してみたいという方は、ここに足を運んで商品の棚を隅から隅まで調べてみるといいかもしれない。ワインと焼酎のコレクションも素晴らしい。

君嶋は忙しいスケジュールのなか、Mystic Waterというロックバンドのリードボーカルとギタリストとしても活動している。10月23日(17:30-)、関内近くのライブハウスBAYSISで行われる「ヨコハマ サケ ロック フェス」で演奏する予定だ。日本酒にロック……非常に興味深い!



Yokohama Kimijimaya

Address・住所

3-30 Minamiyoshidamachi
Minami-ku
南区南吉田町3-30
www.kimijimaya.co.jp

BODY / PLAY / POLITICS

MAP
5

YOKOHAMA MUSEUM OF ART

OCTOBER 1 ~ DECEMBER 14

web: yokohama.art.museum / 10:00 ~ 18:00

General ¥1,500

In a world with heterogeneous composition of skin color, ethnicity, religion, gender norm, and lifestyle, what defines and limits perceptions of the human body? BODY/PLAY/POLITICS seeks to answer this question by exploring the role of those perceptions, including how health and beauty are linked to human behavior, social hierarchies and historical events. The exhibit brings together the works of six artists from Europe/Africa, Southeast Asia, and Japan who seek to convey in poetic, and sometimes humorous, ways how the concept of the body has evolved over time.

肌の色、民族、宗教、ジェンダー、ライフスタイルなど異なる要素が混合する世界で、人間の身体が生み出すイメージを作り上げているのはいったい何なのだろう。『BODY/PLAY/POLITICS』はそのような様々なイメージをモチーフに、人の振る舞い、社会階級、そして歴史的出来事にまで関係してきた私たちが身体に対して抱いている感覚を探っていく。ヨーロッパとアフリカ、東南アジア、そして日本のアーティスト6人の作品からは、詩的そしてユーモラスに、様々な角度から表現される人間の身体への概念を垣間みることができるだろう。



インカ・ショコバレ MBE(さようなら、過ぎ去った日々よ)2011年、シングル・チャンネル・ビデオ
Courtesy the artist and James Cohan Gallery, New York

ARTISTS IN FAS 2016 THE EXHIBITION

FUJISAWA CITY ART SPACE

OCTOBER 8 ~ NOVEMBER 20

web: www.city.fujisawa.kanagawa.jp/bunka/FAS

10:00 ~ 19:00 / FREE

Fujisawa City Art Space (FAS) has been working diligently to sustain and expand a variety of creative activities around Fujisawa. For the first time FAS brings together a select group of four artists from Japan who have been working over the past two months to produce installations, paintings, and other creations using a variety of mediums. Fujisawa's 8hotel has also given the winner of their 8hotel Award a one-week residency and the freedom to design various works of art in the hotel's rooms. The unveiling of these works will correspond with this exhibition.

藤沢市アートスペース(FAS)は、地域で多様な創作活動に携わるアーティストの支援に取り組んでいる。今回が第1回目の開催となるArtist in FAS 2016では、公募の中から4名のアーティストが選出され、FASのレジデンスルームで最大2ヶ月間の滞在制作が行われた。そこで作り出された絵画やインスタレーションなどの作品の成果発表展が、11月20日まで開かれる。また、8hotel賞を受賞した1名のアーティストは、同ホテルに1週間宿泊し、客室内にアート作品を展開した。こちらの成果発表展も同時期に行われる。



廣田真夕 制作風景

KANNAIGAI OPEN 8!

KANNAI AND SURROUNDING AREAS

NOVEMBER 5 ~ 6

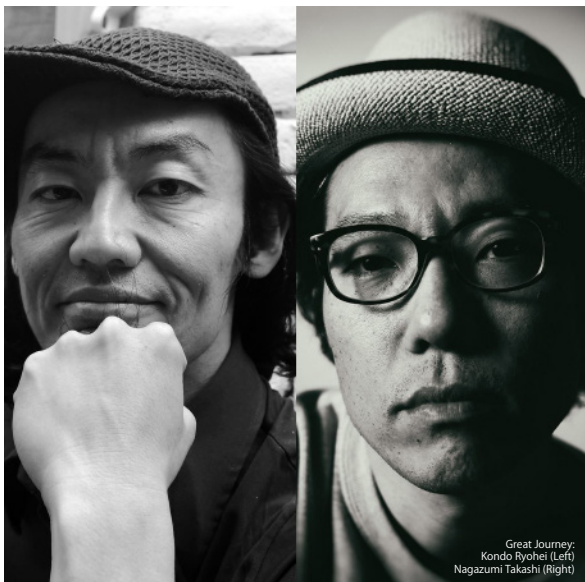
web: kannaigai.yafjp.org / hours vary per location

cost varies per event

Bringing art, design, fashion, and food together in the Kannai area for two days, the Kannai-gai OPEN! will kick off its eighth year this November. Participants can expect to find continued inspiration from an abundance of workshops, talks, and tours of studios around Yokohama.



アート、デザイン、ファッション、そして食が関内エリアで一度に楽しめるイベント、関内外OPEN!8が、今年も11月に2日間にわたって開催される。ワークショップやスタジオ見学ツアーなどに参加し、アートを満喫しよう。



Great Journey:
Kondo Ryohei (Left)
Nagazumi Takashi (Right)

YOKOHAMA OTOMATSURI 2016

ALL AROUND YOKOHAMA
UNTIL THE END OF NOVEMBER
yokooto.jp

cost varies per event *SEE WEBSITE FOR DETAILS

The Yokohama Otomatsuri 2016 will transform popular tourist destinations, live houses, concert halls, and the streets into a musical wonderland by showcasing multiple genres of music. Every year, it seems to offer something for everyone. Some unique events include ONE LIVE (10.29), featuring influential R&B artists Lauryn Hill and TLC; the unique contemporary dance and music of "great journey" featuring Kondo Ryohei (Condors) and Nagazumi Takashi (Hanaregumi) (10.18~20); and Park Ambient ~Port of the Sunshine~ (10.16), a celebration of "ambient music for the five senses" at Zou no Hana. With so much going on, you should check out the complete listing of events at the Yokohama Otomatsuri website.

