

¥0 日本語  
ENGLISH

1  
JANUARY

The 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
Magazine

2018



Happy  
New Year

謹賀新年

Inside this issue

Japan

Brewers Cup

& other reasons to  
get out of the house

ジャパンプルワーズカップや  
冬のイベントに出かけよう

Culture & Events カルチャー・イベント情報

**YOKOHAMA RENT**

**HOUSING IN YOKOHAMA?**

**CALL: TOMOYA YAMADA**

**080-5468-8753**

**TOMOYA@YESC.CO.JP**

**YESC**  
YAMADA REAL ESTATE SERVICE CO. LTD

**Immigration Lawyer**

**Services**

- Change of Visa status
- Extending period of stay
- Permanent Residency
- Naturalization
- Establishing a company
- Marriage/Divorce Procedures
- Notarization of documents
- and more...

**Contact**  
044-920-9521  
office@kasamayumiko-office.jp

**Hours**  
Monday to Friday: 10:00 ~ 18:00  
(For Saturday, Sunday, and Holiday, please ask)

**Gyoseishoshi**  
**Kasama Yumiko Office**  
<http://www.kasamayumiko-office.jp/>

**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](http://www.mooncafe-honmoku.com)

**GOLD'S GYM**  
IN BASHAMICHI

**YOKOHAMA'S TOP GYM**

**OPEN 24 HOURS\***  
YOKOHAMA, NAKA-KU  
BENTENDORI, 4-67-1  
馬車道スクエアビル8F

045-212-0606

\* Open until 20:00 on Sundays and Holidays. The following day the gym will open at 10:00. The gym is closed every second Friday. The previous day closes at 23:00 and will open the following day at 10:00.

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](http://www.nakamaru-dental.jp)

**UCLA Certified**

**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

**Baird Beer**

**045**  
Yokohama Canvas Bag

**www.045usmc.com/**

**横濱帆布靴**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**  
Bankokubashi 50K0#104, 4-24 Kaigandoori  
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

**Made in Nippon**

# January 2018

明けましておめでとうございます！そして今年、成人の日を迎えられる皆さん、おめでとうございます！地元の同級生と久しぶりに再会し、皆で祝福し、楽しい時間を過ごしてください。

年が明けると、昨年の出来事を振り返り、より良い一年を送るための道筋をつける方が多いのではないのでしょうか。新成人の笑顔を見ると、自分が成人となり、大人の仲間入りしたときのことを思い出します。ひと息つき、若者たちの力強いエネルギーをお裾分けしてもらい、1年の始まりを景気づけましょう。

新成人を温かく迎えましょう。そして彼らには経験によって培われた智恵を、彼らからはパワーをお互い与伦い、皆でより良い社会、そして横浜をつくっていきましょう。

2018年もよろしくお願いたします！

Every year in January a new group of youth move into adulthood in the Coming of Age ceremonies that take place across the country. On January 8th young adults in their 20th year will celebrate with their classmates in their hometowns, some reuniting after many years apart. May they enjoy the moment.

As the new year dawns most of us find ourselves putting the problems of the past year in the rearview mirror and plotting a bright, new course for 2018. Seeing the smiles on the faces of those young men and women following in our footsteps allows us to delightfully reminisce about the time when we crossed into adulthood. Take a pause to let their positive energy provide you with a little boost to kick off the year.

Let's give a hearty welcome to the newest adult members to the team and provide them with wisdom and guidance as they provide us with a healthy dose of youthful exuberance.

Happy 2018, readers!



Japan. Endless Discovery.

Visit us on the web at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

For advertisement and other inquiries email:  
[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook & Twitter



[www.facebook.com/SeasiderMagazine](https://www.facebook.com/SeasiderMagazine)



@YokohamaSsdr

**Cover**  
The staff of the Yokohama Seaside wish a very happy New Year to all of our dear readers! Best of luck in 2018!

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.

**Editorial**  
Ry Beville  
Maho Watanabe

Misato Hanamoto  
Salto Hisao  
Brian Kowalczyk  
Chiaki Masaki  
Matthew Gammon

**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 2018



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. \*SM is available at roughly 600 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.



FSC® 森林認証紙、ノンVOC-ink（石油系溶剤0%）など印刷素材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO<sub>2</sub>全てをカーボンオフセット（植樹）した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。




**Café Elliott Avenue**  
18 Yamashita-cho, Naka-ku  
045-664-5757  
11:00-19:00 (closed Mon)

MAP 20

# 横浜ビール



**Yokohama's Original HOMETOWN BREWERY**

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

MAP 18

CRAFT BEER CAFE & BAR シンクロニシティー

# SYNCHRONICITY



**1-7-9 ISEZAKICHO NAKAKU YOKOHAMA**  
PHONE: 045-315-2532 WEBSITE: [SYNCHRONICITY.JELLYBEAN.JP](http://SYNCHRONICITY.JELLYBEAN.JP)

MAP 11

## 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](mailto: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



# Nakamura Parking Takes the Stage

Text by Hisao Saito

クリエイターという言葉の意味を調べると、<造物主、神><創始者  
創設者><創造的な仕事に携わる人の総称><広告制作者>となっている。  
つまり、写真家もデザイナーもスタイリストもヘアメイクも皆ク  
リエーターなのだ。そしてもちろんミュージシャンもクリエイターである。

先日、「中村パーキング」という4人組バンドのミュージックビデオ(以  
下、MV)の撮影を行った。MV制作というのは様々なクリエイターの共同  
作業によって創り上げていくもので、それぞれの主張を絶妙なバランス  
で紡いでいく。だから気の合う組み合わせであればとても楽しい現場に  
なるし、そうでないとなかなかキツイ現場になる。

この撮影の数日前にも、別のMVの撮影を行った。とてもメジャーなミ  
ュージシャンだったのでこちらとしてもかまえて現場に入ったのだが、そ  
のミュージシャンの人間力が圧倒的に高く、現場の空気を見事にコント  
ロールしていた。おかげでとても良い撮影ができたと思っている。

そんな撮影の後だったので、「中村パーキング」の撮影もとても楽し  
みにしていた。彼らは愛知県西尾市出身の4人組ロックバンドで、下北沢と  
横浜を中心に活動している。名前の由来が気になるところだが、特に無  
い。さらにメンバーに「中村」がいるわけでもない。

今回の撮影中に彼ら自身が、あることを選択しなくてはならない場面

When you do a search for the word “creator” you find the  
following: God; founder; people involved in general produc-  
tion; ad designers. That is to say, photographers, design-  
ers, stylists and makeup artists are all creators. Musicians  
undoubtedly qualify.