横浜の世界レベルの音楽を伝えるべく、横浜音楽祭2016(ヨコオト)では街の人気観光スポット、ライブハウス、コンサートホール、そしてストリートまでもが舞台となり、音楽のジャンルを越え全ての人々が楽しむことができる。R&Bアーティスト、ローリン・ヒルやTLCが出演する「ONE LIVE with ネスカフェアンバサダー」(10/29)や、音楽とダンスのライブセッション「近藤 良平(コンドルズ)×永積 崇(ハナレグミ)『great journey』」(10/18~20)、アンビエントミュージックで五感を味わう「Park Ambient ~Port of the Sunshine~」(10/16)などユニークなラインナップが見られる。たくさのプログラムが実施されるため、ヨコオト公式サイトで一覧をチェックしよう。



The Chemical Brothers: Tom Rowlands (Left) & Ed Simons (Right)

ROCKWELL SIRKUS

YOKOHAMA ARENA

OCTOBER 12

www.rockwellsirkus.com/chemicalbrothers/

¥10,790

Simon Taylor, founding member of the London based design group TOMATO, will be kicking off his larger-than-life Halloween celebration, Rockwell Sirkus, at Yokohama Arena this month. Electronic duo The Chemical Brothers will be headlining the event. With a career spanning three decades, the founding members of The Chemical Brothers, Tom Rowlands and Ed Simons, have helped bring electronic music to the masses with multiple chart topping hits worldwide. In addition to the duo's big beat and melodic synth sounds, there will be a special performance by Osawa Shinichi and Simon Taylor, as well as the jazz/ska unit TOKYO SKA PARADISE ORCHESTRA. For those into electronic music, some good beats to dance to, or just looking to see what this world class production team has in store, it will be an evening well worth experiencing.

ロンドンを拠点にしたデザイングループ「TOMATO」の創立メンバー、サイモン・テイラーがプロデュースする最大級のハロウィンパーティー「Rockwell Sirkus」が横浜アリーナで開催される。ヘッドライナーはエレクトロニックユニット、ケミカル・ブラザーズ。20年以上ものキャリアを持つ創設メンバーのトム・ローランズとエド・サイモンズは、エレクトロニックミュージックを大衆に広めたパイオニアでもあり、ヒット作を何曲も世に送り出している。また、彼らの素晴らしい音楽に加え、大沢伸一とサイモン・テイラーによるスペシャルパフォーマンスや東京スカパラダイスオーケストラも出演する。エレクトロニックミュージックやダンスミュージックのファン、または世界レベルのプロダクションチームが演出するイベントに興味がある方にとって、見逃せないハロウィンパーティーだ。







アメリカ直輸入ビール
 Over 100 varieties
 of American craft beer
 in bottles and cans
 for drink-in or take-out
 Home delivery available!
Antenna America
 Nagano Trading's
 American Craft Beer Tasting Room
www.antenna-america.com
 See ad on page 8
 for hours and address

- 1 Zou-no-Hana [C-5]
- 2 Yoshidamachi Trick on sTreet [D-3]
- 3 Tomei's by Green [E-7]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Yokohama Museum of Art [B-2]
- 6 Hanasaki Butcher Shop [D-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Thrashzone Meatballs [D-4]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Dark Room International [D-2]
- 11 Synchronicity [E-3]
- 12 Ishikawacho Green [E-6]
- 13 Toraya [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ken Corp [E-6]
- 16 Bay Brewing [D-3]
- 17 Kinpira Kitchen [D-3]
- 18 Yokohama Brewing [D-3]
- 19 Yoshidamachi Green [D-3]
- 20 Café Elliott Avenue [D-7]
- 21 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 22 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 23 Antenna America [D-3]
- 24 Sparta [D-3]
- 25 Bashamichi Green [C-3]
- 26 Ariake Main Store [D-5]

LEGEND

-  Police Box
-  Info Booth

Order your meat online, gather your family, friends and vegans and spark up a fire (outside) and start grilling!

www.TheMeatGuy.jp

WWW.FACEBOOK.COM/THEMEATGUY

ギリシア料理 SPARTA 045-253-1645 www.sparta.jp

Yokohama's oldest GREEK RESTAURANT

LUNCH 11:30-14:30 (L.O.) 15:00 CLOSE
DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

YOSHIDAMACHI 3-7
NAKA-KU YOKOHAMA

MAP 24



清水和友税理士事務所
ENGLISH-SPEAKING TAX ACCOUNTANT

SHIMIZU

TAX & ACCOUNTING
Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation
National Tax Agency Representation



KAZUTOMO SHIMIZU
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp
http://www.shimizutaxattorney.com/
045-365-1938

Expert care from a friendly,
internationally trained,
English-speaking
dentist



**Nakamaru
Dental Clinic**
Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5
Mamebun Bldg 3F (above HAC)
045-664-4618
www.nakamaru-dental.jp

UCLA Certified

MAP 7

Abbreviations
a = advanced d = door

ART

**@横浜美術館
Yokohama Museum of Art**
045-221-0300
www.yaf.or.jp/yma
■ Body/Play/Politics
(see our art feature for more info)
~12/14, 10:00-18:00, ¥1500; uni &
high school, ¥1000; middle, ¥600;
seniors, ¥1400