Recently, my team shot a video of the 4-member band  
“Nakamura Parking”. Making music videos is the collabora-  
tive effort of a variety of “creators”. Striking a delicate bal-  
ance between everyone’s creative input is a challenge. This  
can be a blast if everyone is on the same page, but if not, it  
can be a grueling process.

I produced another video a few days before the Naka-  
mura Parking shoot. The artist is quite well-known and his  
entourage took control right from the start. Thanks to that, I  
think we put together an excellent video.

After that successful project, I was looking forward to the  
Nakamura Parking shooting. The rock band is a quartet from  
Nishio City in Aichi prefecture. They play regularly in Shi-  
mokitazawa and Yokohama. The origin of the band’s name  
remains a mystery as there is no special reason they chose  
“parking”, nor are any of the members named Nakamura.

があり、メンバーの意見が割れた。そんな時、通常ならば、リーダーが決定を下す。そしてその決定に不服なメンバーが気まずい空気を作り、しまいには監督がブチ切れるというのがバンドMV制作現場のあるあるなのだ。しかし彼らの場合、リーダーというポジションすら無いので、撮影クルーはヒヤヒヤしながら事の成り行きを見守ることになったのである。

そのやりとりを見ながら、私は4人とも紛れもなくプロのクリエイターだと感じた。何故なら、それぞれが発している言葉の質や温度は様々だが、皆共通してお互いをリスペクトしていて、絶対的な信頼関係を築いているからだ。モノを創造していくということ、それも一人でなく皆で創ることの難しさを彼らは理解しているのだ。

彼らは一見、それぞれの個性が強くバラバラに見えるのだが、そのバランス感覚が非常に良く、本人たちからすれば無意識の中でその関係を保っているのだろう。4人それぞれのレベルが高くトンがっているにもかかわらず、心地よい音になっているのがその証拠なのだろう。沢山のMVを撮ってきたが、心から応援したいと思うバンドは数少ない。

ミュージシャン、スタイリスト、デザイナー、ヘアメイク、そしてカメラマン。強烈なクリエイターたちの思いが、一本のMVには込められている。現在、彼らの編集の真っ最中だ。このMV「回想ライダー」は1月26日にリリースされる。

During the shoot, the band members were split on how they wanted things to go. Under normal circumstances, the leader of the band makes the final decisions. If someone disagrees and makes a scene, the video producer usually blows his top. Without a true leader to make decisions my crew started to get anxious while watching from the sidelines.

While observing the scene, it struck me that these four were unmistakably professional “creators”. While they all were passionate in expressing their differing viewpoints, it was clear that there was a mutual respect and trust between the members. Creating something as a group is much more challenging than doing it on your own since there are many varying opinions. They clearly grasped that concept.

Each of the members has a strong personality and it appeared that they wouldn't be able to reach a consensus. But there was an equilibrium that they were able to achieve almost unconsciously due to their relationship. All four have a high level of individuality in their art, but meld it together perfectly. The pleasant sound they create is clear evidence of this. I have filmed many music videos, but rarely do I run into a band that I want to root for as much as these guys.

The ideas of these four intense individuals are now wrapped up into one music video. Currently in the editing stage, Nakamura Parking's music video, “Kaiso Rider” (Reminiscence Rider), will be released on January 26th.



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](http://www.thedarkroom-int.com)

# SPOTLIGHT

UPCOMING EVENTS ・ イベントガイド

©Martine Franck / Magnum Photos



## Photo Yokohama

Various locations

Jan ~ Mar

[photoyokohama.com](http://photoyokohama.com)

日本における商業写真発祥の地であるここ横浜で、1月から3月にかけて60以上の写真や映像に関するイベントが開催される。アマチュアからプロまで、写真・映像を愛する全ての人が楽しめるはずだ。期間中、様々な展示会やワークショップの会場となる横浜だが、この街自体がフォトジェニックである。カメラ片手にベストショットを求めて街の散策もしよう。

The city where commercial photography was born in Japan brings you three months of events to satisfy shutterbugs of all types. Around 60 different events will keep even the hardcore enthusiasts busy. And Yokohama isn't only the host for exhibits, workshops and the like. It's also one very photogenic city, so grab your camera and search for the right place to make your shot special.



MAP  
6

## Yokohama World Porters Circuit

World Porters

Every day (except TH) 13:00~20:00

(~Jan 8, special schedule)

Charge: ¥1200~ (cost varies by age and time)

[yokohama.fujinamiland.co.jp](http://yokohama.fujinamiland.co.jp)

横浜ワールドポーターズの屋上が、モーターアミュージメントパークとなってオープンする。子供から大人まで、みなとみらいを背景に、全長200メートルのコースをカートに乗って楽しもう。カートは小学4年生から一人で運転することができ、3歳から大人の運転でサイドシートに同乗走行が可能だ。

The roof of World Porters is now open for go-kart racing. Young kids to adults young-at-heart can get behind the wheel for some fun laps around the 200m track with the Minato Mirai skyline as the backdrop. Bring the whole family and see if mom and dad can outmaneuver the kids.



## Nissan Stadium Ekiden

Shin-Yokohama Park

Jan 27 / 11:00~13:30 (親子ラン parent/child run 10:00~)

Free for spectators

[ns-ekiden.jp](http://ns-ekiden.jp)

第11回目を迎える日産スタジアム駅伝大会では、合計500組の4人チームが20.4キロ、親子ランでは240組約1.5キロを走りタスキをつなぐ。1月27日は日産スタジアム周辺に向かい、家族・友人・全てのランナーを応援しよう！来年はあなたがチームを結成し、出場しているかもしれない。(雨天決行)

Hundreds of four-person teams (both adults and youngsters) will run the 20.4km total course in the relay-style that has become popular in Japan. Head out to Nissan Stadium to cheer on friends and strangers alike. You may find yourself motivated to lace up the sneakers and form your own team next year. The event will be held rain or shine.

## OTHER EVENTS

### 横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

[www.doll-museum.jp](http://www.doll-museum.jp)

045-671-9361

¥400 adults/¥200 jr. high & elementary

9:30-17:00, 月曜 closed

Mondays

■ シルバニアファミリー×ドールハウス 展

Sylvania Family (Calico Critters) & Dollhouse Exhibit  
~1/28, ¥700; middle & elementary, ¥350 (includes normal entry fee)

■ 清水真理展「Daydream~夢の世界へ」

Shimizu Mari Exhibit (freaky cool dolls!)