**@そごう美術館
Sogo Museum**
045-465-5515
www2.sogo-gogo.com/com-
mon/museum/
¥1000; uni & high school, ¥800;
middle school & under, free!
■ エッシャー展~視覚の魔術師~
M.C. Escher Exhibit: magician
of sight
~10/10, 10:00-20:00
■ 西田俊英展 Nishida Shunei
Exhibit
(amazing Japanese-style painter)
10/18~11/13, 10:00-20:00

**@横浜市民ギャラリー
Yokohama Civic Art Gallery**
045-315-2828
http://ycag.yafjp.org
■ 新・今日の作家展2016 創造の
場所~もの派から現代へ
New "Artists Today" Exhibition
2016; Spaces of Creation: Mono-
ha to the Art of Today
~10/9, 10:00-18:00, free!
■ 第29回 神奈川書家三十人展
29th Kanagawa calligraphers
30-person exhibit
10/12-16, 10:00-18:00, free!

**@横浜赤レンガ倉庫
Akarenga Soko Bldg. #1**
www.yokohama-akarenga.jp/
■ つなぐ伝統展 Tsunagu Tradi-
tional Exhibit
(vases, screens, etc with haiku
and poetry on it)
10/8~9, 10:00-17:00, free entry

**@みなとみらいギャラリー
Minatomirai Gallery**
www.mmgallery.jp
045-682-2010
■ 押し花作品
Pressed flower exhibit
10/25~31, 10:00-18:00; 1st day,
from 13:00; last day 'til 16:00,
free!

PHOTOGRAPHY

**あーすぶらざ
Earth Plaza**
www.earthplaza.jp/
045-896-2121
■ 県民が見た世界遺産写真展
回顧展
World Heritage Sites as Seen by
Prefectural Citizens
~11/6, 10:00-17:00, free!

**@川崎市市民ミュージアム
Kawasaki City Museum**
044-754-4500
www.kawasaki-museum.jp
■ 山岳写真展
Mountain ranges photo exhibit
~12/11, 9:30-17:00, free

**横浜市歴史博物館
Yokohama History Museum**
www.rekihaku.city.yokohama.jp
045-912-7777
■ 寿福滋写真展 杉原千畝と命の
ピザ、シベリアを超えて
Jufuku Shigeru Exhibit: Chiune
Sugihara and the Visas That
Saved Lives, Over Siberia
~11/27, 9:00-17:00, check website
for entry fee

POPULAR MUSIC

@Dolphy
www.dolphy-jazzspot.com
045-261-4542
■ Suzuki Isao special quartet
(legendary bass player)
10/15, 19:30, a¥3500/d¥3800
■ Onishi Junko special trio
(world-class jazz pianist)
10/20, 19:30, a¥5000/d¥5500
■ Jino, Tony Suggs & Jay Stixx
(lively international jazz trio)

10/28 & 29, 19:30, a¥4000/
d¥4500; 2 days, ¥7000

**@Kamome
Yokohama-kamome.com**
045-662-5357
■ The Third Day's
(Amazing 7-piece jazz unit)
10/10, 17:00, ¥5500
■ Battle of Study (jam session
competition)
w/Motoharu of Soil & Pimp
Sessions
10/18, 19:30, ¥2000 (to session,
¥1500)
■ Grace Mahya
(Yokohama's own star pianist
and vocalist)
10/21, 20:00, ¥4000
■ Reis, Demuth & Witgen
(incredible international jazz trio)
11/3, 19:00, ¥4000

@Motion Blue
www.motionblue.co.jp
045-226-1919
■ Jef Neve
(Amazing Belgian jazz pianist)
10/9, 16:30 & 19:30, ¥5000
■ Django Rhythm
(talent classical & flamenco
guitar quartet)
11/1, 19:30, ¥4200
■ Maeda Sara
(gifted young female saxist &
back-up band)
11/3, 16:30 & 19:30, ¥4000

@Thumbs Up
www.stovesyokohama.com
045-314-8705
■ Wendell Brunious & New
Orleans All Stars
(soulful jazz vocalist & trumpet
player)
10/19, 19:30, ¥5000

@Yokohama Bay Hall
www.bayhall.jp
045-624-3900
■ Rip Slyme
(fun hip-hop & dance music)
10/6, 19:00, ¥5555
■ Grassroots 20th anniversary

CLASSICAL MUSIC

**@みなとみらいホール
Minatomirai Hall**
www.yaf.or.jp/mmh/index.php
045-682-2020
(discounts for seniors, students,
etc.)
■ 日本フィルハーモニー交響楽団
第321回横浜定期演奏会
Japan Philharmonic Orchestra
321st regular concert
10/8 18:00, S ¥7,700 A ¥6,500
B ¥5,700 C ¥4,700 P ¥3,700 Y
¥1,500
■ Yokohama Jazz Promenade:
Four Drummers
10/9, 12:00, one day pass, ¥4300;
pair, ¥800; two-day, ¥800
■ 神奈川フィルハーモニー管弦楽
団第323回定期演奏会
Kanagawa Philharmonic Orches-
tra 323rd regular concert
10/15, 14:00, S ¥6,000A ¥4,500
B ¥3,000

**@フィリアホール
Philia Hall**
http://www.philiahall.com
045-985-8555
■ 塚越慎子「マリノバの宇宙」
Tsukagoshi Noriko "Marimba
Universe"
10/23, 14:00, ¥2500; students,
¥1000
■ アンドレア・バッケッティ ピア
ノ・リサイタル
Andrea Bacchetti (Italian piano
virtuoso)
10/26, 19:00, S¥5000, A¥4000

**@サルビアホール
Salvia Hall**
http://salvia-hall.jp/
045-511-5711
■ ダンテ・クアルテット
Dante Quartet
(acclaimed UK-based group)
11/25, 19:00, ¥6000



@神奈川県民ホール
Kanagawa Citizen's Hall
 045-662-5901
www.kanagawa-kenminhall.com
 ■ セツポ・キマネン チェロ・リサ
 イタル
 Seppo Kimanen Cello Recital
 (with Mark Hilpo on piano)
 10/29, 15:00, only ¥500!

@横浜マリンタワー
Yokohama Marine Tower
event.marinetower.jp
 045-664-1100
 ■ フェリス女学院大学ミニコン
 サート
 Ferris Women's College mini-
 concert
 (local university in Motomachi
 area)
 10/09, 13:00 & 14:00, free!

ART THEATRE

@Brillia Short Shorts Theater
www.brillia-sst.jp/theater_program
 045-633-2151
 10:00-22:00, closed Tuesdays
 ¥1000; seniors, youth & handi-
 capped, ¥800
 ■ 究極の選択ショートフィルムブ
 ログラム
 Ultimate Choice Short Program
 ~10/31, 5 works
 ■ 横浜音楽祭2016ショートフィル

ムプログラム
 Yokohama Music Festival 2016
 Short Film Program
 ~10/15, 5 works
 ■ コメディショートフィルムプログ
 ラム2016
 Comedy Short Film Program
 ~10/15, 4 works

@Cinema Jack & Betty
シネマ ジャック&ベティ
 Naka-ku Wakaba-cho 3-51
www.jackandbetty.net
 045-243-9800
 (this is just a selection of show-
 ings)
 ■ ロング・トレイル! A Walk in
 the Woods ~10/14
 ■ ソング・オブ・ラホール Song of
 Lahore 10/8~21
 ■ ミモザの島に消えた母 Boomer-
 ang 10/8~21
 ■ 疑惑のチャンピオン The Pro-
 gram 10/8~21
 ■ ハイ・ライズ High Rise 10/22~
 ■ シーモアさんと、大人のための
 人生入門 Seymour: an Introduc-
 tion 10/29~

SPORTS

BASEBALL
 ■ Yokohama DeNa BayStars:
 Home Games
 横浜DeNAベイスターズ
 @Yokohama Stadium
www.baystars.co.jp/

Mister Micawber's
 海外旅行やビジネスで使える英語
 プライベートレッスンが
 格安3,000円から
無料体験

mistermicawbers.com
mistermicawber@gmail.com

045-661-1256
 (Japan Series; Yokohama not in
 playoff)

SOCCER/FOOTBALL

■ Yokohama F-Marinoss: home
 games
www.f-marinos.com
 045-285-0677
 10/9 v Gamba Osaka 14:00
 (Nissan)
 10/22 v Gamba Osaka 14:00
 (Nissan)

BASKETBALL

■ 横浜ビー・コルセアーズ
 Yokohama B-CORSAIRS: home
 games
<http://b-corsairs.com>
 10/22 v Albirex Niigata 18:00
 (Yokohama Intl Pool)
 10/23 v Albirex Niigata 14:00
 (Intl Pool)
 11/5 v Kawasaki Brave Thunders
 18:00 (Intl Pool)
 11/6 v Kawasaki Brave Thunders
 14:00 (Intl Pool)

Flea Markets

www.recycler.org
 @Bashamichi Station
 10/22 11:00-16:00
 @Nihonmaru Memorial Park
 10/9, 30, 10:00-16:00
 @Nissan Stadium
 10/22, 23, 11/5, 10:00-16:00
 @Rinko Park

10/10, 11/6, 10:00-16:00
 @Umi-no-Koen
 10/8, 29, 11/3, 10:00-16:00

MISC

@横浜人形の家
Yokohama Doll Museum
www.doll-museum.jp
 045-671-9361
 ¥400 adults/¥200 jr. high &
 elementary
 9:30-17:00, 月曜 closed Mondays
 ■ 人エクラゲと人形たちの対話
 Dolls Engaging with Artificial
 Jellyfish
 10/8~30
 ■ Kawaiiこけし展
 Cute Wooden Doll Display
 10/15~11/27

@BankART Studio NYK
 045-663-2812
www.bankart1929.com
 ■ 柳幸典「ワンダリング・ポジシ
 ヨン」
 Yanagi Yukunori "Wandering
 Position"
 (fascinating, large-scale sculp-
 ture)
 10/14~12/25, 11:00-19:00,
 ¥1200; uni & college students,
 Yokohama residents, ¥900; high
 school & seniors, ¥600

Learn Japanese in Yokohama

Long and short-term courses available



横浜国際教育学院

YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031

TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657

EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com



Only 4 minutes from
Sakuragicho Station

KIMONO SCHOOL 和装教室

SHYOSHYOAN

A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

Courses in Kimono Dressing

(Kitsuke)

Certificate Courses

Yukata

Komon & Taiko

Send inquiries to
shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com

045-6311-7804

EUROPEAN BEER HOUSE 横浜 Cheers

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

MAP 27

KT&K JAPANESE

Private lessons in the Tokyo and Yokohama area

- * JPLT level 1-5 preparation
- * Japanese for daily use
- * Business Japanese

20 years of experience

Lesson fee starting from ¥3,500/hr plus tax Email: ktk-jp@jcom.home.ne.jp

@原鉄道模型博物館
Hara Model Railway Museum
 www.hara-mrm.com
 10:00-17:00; closed Tues
 045-640-6699
 ¥1000; middle & high school, ¥700; elementary, ¥400
 ■ 原信太郎 世界の旅展
 Hara Nabotaru World Travel Exhibit
 (number plates & other memorabilia)
 ~10/31