~1/14, normal entry fee

### 神奈川芸術劇場(KAAT) Kanagawa Arts Theater

045-633-6500

<http://www.kaat.jp>

■ 第3回 神奈川かもめ短編演劇祭

3rd Annual Kanagawa Kamome Short Play Festival

1/25, 19:00 (A-block); 1/26, 19:00 (B-block); 1/27, 14:00 (A), 19:00 (B); 1/28, 12:00 (A), 14:30 (B), 16:30, awards; ¥3000; U24, ¥2000; awards ceremony, ¥500

### 三溪園 Sankei Park

045-621-0634

[www.sankeien.or.jp](http://www.sankeien.or.jp)

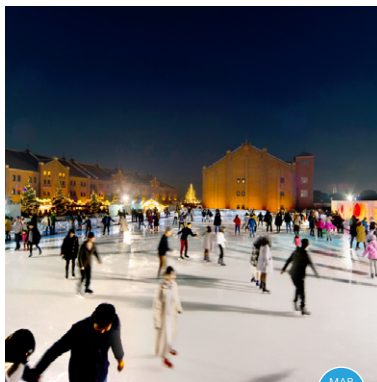
■ ツバキ (椿) camelias in bloom

~1月中旬 to mid-January

Normal park hours & entry fees

### 原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

[www.hara-mrm.com](http://www.hara-mrm.com)

MAP  
8

## Art Rink

Akarenga Soko

~Feb 18 / Weekdays 13:00~22:00

Weekends & Holidays 11:00~22:00

(~Jan 8 follow holiday hours except  
Jan 1, 13:00~19:00)

Entry charge: Adults ¥500 / ES/JHS ¥400

\*\*rental and other fees apply

[akarenga-artrink.yafjp.org](http://akarenga-artrink.yafjp.org)

アートとアイススケートのコラボレーション「アートリンク」が今年も横浜赤レンガに帰ってくる。今回は横浜隼人中学・高等学校美術部の生徒たちによってアート空間が演出される。昨年は10万人近くの人々が色鮮やかなスケートリンクで楽しい時間を過ごした。あなたも冬ならではの楽しみを、家族や友達と満喫してみたいか？

Art meets ice skating at Akarenga's annual Art Rink. The wall artwork is the creation of students in the art club at Hayato Junior/Senior High School. Last year nearly 100,000 visitors strapped on skates to take laps in the rink while admiring the colorful creations of the students. Enjoy some winter fun with the family without breaking the bank.



## Bonsai Exhibition

Sankeien Garden

Jan 7~21 / 9:00 ~ 17:00

(closed Dec 29~31)

Park Admission: Adults ¥700 / ES&JHS

¥200 / young children ¥100

[sankeien.or.jp](http://sankeien.or.jp)

年明け7日から、松柏類、花梨、椿、雑木など約50鉢の盆栽が三溪園にて展示される。盆栽に興味のある方は、カメラを持って三溪園に向かおう！

期間中は盆栽相談のコーナーも設けられる。展示以外にも園内には素晴らしい景色が広がるため、いつでも写真に収められるようカメラを手元に備えておこう。

Fanatics of the ancient practice of bonsai should journey to Sankeien with camera in hand to check out the display of about fifty of the miniaturized trees. During the exhibit period you can also get expert advice on how to care for your own bonsai. Keep the camera handy as the attractive park offers many photo ops beyond the exhibit.

MAP  
1

## Japan Fishing Show

PACIFICO Yokohama

Jan 19 13:00~18:00

Jan 20 & 21, 9:00~17:00

Entry: door ¥1300 / Pre-sales ¥1100 /

Children below HS age free

[www.fishingshow.jp](http://www.fishingshow.jp)

日本で最も親しまれている趣味の一つだといえる「釣り」。神奈川にはたくさんの釣りのスポットがある。釣りのスキルを磨くには、ちゃんとした道具をそろえる必要があるだろう。約170の釣具メーカーやプロが一堂に会すジャパンフィッシングショーでは、新製品の体験・購入に加え、耳より情報が得られるはず。

Fishing is easily one of the most popular hobbies in Japan and Kanagawa is full of great places to hone your skills. To that end, you need to equip yourself with the proper gear. The Japan Fishing show features over 170 exhibitors waiting to help you with both products and pointers. Over 40,000 fishing enthusiasts are expected to attend.

045-640-6699

■ きかんしゃトーマス スペシャルギャラリー

Thomas & Friends Special Exhibit

(trains will be Xmas/winter themed)

~2/3, 10:00~17:00, ¥1000;  
middle & high school, ¥700;  
elementary, ¥500

Pacifico Yokohama

[www.pacifico.co.jp](http://www.pacifico.co.jp)

045-221-2155

■ インタースタイル (ボードカルチャー&ファッション展示会)

Interstyle (skate/surf/  
snowboard culture & fashion  
exhibit)

2/13~15, 10:00~19:00 (last day,  
~17:00), free entry!

横浜赤レンガ倉庫

Akarenga Soko

<http://www.yokohama-akarenga.jp/>

■ 鍋小屋2018 ~冬の横浜赤レンガ倉庫でお熱く召し上がれ。~  
Nabe (Japanese winter stew)  
festival 2018  
1/19~28; weekdays, 12:00-21:30;  
weekends, 11:00-21:30; free  
entry, food separate

横浜都市発展記念館  
Museum of Yokohama  
Urban History

<http://www.tohatsu.city.yokohama.jp>

045-663-2424

■ 「ウォーターフロント・シティ

横浜 みなとみらいの誕生」  
Waterfront City Yokohama:  
the birth of the Minatomirai  
area

~1/8, 9:30~17:00, ¥300; middle  
& elementary, ¥150

For more event listings visit us online at:  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

# Art Alive 美術



## 今右衛門の色鍋島 人間国宝の技と美 Tradition and Innovation in Nabeshima Porcelain Decorated with Overglaze Enamels by Imaizumi Imaemon Family

### そごう美術館

#### Sogo Museum of Art

Jan 27 ~ Feb 18 / 10:00 ~ 20:00

Admission: Adults ¥1000, Uni. & HS Students ¥800

Children JHS and under FREE

[www.sogo-seibu.jp/common/museum](http://www.sogo-seibu.jp/common/museum)

色鍋島は、江戸時代に佐賀・鍋島藩窯によって将軍家などへの献上品としてつくられていた最高級色絵磁器である。この伝統は、明治以降今日まで、今泉今右衛門家によって継承されてきた。今回の展覧会では、陶芸家として史上最年少の51歳で人間国宝に認定された当代十四代の最新作と歴代今右衛門(十代~)の作品、そして江戸時代に鍋島藩窯によってつくられた色鍋島の精品までさかのぼる。崇高な色鍋島370年の造形美を約180点の秀作により紹介される。

《色絵雪花藍色墨はじき四季草花文花瓶》  
十四代 今泉今右衛門 2007年



Iro-Nabeshima is the finest overglaze enamel porcelain made in the kilns of the Nabeshima clan of modern day Saga during the Edo period. It was created to pay tribute to the Shogun of the era. This tradition has been passed down the generations from the Meiji period to the present day by the Imaizumi Imaemon family. This exhibit showcases the family's art from the 10th generation master to the latest work of 14th generation master—the youngest ever National Living Treasure in the realm of pottery at 51. Other Iro-Nabeshima dating back to the Edo period will also be featured. About 180 pieces in all of this outstanding art spanning 370 years will be on display.