@神奈川芸術劇場(KAAT)
Kanagawa Arts Theater
 045-633-6500
 http://www.kaat.jp
 ■ 塩田千春『鍵のかかった部屋』
 Shioda Chiharu "A Locked Room"
 (a surreal, dream-like art installation to experience)
 ~10/10, 10:00-18:00, ¥900; uni students & seniors, ¥500
 ■ 富士山アネット Fujiyama Annette『Attack On Dance』
 Inspiring, sometimes funny, contemporary dance and performance
 10/20, 19:30; 10/21, 19:30; 10/22 14:00 & 17:00; 10/23, 11:00 & 15:00; a¥3000/d¥3500, students ¥2500

@日本丸
Nihonmaru
 (historical boat in Minatomirai)
 総帆展帆 (そうはんでんぱん)
 Unfurling of all the sails
 10/10, 10:30~11:30 unfurling;
 15:00-16:00, rolling up

@横浜ユーラシア文化館
Yokohama Museum of Eurasian Cultures
 www.eurasia.city.yokohama.jp
 045-663-2424
 ■ エジプトのイスラーム都市を掘る ー日本調査隊によるフスタート遺跡の発掘成果ー
 Digging up the First Islamic City Site in Egypt: Archaeological Research at al-Fustat by the Japanese Mission
 ~10/10, 9:30-17:00, ¥200; middle & elementary, ¥100

@神奈川県民ホール
Kanagawa Citizen's Hall
 045-662-5901
 www.kanagawa-kenminhall.com
 ■ 鼓童ファン・アース・ツアー2016 ~螺旋
 Taiko One Earth Tour (Legendary Japanese drum performance)
 10/26, 18:30, Sペア/pair¥10,000, S¥6,000, A¥4,000

@横浜赤レンガ倉庫
Akarenga Soko Bldg. #2
 www.yokohama-akarenga.jp/
 ■ 横浜オクトーバーフェスト2016
 Yokohama Oktoberfest 2016
 100+ kinds of beer!
 ~10/16, weekdays, 12:00-21:30 (1st day, from 17:00); weekends & holidays, 11:00-21:30, ¥300 entry, food & drink separate.

@三溪園
Sankei Park
 045-621-0634
 www.sankeien.or.jp
 ■ 菊花展 Chrysanthemum display
 ~11/23, 9:00-16:00, ¥500 (normal park fee); kids, ¥200

Event info is current at the time of YSM production, but may change. Please double check. Please let us know what other kinds of information you would like to see listed here. We are working closely with the city to bring you a richer Yokohama experience.

Please follow us on Twitter or Facebook for more info on upcoming events around Yokohama.



www.facebook.com/SeasiderMagazine



@YokohamaSsdr

APOLLO
 company

craft beer, fine food & great people

1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm-3am
 045-261-8308 Every-blesséd-day

MAP 14

EAST & WEST FUSION CUISINE

KINPIRA
 KITCHEN

045-231-6877

OPEN TUESDAY TO SUNDAY
 LUNCH | 2:00-15:00 (L.O. 1:30)
 DINNER | 7:00-24:00 (L.O. 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS
 NAKA-KU
 NOGECCHO
 2-77-1

MAP 17

TELL Lifeline
 We are here to listen.

03-5774-0992

Alone Connected

MON - SAT
11:30
21:30
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY
10:00
20:30
LAST ORDER

OPEN
EVERY DAY

Where Food is Fun

Coffee Shop
**Moon
Cafe**

Visit us for great burgers!

2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA
TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665
www.mooncafe-honmoku.com

BASHAMICHI TAPROOM

authentic American barbecue

フードプラン8名様より承ります
FOOD PLANS AVAILABLE
FOR 8 OR MORE PEOPLE

STARTING AT
¥ 2,500 PER PERSON

WEEKDAYS: 17:00 TO 24:00
SAT., SUN., HOLIDAYS: 12:00 TO 24:00 OPEN EVERY DAY

5-63-1 SUMIYOSHI-CHO, NAKA-KU
045-264-4961

横浜ビール

Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

YOKOHAMA
BREWERY
SINCE 1995

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends: 1-11pm
www.yokohamabeer.com

2-15 Higashi-Dori,
Fukutomi-cho, Naka-ku,
Yokohama

045-341-0450
weekdays:
17:00-23:30
Sat. Sun. & Hol:
13:00-23:30
Closed:
Thursday

YOKOHAMA BAY
TRADE MARK
BREWING CO.

http://baybrewing.jp

CRAFT BEER CAFE & BAR シンクロシティー

SYNCHRONICITY

1-7-9 ISEZAKICHO NAKAKU YOKOHAMA
PHONE: 045-315-2532 WEBSITE: SYNCHRONICITY.JELLYBEAN.JP

From Vine to Wine

Sourcing Unique Wines
from California and
from Around the World

ブドウからワインへ。
ユニークなカリフォルニアワインと
世界中のワイン

Tomei Wines

Select - Global - Unique Ask for us by name at your local restaurant
厳選、世界各国、ユニーク レストランではトメイズのワインを是非ご注文ください。

Story in Every Bottle

Bringing the Best Wine
Experience to your Table
and to your Event

ボトルには物語がある。
テーブルやイベントに
ワインという素晴らしい経験を
届けます。

Online Sales - Tomeiwines.com

to 登
ra 良
ya 屋

YOKOHAMA'S
LEGENDARY
SASHIMI

Yokohama
Naka-ku, Yoshida-machi 2-3
045-251-2271
MON-SAT 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

Thrashzone Meatballs

スラッシュゾーン ミートボール

For years, beer lovers all over Japan have flocked to Thrash Zone near Yokohama Station for its “extreme beer”, meaning strong, boldly flavored craft beers. Owner Koichi Katsuki also unapologetically plays extreme music, meaning punk and metal. For some, it takes getting used to—the beer certainly helps. He now has a new branch in Kannai.