《色絵薄墨墨はじき海芋文鉢》  
十四代 今泉今右衛門 2010年



《色絵有蓋壺 欣工社銘》  
十代 今泉今右衛門  
1877~1886年頃

### 伊佐治雄悟展

#### Yugo Isaji Exhibit

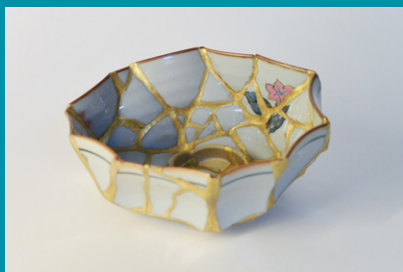
#### Yokohama Civic Art Gallery Azamino

Jan 6~Mar 25 / 9:00~21:00 (closed 1/22 & 2/26)

Free entry

[artazamino.jp](http://artazamino.jp)

伊佐治雄悟は、文房具や陶器などの日用品を新たな形に変容させる立体作品を手掛ける。今回の展示では、そんな彼の作品が紹介される。見慣れた日用品の形を変化させることで、自分を取り巻く世界の異なる見え方が発見できると彼は考える。また、3月24日(土)は関連企画としてワークショップが開催され、伊佐治本人が作品制作に使う特殊な道具や技術を用いて、日用品を彫刻作品にする体験を参加者に提供する(定員10名)。



bowl, 2015年, 陶器、漆、金粉

Employing stationery, pottery, and other common household items in his 3-dimensional art, Yugo Isaji transforms simple everyday objects into something entirely different. The exhibit will show off some of his latest creations made with non-traditional "sculpting" materials. The artist seeks to alter the shapes of familiar items to provide an alternative way of looking at the world around us. In addition to the exhibit, Isaji will lead a workshop on 3/24 to show participants how he designs his art (10-person limit).



# Art Listings



「石組の情景」 タスマニア クレイドル山ーセント・クリア湖国立公園  
画像提供:株式会社アクアデザインアモ

## 天野尚写真展 未来へ残すべき美しい自然

Takashi Amano Photo Exhibition  
**Beauty in Nature: Bequeathing valuable scenery to future generations**

### あーすプラザ Earth Plaza

Jan 20~Mar 25 / 10:00~17:00  
(closed on non-holiday Mondays)  
Free admission

新潟出身の写真家・天野尚(あまのたかし)は、日本国内外の各地で素晴らしい自然の風景を写真に収めてきた。世界三大熱帯雨林にも訪れ撮影を行っている。彼の超大判カラーリバーサルフィルムを用いた「生態風景写真」は、生態系を構成する草の葉一枚一枚まで精彩に描写され、観る者を魅了する。天野が未来に残そうとした美しい自然の姿。彼はレンズを通してあなたと自然を繋ぎ、臨場感あふれる作品はあなたに感動を与えるだろう。彼の活動、作品については、ウェブサイト(amanotakashi.jp)にて確認して欲しい。

Niigata-born photographer Takashi Amano has made a career of photographing stunning landscapes from all over the world. He has explored multiple continents and visited many of the world's major rainforests. His "Ecological Landscape Photographs", taken using ultra-large color reversal film, impact the viewer with the intricate beauty of a single tree to vast landscapes of the earth's most breathtaking terrain. Through his lens, Amano moves you to feel an intimate connection to the nature that he himself seeks to preserve. For more in-depth information on his work, visit his website: [amanotakashi.jp](http://amanotakashi.jp)

## GENERAL ART

### 横浜美術館 Yokohama Museum of Art

045-221-0300  
[www.yaf.or.jp/yoma](http://www.yaf.or.jp/yoma)  
■ 「石内都 肌理と写真」  
Ishiuchi Miyako: Grain and Image  
(famous female photographer from Yokosuka)

~3/4/2018, 10:00-18:00, a¥1300/  
d¥1500; college & high school,  
a¥700/d¥900; middle a¥400/  
d¥600; elementary & U, free!  
■ 「シュルレアリスムの美術と写真」  
The Art and Photography of Surrealism  
~3/4/2018, 10:00-18:00, ¥500;  
college & high school, ¥300;  
middle, ¥100; elementary & U,  
free!

### そごう美術館 Sogo Museum

045-465-5515  
[www.sogo-seibu.jp/common/museum/](http://www.sogo-seibu.jp/common/museum/)  
¥1000; uni & high school, ¥800;  
middle school & under, free!  
■ 引き継がれる美意識「池田重子 横浜スタイル展」昔きもの~現代KIMONO  
Ikeda Shigeko: Yokohama Style Exhibit, Kimonos from past to present  
~1/8/2018, 10:00-20:00; check site for fees

### 横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery (Kannai)

045-315-2828  
<http://ycag.yafjp.org>  
■ 第40回記念 日月書道展  
40th Anniversary Jitsugetsu Calligraphy Exhibit  
(400 pieces on display)  
1/30~2/5, 10:00-18:00; 1st day, 14:00~; last, ~16:00; free!

### あーすぶらざ Earth Plaza

[www.earthplaza.jp/](http://www.earthplaza.jp/)  
045-896-2121  
■ 県民が見た世界遺産写真展  
Photo Exhibit: the World's Treasures as Seen by Our Citizens  
(award-winning photos by

Kanagawa residents)  
~1/8/2018, 10:00-17:00, free!

### Kawasaki City Museum 044-754-4500

[www.kawasaki-museum.jp](http://www.kawasaki-museum.jp)  
■ みうらじゅんフェス! マイブームの全貌展 SINCE1958  
Miura Jun Exhibit (cult hero, underground pop artist)  
1/27~3/25, 9:30-17:00, ¥800;  
students & seniors (65+), ¥600;  
middle school & under, free!

### みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery

[www.mmgallery.jp](http://www.mmgallery.jp)  
045-682-2010  
■ ハワイアンキルターズクラブ オオヒナニ 2018作品展  
Hawaiian Quilters Club exhibit  
1/12~14, 11:00-18:00; last day, ~17:30; free!  
■ 宙に躍る六龍(書道)  
Dragons Dancing in the Heavens (calligraphy)  
1/31~2/5, 11:00-19:00; last day, ~16:00, free!

## THEATRE

### Brillia Short Shorts Theater

[www.brillia-sst.jp/theater\\_program](http://www.brillia-sst.jp/theater_program)  
045-633-2151  
10:00-22:00, closed Tuesdays  
¥1000; seniors, youth & handicapped, ¥800

### Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベティ

Naka-ku Wakaba-cho 3-51  
[www.jackandbetty.net](http://www.jackandbetty.net)  
045-243-9800  
(this is just a selection of showings)  
■ 女神の見えざる手 Miss Sloane ~1/12  
■ すばらしき映画音楽たち Score: A Film Music Documentary ~1/12  
■ ギフト 僕がきみに残せるもの Gleason 1/13~  
■ グッド・タイム Good Time 1/13~  
■ ユダヤ人を救った動物園 アントニーナが愛した命 The Zookeeper's Wife 1/27~

For more event listings visit us online at:  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Kanagawa Arts Foundation  
Artistic Directors' Project

MAP  
26

## Music Crossroad

神奈川県芸術文化財団 芸術監督プロジェクト  
「ミュージック・クロスロード」

Kanagawa Kenritsu Ongakudo

Jan 20 / Open 13:30 / Start 14:00

Charge: General ¥4000 / Pair ¥7000 / U24 ¥2000

(reserved seating only)

[www.kanagawa-ongakudo.com](http://www.kanagawa-ongakudo.com)

日本が西欧と出会って150年。それ以来急速な転回を遂げた日本の芸術は今、どこに立っているのか。作曲家でありピアニストでもある一柳慧が、自らを含め異なる世代を代表するの三人の作曲家を選び、三つの作品をもってこの問いに答える。独自の世界観と芸術表現を持つ作品がともに、この今を生きる作品を届ける。演曲は、チェロがオーケストラと共に鳴動する森円花作曲の「音のアトリウムⅢ～独奏チェロとオーケストラのための～」、一柳作曲の「ピアノ協奏曲第6番《禅-ZEN》」、山本和智作曲の「3人の箏奏者と室内オーケストラのための『散乱系』」。このコンサートはいくつもの創造力が会おう交差点(クロスロード)となる。

It's been 150 years since Japan opened up to the West. There have been vast changes in the arts since then. Where does Japan find itself in the present day? Composer and pianist Toshi Ichianagi seeks the answer to this question with three compositions (including one of his own) that represent the intersection of three separate generations of composers. Each presents us with its own vision and artistic expression as they merge in this contemporary moment. The selections include Madoka Mori's "Sound Atrium III", which explores the sounds of the cello backed by an orchestra; "Piano Concerto No. 6-ZEN", by Ichianagi himself; and Kazutomo Yamamoto's three-person koto arrangement. These unique compositions meet at the "crossroads" of Kanagawa Kenritsu Ongakudo.



一柳慧 ©Koh Okabe



森円花 ©Shigeto Imura



山本 和智



上野通明 ©ブラームス国際コンクール



平田紀子 ©ヒダキトモコ

## Music Listings

### POPULAR MUSIC

#### Dolphy

[www.dolphy-jazzspot.com](http://www.dolphy-jazzspot.com)  
045-261-4542

- 文青 Josei solo live  
(phenomenal jazz pianist)  
1/13, 19:30, a¥3500/d¥3800
- 鈴木勲 Suzuki Isao special quartet  
(legendary upright bass player)  
1/21, 19:00, a¥3500/d3800

- キャロル山崎&本牧 BluesBand  
Carol Yamasaki & the Honmoku Blues Band  
(Yokohama's own international blues band!)  
1/29, 19:30, a¥3500/d¥3800

#### Kamome

[Yokohama-kamome.com](http://Yokohama-kamome.com)  
045-662-5357  
■ Ota Ken 太田剣 「Four Kuartets」

- (veteran alto sax player)  
1/12, 20:00, ¥3500
- ジャズギター バトル  
Jazz guitar battle (3 guitarists + drum & bass)  
1/16, 20:00, ¥3500
- 第42回 スカンジナビア・コネクション  
42nd Scandinavian Conjunction  
(Japanese-Scandinavian trio)  
1/23, 20:00, ¥4000

#### Motion Blue

[www.motionblue.co.jp](http://www.motionblue.co.jp)  
045-226-1919

- Levin Brothers  
1/19, 19:30, ¥8500
- Jukka Eskola Soul Trio feat. Timo Lassy  
(contemporary Finnish jazz trio)  
1/24, 19:30, ¥5000



## Lotus Land

### 3rdアルバム・リリースを記念して初登場

MAP  
8

#### Motion Blue

Jan 31 / Open 18:30 / Start 20:00

Charge: ¥4000

[motionblue.co.jp](http://motionblue.co.jp)

3作目のアルバム『3 & 3』をリリースしたインストゥルメンタルバンド・Lotus Landがモーションブルーに初登場する。2013年にKey、Ba、Dr 3の三人で結成の同バンドは、ローカルツアーを開始した。Nu Disco、Nu Jazzなど様々なジャンルのサウンドを取り入れた彼らのサウンドとエネルギッシュなパフォーマンスは、観る者に忘れられない記憶を刻む。2015年には初のフルアルバムをリリース。それ以来全国のクラブ、ライブハウス、野外フェスなどで活動している。今月モーションブルーで異彩を放つグルーブを目撃しよう。

Touring in support of their third album "3 & 3", instrumental band Lotus Land comes to Motion Blue for the first time. Formed in 2013 by members Key, Ba, and Dr 3, the group began making the rounds of local clubs. Their fresh take on nu-disco and jazz combined with energetic performances left a lasting impression on audiences. In 2015 they released their eponymous first full album. Since then they have performed at various clubs, live houses, and outdoor music festivals throughout the country, gaining a substantial following. See what all the excitement is about at Motion Blue this month.