The new place, dubbed Thrashzone Meatballs, is much like the original. There’s still extreme craft beer for remarkably good prices. Pints start as

low as ¥700 for his own beer, which Kochi brews at a small production facility in Yokohama. His brews take their inspiration from the hoppy, high-alcohol imports from the U.S. West Coast that he also serves (pints, ¥1000~). Small sizes are also available starting from ¥500 for his beer and ¥800 for imports.

The twist on Kochi’s new place is the food. He serves meatballs cooked up in the bar, hence the name. Craft beer and meatballs—we’ve never seen or heard of that anywhere, but it works! Hungry customers can choose from small (4

meatballs, ¥400), medium (8, ¥600), large (13, ¥900) or six on a sub roll (¥700). The two styles we saw on the menu were beef-garlic tomato sauce-provolone, and lamb-Jack Daniel’s sauce-blue cheese, but they are continuously experimenting with different combinations.

The interior is no frills with exposed concrete, a simple bar and ample standing room. Despite the music, there is no mosh pit. Stage, um, we mean bar diving is not allowed either.



ここの何年も、日本中のビールファンが「過激なビール」に惹かれて横浜駅近くにあるスラッシュゾーンに群がっている。過激なビールとは、しっかりとした風味とホップが利いたクラフトビールのことである。オーナーの勝木恒一は悪びれることなくパンクやメタルなどの過激な音楽も店内でかけている。この店の雰囲気慣れるには、ビールが確実に助けとなる。そんなスラッシュゾーンの2号店が関内にオープンした。

スラッシュゾーンミートボールと名付けられたこの新店舗は1店舗目と良く似ている。過激なビールが非常にお手頃な価格で提供されている。パイントグラスは同店オリジナルビールが¥700から。この勝木がつくるビールは、ホップが利いてアルコール度数が高い米国西海岸のビールから影響を受けている。そういった輸入ビールも提供されている(パイント¥1000~)。スモールサイズはオリジナルビールは¥500から、輸入ビールは¥800から楽しむことができる。

勝木が新店舗でひねりをきかせたのはフードである。そう、バーの名の通りミートボール

を提供するのである。クラフトビールとミートボール……聞いたことも見たこともないが意外に合っている！ スモール(ミートボール4個 ¥400)、ミディアム(8個 ¥600)、ラージ(13個 ¥900)またはミートボールが6個乗ったサブロールサンドイッチ(¥700)から選ぶことができる。メニューにあったのは、ビーフ・ガーリックマトソース・プロボロンチーズとラム・ジャックダニエルソース・ブルーチーズだったが、いろいろな組み合わせを試行しているようだ。

店内には、装飾のない打ち放しコンクリートの内装に、シンプルなバーカウンターと広々とした立ち飲みスペースがある。音楽は過激だが、モッシュピットは無しだ。ステージ、いや、バーからのダイビングももちろん禁止である。



Thrashzone Meatballs

Address ・ 住所

Naka-ku Tokiwachō 2-15-1
中区常盤町2-15-1

Hours ・ 営業時間

18:00-24:00 (subject to change)

www.beerdrinkinginternational.com/

MAP
8



MOTOMACHI SAKE BAR

Sagan

日本酒サガン

For Information & Reservations Call
045-663-3070




Hours
17:00 ~ 24:00

Closed
Mondays
月曜日

5 minutes from Ishikawacho Station
石川町駅から徒歩約5分

1-17-3 Ishikawacho, Yokohama
横浜市中区石川町1-17-3

MAP
4

Hands On Tap

American Craft Beer Festival at Zushi

Hands On Tap will make you wanna clap! Let's "communicate" through fresh San Diego craft beers, and tasty grubbs from the Shonan area.

VOL.2



Logos: Green Flash, SAINY ARCHER, COCKLE, (Mico), (Cheers), (Wow!! So Many Breweries!), (Cool), (Yeah), (Goob).

2016.10.9(Sun)
from 11:00 to Sunset
at Kuromon Café Nagisagoya
by Nagano Trading
with You
www.antenna-america.com

Supported by
SUNSHINE, SPY, 湘南S&A, Sanyo, Smokey.

新クラフトビールフェス in 湘南!
f <https://www.facebook.com/Hands-On-Tap>

SPECIALTY MEATS NEW WORLD WINE AND CRAFT BEER





HANASAKI BUTCHERS STORE

Newly Opened!

LUNCH 12:00 TO 15:00 DINNER 17:00 TO 23:30
5 MINUTES FROM SAKURAGICHO STATION
NAKAKU HANASAKICHO 2-69-6
FOR RESERVATIONS CALL
045 250 3774

with Argentine style BBQ

Find us on Facebook @ 花咲 Butchers store

MAP
6

Tomei's by Green

What happens when you pair one of Yokohama's best restaurateurs with a successful wine retailer? Runaway success. That's going to be the story on the new Tomei's by Green.

Tomei's and Green have been running their businesses for roughly eight years now. Tomei's is a wine import and retail shop specializing in California wine. Green is a fantastic world fusion grill that now has three branches. Recently, Tomei's founder Michael Scott decided to focus on the import side and handed over the retail shop to Green owner Katsuchi Yosuke. The result is an intimate, slightly upscale Green with great wine selection.

One menu focus is flatbread pizza (¥1400~). With typical Green creativity, the selections include a barbecue brisket variety, as well as smoked salmon and cream cheese. Green is also known for its grilled meat. The Duck Leg Confit (¥1800) was juicy delicious, though guests with a bigger appetite will want the U.S. Black Angus Strip Loin Steak (¥2650). As a twist on a classic American standard, they serve a Crab Meat Macaroni & Cheese (¥1950). Lighter fare includes several salads (¥1100~) and a selection of tapas (¥500~).

For wine by the glass, there are ten or so varieties starting from a

reasonable ¥700. Bottles start from the ¥3000 range and run to over ¥10,000. The focus is California wines, of course, but there are selections from other countries, too, as Scott has expanded his imports. Teetotalers will find a good selection of juices and other drinks (¥600), while non-wine drinkers will find a dozen kinds of other alcoholic selections.

The interior has changed little, with a bar able to seat ten or so people, and several tables for groups of four or less. This is definitely a great place to hold a party or special event, given its attractive interior and intimacy.

横浜のベストレストランの一つと大人気のワインショップが一緒になったら何が起きる? 間違いなく大ヒットだろう。これは、新しいトメイズ・バイ・グリーンの話である。

トメイズとグリーンはそれぞれビジネスを約8年間続けてきた。トメイズはワインの輸入業者で、カリフォルニアワインに特化し販売してきた。グリーンは魅力的なワールド・フュージョン料理を提供する、今では3店舗を運営するレストラン。最近、トメイズの創業者マイケル・スコットが、輸入業に専念するために店の営業をグリーンオーナー勝地洋介に引き継ぐことを決めた。そういうわけで、心地よく、少しばかりグレードアップした素晴らしいワインセレクションを備えたグリーンが誕生した。

メニューの売りの一つはフラット・ブレッド・ピザ(¥1400~)である。バーベキュー・プリスケヤスモークサーモンとクリームチーズといったグリーンならではの独創性あふれるセレクションだ。グリーンはグリル肉料理でも有名である。アヒルのコンフィ(¥1800)はジューシーで美味だし、がっつり食べたい方には米国産ブラックアンガス牛のストリップ・ロイン・ステーキ(¥2650)なんていいかもしれない。クラシック・アメリカン料理にひとひねりを加えたメニューはクラブミート・マカロニ&チーズ(¥1950)である。軽め的一项是サラダが数種類(¥1100~)やタパス(¥500~)などもある。

グラスワインは10種類程で700円からとお手頃である。ボトルは3000円~10000円で、カリフ

ォルニア・ワインはもちろん、スコットが最近輸入地域を広げているアメリカ以外の国々のワインも楽しむことができる。お酒を飲まない方は美味しそうなジュースやその他の飲み物(¥600)、お酒は飲むけどワインは飲まない方には、ワイン以外のアルコールも豊富に用意されている。

店内は10人ほどが着席できるバーや4人以下のグループ用のテーブルがいくつかあり、内装も少し変わった。素敵なインテリアの心地よい空間はパーティーや特別イベントを行うにもってこいの場所だ。



TOMEI'S BY GREEN

MAP 3

Address ・ 住所

Naka-ku, Shinyamashita, 1-8-20
中区新山下1丁目8-20
TEL: 045-228-7939



GREEN

pages
& RECIPE

American BBQ

アメリカンBBQ

Text by Watanabe Masayuki (Green Staff)

For our new series on food culture, the first stop on our tour is America to experience the country's barbecue. Note that it is quite different from the way things are done in Japan. The origins in the U.S. can be traced to the central and southern states of Kentucky, North Carolina, Georgia, Kansas, Texas, Arizona, etc. where people really get into it.

In the 16th century the Spanish demonstrated to the Native Americans how they spit roast a whole hog. In turn, the Native Americans introduced their method of slowly cooking meat on a raised grill referred to as barbacoa. From that arose the traditional concept of the American barbecue. With time and some maintenance from the cook, even the toughest parts of the meat become tender.

Flavorings differ from region to region, with some using tomato and vinegar based sauce (a wet BBQ) and some a salt, pepper and herb

combination rubbed on the meat (a dry BBQ). In general, the Southern states employ the wet method and the Midwestern states prefer the dry.

The other day I was overcome by the desire to eat real American BBQ, so I headed up to Hatos Bar in Nakameguro. They have a specially made BBQ pit where you can watch them slowly roast baby back ribs for 5 - 6 hours while your mouth waters. The juicy meat just slides off the bone, the crust has the flavor of spices roasted in and the vinegar BBQ sauce adds to the tastiness of both the meat and fat. Absolutely delicious!

Beer in one hand, ribs in the other—isn't it bliss? If you are looking for another for great BBQ place (with good beer too), check out Yokosuka's Nawlins run by pitmaster Chuck. Beer and ribs is a combination we all can't help but to enjoy!

フードカルチャーツアー第一弾は“アメリカンBBQ”です！ アメリカ本場のBBQは日本のBBQとはかなり違います。アメリカンBBQとは、元々アメリカ南部や中部のケンタッキー、ノースカロライナ、カンザス、アラバマ、ジョージア、テキサスなどで盛んに食べられ、16世紀にスペイン人が豚の丸焼きをネイティブアメリカンに教え、逆にネイティブアメリカンがスペイン人に燻製しながら肉を蓋をしたグリルで長時間調理するという手法(バルバコア)を教えたことから始まったそうです。時間と手間をしっかりとかけて本来は固い部位も柔らかく焼き上げのがアメリカンBBQ!!

味付けは地域によって違うようで、トマトやビネガーベースのBBQソースの「ウェットタイプ」と、塩、胡椒、ハーブなどを擦り込む「ドライタイプ」があります。

大まかな情報ですが本来は南部はウェット、中西部はドライだそうですよ。

先日、日本でも本格的なアメリカンBBQが食べたくなり、急遽中目黒にある知人の店「ハトスバー」へ行きました。特製のBBQビッドで燻製しながらゆっくりと5〜6時間かけて焼き上げられたベイビーバックリブは見るからに美味しそうです。骨から何の抵抗もなくホロリとはずれる肉はジューシー、外側は香ばしく焼かれ、ヴィネガーのきいたBBQソースが肉と脂をまとめあげています。う〜ん美味しい!!