#### Thumbs Up

[www.stovesyokohama.com](http://www.stovesyokohama.com)  
045-314-8705

- ARIYO & Friends  
(US-based blues pianist  
Ariyoshi Sumito)  
1/19, 19:30, a¥3200/d¥3700
- Manoa DNA  
(popular Hawaiian trio)  
1/14, 13:30 & 18:00; a¥6000/  
d¥6500 each show

#### CLASSICAL MUSIC

##### みなとみらいホール Minatomirai Hall

[www.yaf.or.jp/mmh/index.php](http://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334回横浜定期演奏会  
Japan Philharmonic Orchestra  
334th regular concert

1/13 18:00, S ¥9,000 A ¥7,500  
B ¥7,000 C ¥6,200 P (sold  
out) ¥3,500

■ 神奈川フィルハーモニー管弦  
楽団第336回定期演奏会  
Kanagawa Philharmonic  
Orchestra 336th regular  
concert

1/27, 14:00, S ¥6,000 A ¥4,500  
B ¥3,000

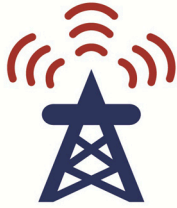
##### フィリアホール Philia Hall

<http://www.philiahall.com>  
045-985-8555

- ニューイヤー・ガラ・コンチェ  
ルト2018  
New Year Gala Concerto  
(talented, young piano, cello  
& violin trio)  
1/13, 15:00, S ¥7500, A ¥6500

For more event listings visit us online at:  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)





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](http://www.antenna-america.com)

- 1 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 2 Gold's Gym [C-4]
- 3 Osanbashi [B-6]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Antenna America [D-3]
- 6 World Porters [B-4]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Akarenga / Motion Blue [B-5]
- 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 Far East [D-4]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Sparta [D-3]
- 17 Ami [E-6]
- 18 Yokohama Brewery [D-3]
- 19 Bashamichi Green [C-3]
- 20 Café Elliott Avenue [D-7]
- 21 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 22 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 23 Amms Japan [C-4]
- 24 MOKU [E-6]
- 25 Noge West End [D-2]
- 26 Kanagawa Ongakudo [C-1]



**FINE ASIAN CUISINE**  
**FAR EAST**  
OPEN EVERY DAY  
FROM 18:00  
UNTIL LATE  
**045-663-8129**  
2-32 OTAMACHI NAKA-KU

MAP 14

**AMI**  
Fine wines and artisanal dining  
in a friendly atmosphere.

Naka-ku, Ishikawacho 2-72-1  
中区石川町2-72-1  
Tel: 045-319-4837  
Hours 営業時間:  
火-金 Tue-Fri. 17:00-0:00  
土-日 Sat-Sun. 12:00-14:00 Lunch  
17:30-0:00 Dinner  
Closed 定休日: 月曜日 Mondays

MAP 17

**BRIMMER BREWING**

[www.brimmerbrewing.com](http://www.brimmerbrewing.com)

**AMMS JAPAN**

この限定版ビールでハッピー気分になりましょう!

特別に用意されたボトルと箱に入ったカナダトリプルチョコレートスタウト

特価1000円

Holiday special: WARM YOUR HEART WITH THIS LIMITED EDITION CANADIAN TRIPLE CHOCOLATE STOUT IN A SPECIAL BOTTLE AND BOX.

1000 YEN

ご注文、または当社の他の多数のビールに関しましては以下のサイトをご覧ください:

TO ORDER AND SEE OUR OTHER GREAT BEERS GO TO:

[WWW.AMMSCANADA.COM](http://WWW.AMMSCANADA.COM)

AMMS JAPAN  
〒231-0861  
神奈川県横浜市中区元町1丁目66番地2 1階



フライング モンキーズ クラフト 醸造所  
チョコレート マニフェスト

THE CHOCOLATE MANIFESTO

アルコール度数10.0%  
ABV: 10.0%

チョコレートマニフェストはそれ自体がデザートで、ワンスクープのアイスクリームにかければ見事なビールフロートに。

チョコレートケーキやクレームブリュレ、プリン、またチーズケーキにも合います。非発酵性乳糖(ラクトース)でできています。生カカオ、ココアパウダーとチョコレート麦芽=この独特なミルクスタウトの中には3つチョコレートがブレンドされています。自然なエスプレッソの風味で10%のアルコールのほろ苦い暖かさに包まれた濃厚なチョコレートです。

THE CHOCOLATE MANIFESTO IS OUR DEFINITIVE STATEMENT ON BEER AND CHOCOLATE. INTERMEDIATE MILK SUGARS, OR LACTOSE, GIVES THIS CLASSIC MILK STOUT VOLUPTUOUS BODY AND VELVETY MOUTHWEL.

THREE STRATA OF RAW CACAO NIBS, CACAO POWDER, AND CHOCOLATE MILK LAYER A TRIPLE DOOZIE OF CHOCOLATE IN THIS UNIQUE MILK STOUT. EARTHY ESPRESSO NOTES AND CREAMY CHOCOLATE DOMINATE THIS RUBY-LIT, BURN'T LUMBER BODIED BEER SIMMERING WITH A WELCOMING 10% ABV OF BITTERSWEET WARMTH.

IN PARTNER WITH

@AMMSJAPAN  
@CANADACRAFTBEER

MAP 23



# The Japan Brewers Cup

MAP  
3

毎年横浜では、日本最大かつ最高のクラフトビールフェスティバルの一つであるジャパンブルワーズカップが開催される。1870年創業、日本最古のビール醸造所であるスプリングバレーブルワリー（現キリンビール）を擁する横浜は、開催地としてふさわしいといえるだろう。横浜にはいくつかの尊敬すべきクラフトブルワリーがある。また、20以上のクラフトビールに特化したバーがあり、そのほとんどが中区の数ブロックに集中している。主催者は、横浜ベイブルーイングの創業者であり、ブルワーでもある鈴木真也だ。そう、主催者は地元のはまっ子なのだ。

32の日本のクラフトブルワリーと六つのク

Every year Yokohama hosts one of the biggest and best craft beer festivals in the country, called Japan Brewers Cup. Yokohama seems like an appropriate host city, as it was home to Japan's first beer breweries, including Spring Valley Brewery (now Kirin), which opened in 1870. Yokohama also has several respectable craft breweries, and roughly two dozen craft beer specialty bars, most of them within a few blocks of each other in Naka-ku. Shinya Suzuki, founder-brewer of Yokohama Bay Brewing, is the festival's organizer—yep, it's locally run and not exactly corporate. It's not a dull three days, either.