ビール片手にバックリブにカブリついている時間は至福のひとつです。横須賀にあるピットマスター・チャックさんのお店「ナウリンズ」もオススメです。皆で押し掛けてビール&リブで楽しみましょう!!

MONTHLY RECIPE

Pacific saury herb grill

秋刀魚のハーブグリル



Ingredients

Pacific saury 1 fish
Italian parsley to taste
dill to taste
salt to taste

秋刀魚 1尾
イタリアンパセリ 適量
ディル 適量
塩 適量

Honey and red wine sauce

honey 2 tbsp
red wine 50cc
Tamari soy sauce 1 tbsp
ginger a pinch

ハチミツと赤ワインのソース

ハチミツ 大さじ2
赤ワイン 50cc
たまり醤油 大さじ1
生姜 少々

Directions

1. Caramelize the honey in a pan.
2. Add the red wine and simmer. Then add the soy sauce and ginger.
3. Salt the fish and grill it. When almost finished grilling, baste with sauce. Sprinkle on the herbs and serve.

1. ハチミツを鍋に入れてキャラメリゼにする。
2. 赤ワインを入れて煮詰め、醤油と生姜を加える。
3. 秋刀魚に塩をしてグリルする。焼き上がる手前でソースを塗り、ハーブをふって完成。

*秋刀魚のグリルは家庭の魚焼き器でOK!

Now open!

California Cuisine & Wine

Tomei's MAP 3 by green

Tomei's by green
NOW HIRING
募集中
CALL 045-315-6731
or email us at
charcoalgrillgreen
@yahoo.co.jp

Creative Food Menu • Craft Beer & Wine • Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

green

www.greenyokohama.com



石川町

ISHIKAWACHO MAP 12

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

平日/Weekdays 17:00-26:00

土日祝/Weekends & Hol. 16:00-26:00



馬車道

BASHAMICHI MAP 25

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 (Sat, Sun, & Holidays 11:30-15:00)

Dinner: 17:00-24:00



吉田町

YOSHIDAMACHI MAP 19

NAKA-KU YOSHIDAMACHI 12-2

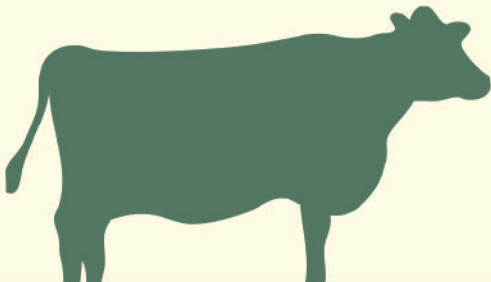
TEL 045-315-6731

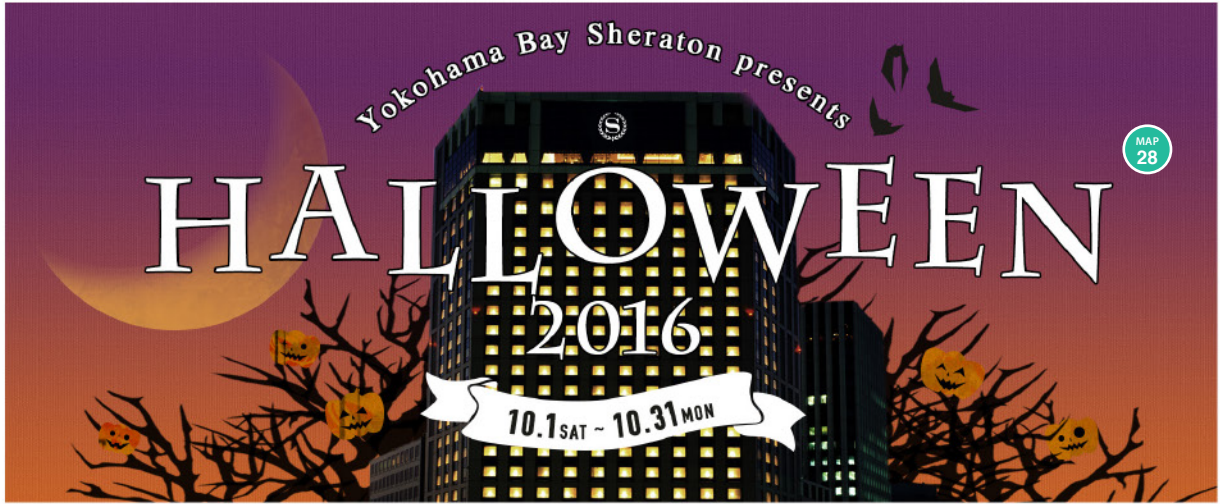
17:00-24:00

OPEN EVERY DAY

**STAFF
募集中**

ALL LOCATIONS HIRING
PLEASE CALL
045-315-6731





Share your Halloween with us!

Everyone looks forward to the fun of getting into the spirit of the holiday and donning costumes for Halloween each year. If you have pictures of sights of Halloween that you are especially proud of, the Yokohama Bay Sheraton invites you to share them using our hashtag #ybshalloween. A total of two entries will be chosen to receive a complimentary Halloween meal at one of our popular restaurants.



PRIZE A
for 2 People

Invitation for 10.27 (Thurs)

Lobby Lounge Seawind

Night sweets buffet: Happy Halloween
Complimentary Meal



PRIZE B
for 4 people

Invitation for 10.31 (Mon)

Sky Lounge Bay View

Delight Hour: Happy Halloween
Complimentary Meal



Step One

@sheraton yokohama



Follow the Bay Sheraton Yokohama
instagram account:
@sheraton yokohama

Step Two

#ybshalloween



Share your Halloween pictures on
instagram with the hashtag:
#ybshalloween

Step Three



Winners will be announced on 10/24
via a direct message using instagram.