32 Japanese craft breweries and 6 craft beer importers will be pouring a whopping 300 varieties of beer over the long weekend. It costs a mere ¥500 to

ラフトビールインポーターが参加し、連休を通して300種のビールが提供される。入場料は500円で、ビールはキャッシュオンだ。料金は提供者によって異なるが、かなりお手頃価格で、カップ1杯300円から（提供量も異なる）。地元の飲食店も参加し、ビールに合う美味しい料理を提供する。本誌フードコラムとレシピを寄稿するチャコールグリルグリーンも参加する。

同イベントは単なる飲食のフェスティバルではない。イベントの雰囲気を活気づけるため、色々な催しが用意されている。まずは、ライブミュージック。ジャンルはブルースからJ-POPまで幅広い（そう、ある意味衝撃的なコントラストといえるが、それこそがこのイベントを陽気なもの

enter the venue and after that, you pay as you drink. The prices vary from vendor to vendor, but have always been quite reasonable, starting from ¥300 a cup (pour sizes vary, too). Several local restaurant operators are also on hand, offering a tasty selection of food to pair with your beverages. This includes Charcoal Grill Green, which always writes our food column.

This is more than just a festival of eating and drinking, though; Suzuki has livened the atmosphere with other attractions. For starters, there are multiple acts of live music, ranging from blues to J-pop/idol (yes, kind of a jarring contrast, but that's what makes the event kind of zany, too). There are cheerleaders. There's even a troupe of local pole dancers that perform their sexy (and

にしている)。チアリーダーもいる。セクシーな（そして服を着た）パフォーマンスを披露する地元のポールダンサー集団までいる。最後に、提出されたビールを、フェスティバル参加者の前で、ブルワーが評価する審査会がある。透明性という観点からみても、素晴らしい審査会と言えるだろう。

ビールファンの皆様においては、ぜひとも開催日をカレンダーにマークしておこう。念のため、（二日酔いに備え）翌朝のスケジュールも全て空けておいた方がよいかもかもしれない。

clothed) art. Finally, there's a competition where brewers evaluate beer submissions, not hidden behind panels, but in front of festival goers—how's that for transparency?

Beer fans, mark the date on your calendar. You may want to block off the following morning too.

## Japan Brewers Cup

Osanbashi Pier 大さん橋ホール

January

26th 16:00~22:00

27th 11:00~21:00

28th 11:00~19:00

Entry: ¥500

[japanbrewerscup.jp](http://japanbrewerscup.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](http://mistermicawbers.com)  
[mistermicawber@gmail.com](mailto:mistermicawber@gmail.com)



Curry House Since 1974  
**ALPIN JIRO**

**YOKOHAMA'S TRADITIONAL STEAK CURRY RESTAURANT**  
LUNCH 11:00-15:00 (LO 14:30)  
DINNER 17:00-21:30 (LO 21:00)  
3-26, YAYOI-CHO, NAKA-KU, YOKOHAMA TEL.045-261-4307  
<http://alpinjiro.jp/>

**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](mailto:ktk-jp@jcom.home.ne.jp)

045-311-7804

EUROPEAN BEER HOUSE 横浜 Cheers

[WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM](http://WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM)

ギリシア料理 SPARTA 045-253-1645  
[www.sparta.jp](http://www.sparta.jp)

**Yokohama's oldest GREEK RESTAURANT**


スタッフ募集

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

to 登良屋 YOKOHAMA'S LEGENDARY SASHIMI

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



**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](mailto:admissions@yiea.com)

Only 4 minutes from  
**Sakuragicho Station**

[www.yiea.com](http://www.yiea.com)

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](mailto:shyoshyoan.info@gmail.com)

[www.shyoshyoan.com](http://www.shyoshyoan.com)





## Noge West End

MAP  
25

Naka-ku Miyagawacho 2-16 Fujii Bldg 1F

中区宮川町 2-16 藤井ビル1F

M~W 18:00~23:30 / F ~24:00

Sat 16:00~24:00 / Sun 16:00~23:30 / Closed Thursdays

Tel: 045-231-0133

野毛は何十年の間、安い飲食店がひしめく、少しノスタルジックな娯楽の地域として知られてきた。しかし、近年ではかなりきれいになった。というのも、新規の起業家が入居し、新しい世代を魅了する最新のレストランを開店している。その一つがノゲウエストエンドだ。都橋から徒歩数分のところにある。居心地がよく、こじんまりとしたこの店は、おいしいグリルの食事とクラフトビール、国産シードルを提供している。

日本の良質な酒類(日本酒、ウイスキー、クラフトビール)メーカーは、国際的に注目されている。おそらく国産サイダー製造業者もいずれそうなるだろう。今こそ試してみるときだ。メニューは5種の日替わりサイダーが900円で提供さ

Noge has been an entertainment district for decades, known for cheap eats and drinks... and also for being a little decadent. It has largely cleaned up, due partly to new entrepreneurs moving in with updated restaurants that appeal to a newer generation, such as Noge West End. This cozy little joint a minute from Miyakobashi offers tasty grilled food, craft beer and domestic cider—yes, you heard that right.

Japan's fine alcohol producers (sake, whisky, craft beer) are making headlines internationally. Perhaps domestic cider producers will achieve the same. It's time to explore. The menu features five rotating ciders for ¥900. The bar diversifies with 5 to 6 taps of domestic craft

れている。国産クラフトビールは5~6種類で、Sサイズ(200cc 700円)とMサイズ(330cc 900円)で提供。オーナーの加治は宮川町のクラフトビールの立ち飲みバー・エルヌビチノも経営しているので、このセレクションも大いに期待できる。色々なドリンクを試してみたいなら、4種サンプラーセット(1400円~)がおすすめ。ビールとサイダーから4つ好きなものを選ぶことができる。クラフトビールとサイダーに馴染みがないという方も、店のスタッフが選ぶのを手伝ってくれるので安心だ。

店長シェフの東は料理とお酒のペアリングを推奨している。おすすめを彼に聞か、自分で実験してみよう。メニューは日によって変わり、

beer in "S" size (200cc; ¥700) and "M" size (330cc; ¥900). Owner Kaji additionally runs El Nubichinom, a standing bar in Miyagawacho known for craft beer, so expect good selection. There's a four-glass sampler set (¥1400~) where you can mix beer and cider as you desire. The staff are happy to help those new to craft beer or cider with recommendations.

Manager-chef Higashi encourages food and alcohol pairing. Ask him for recommendations or experiment on your own. The changing menu offers a savory array of grilled items for reasonable prices. The style of cuisine ranges from Japanese to Chinese and French (with lots of fusion). Start with the wonderful

美味しいグリルフードをお手頃な値段で提供している。料理のスタイルは和食から中華やフレンチ、そしてたくさんのフュージョンと多彩。前菜の盛り合わせ(1300円~)から始めよう。野菜と魚介類ベースまたは肉ベースの2つから選べる。その後は、あなたの食欲次第だ。多くが1000円以下で、赤貝の冷燻や国産和牛の煮込みとズッキーニなどがあった。

ノゲウエストエンドには、長いカウンターと小さなテーブルがいくつかあり、さながら居酒屋のようで、親しみやすい雰囲気だ。禁煙なので、ドリンクの香りと味わいを堪能することができる。お酒を楽しもう。しかし素晴らしい食事と一緒に、さらに格別だ。

sampler platter (¥1300~) with fish and vegetables or meat. After that, it's up to your appetite. There were many items under ¥1000, including cold-smoked clams, and wagyu-and-zucchini stew at the time of our visit.

Noge West End has a long counter and a few small tables, like a sushi bar; it's intimate. It's also non-smoking so you can savor the aroma and taste of your beverages. Enjoy them, but enjoy them even more with the great food.



**MOTOMACHI SAKE BAR**

# SAGAN

For Information & Reservations Call  
045-663-3070

日本酒サガン




**Hours**  
17:00 to 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

All Beer Served

# COLD & FRESH



**Antenna America**  
AMERICAN CRAFT BEER SHOWROOM SHOP



Home delivery service throughout Japan available in-store and online  
onlineshop [www.antenna-america.com/order.html](http://www.antenna-america.com/order.html)

店内レジカウンターにて日本全国配送サービス ウェブサイトからの通信販売も承っております

NAGANO TRADING #COM  
www.naganotrading.com

MAP 5

ありあけ ARIAKE HARBOUR

# 横濱 ノート

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

**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](http://www.ariakeharbour.com)  
Shop Site [www.harboursmoon.com](http://www.harboursmoon.com)

MAP 15

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](http://Tomeiwines.com)



# Kunsei Dining MOKU

MAP  
24

Naka-ku, Yoshihamacho 2-15, 1F  
中区吉浜町2-15上智ビル1階  
Tel: 045-662-9446  
18:00-24:00 (L.O. 23:00)  
Closed on Sundays

Text by Maho Watanabe

燻製ダイニング木 MOKUは、ハマッコオーナーの小原弓典・倫子夫妻が営む、自家製の燻製料理をメインに提供するレストランだ。店内に一歩足を踏み入ると、思わず深呼吸したくなるような香ばしいアロマに包まれる。この魅力的な香りの正体は、燻製に使われている山桜のチップ。もともとキャンプや山登りが好きというオーナーが、様々な種類のチップの中から燻製に一番合うものを選んだという。

美味しい燻製を作るには、初めに時間をかけて食材を乾燥させ、その後燻製マシーンでしっかり木の香りづけをする。MOKUで提供されている燻製メニューは約30種類だが、食材ごとに乾燥や燻製にかかる時間、更には調理温度が異なるため、一品毎に細やかな調整が必要だという。

Kunsei Dining MOKU is a restaurant with a focus on home-smoked cuisine. It's owned by Yokohama-born Yuminori Kohara and his wife Michiko. Upon opening the door to their place you are greeted by the strong but pleasant aroma that wafts out. The savory, smoky smell comes from the wild cherry tree chips that are used for smoking the food. Kohara, who loves camping and hiking, chooses the wood chips that are best fit for the food he smokes.

To make kunsei (smoked) cuisine, the food needs sufficient time to be dried then flavored in the smoker. MOKU serves about 30 kinds of kunsei

MOKUの燻製メニューの1番人気は、2週間かけて熟成された自家製ベーコン(400円)。この熟成ベーコンを使ったシーザーサラダ(700円)やカルボナーラ(1000円)は特に女性に人気が高い。他にも味付け半熟卵(350円)、スモークチーズ(400円)などの王道の他、シウマイ(400円)、はんぺん(400円)などの変わり種の燻製も味わい深い。いずれも燻製にすることで余分な脂が落ち、凝縮された食材の旨味が存分に楽しめる。

筆者のおすすめは、燻製したタコをオリーブオイルとバルサミコ酢で和えた燻製タコのカルパッチョ(600円)。ビールやホットワインとの相性もばっちりだ。そして食後には燻製ホットコーヒー(400円)もお忘れなく。ちなみに人気の燻製ナッツは、横浜シネマリンとシネマ・ジャック

food, all of which are carefully prepared as dictated by the base ingredient. Each has its own ideal drying and smoking times and temperatures.

The most popular menu item at MOKU is the homemade bacon (¥400), which is cured for two weeks. Their Caesar Salad (¥700) and Pasta Carbonara (¥1000) are topped with this cured bacon and are especially popular among female customers. Also recommended are the Smoked Half-boiled Seasoned Egg (¥350) and Smoked Cheese (¥400). Unique items such as the Smoked Shomai (pork dumpling, ¥400) or Hampen (boiled fish cake, ¥400) are also tasty

ク&ベティでも販売されている。更にウーバーイーツやファインダインなどのデリバリーサービスにも参入しているとのことで、家でゆっくり飲みたい日のお供に、燻製をオーダーしてみるのも乙かも知れない。



choices. The smoking process drains excess fat from food giving it a completely different flavor.

My recommendation is the Smoked Octopus Carpaccio with olive oil and balsamic vinegar (¥600). It makes for a perfect match with beer or hot wine. To make your smoky feast complete, try the Smoked Coffee (¥400). You can also get their popular smoked nuts at Yokohama Cinemarine and Cinema Jack & Betty. MOKU is a member of the food delivery platforms, UberEATS and fineDine, so you can even enjoy your kunsei cuisine with your favorite drinks in the coziness of your home.



# Work Factory Yokohama Okano

1-4-5 Okano Nishi-ku  
[workfactory.strikingly.com](http://workfactory.strikingly.com)

事業拠点を探す起業家や小規模事業主の多くが、東京にどっと押し寄せ、家賃やオペレーションコストなど莫大な費用を費やすことが多いであろう。不運なことに、特に日本語以外の言語での目立ったパブリシティがないために、ほとんどの人が横浜にもインターナショナルでユニークなワークスペースがあることを知らない。

私たちが特におすすめする横浜市内のワークスペースに、Work Factory Yokohamaがある。はまっ子であり、横浜市内の不動産業界で様々な取り組みを行っている山田智也氏が手掛けた空間だ。

「人それぞれの仕事のスタイルを大切にし

てほしい」と考える山田氏が、利用者のワークスタイルが最適化され、総合的なワーク・ライフ・バランスをサポートできるようにデザインされたコワーキングスペースをオープンした。Work Factory Yokohamaは、高速Wi-Fiやコピー機などの設備はもちろん、出勤前や仕事の合間に使えるシャワールームやレンジ、グリル、コーヒーマシン等の設備付きのキッチンも備えている。この空間を特に魅力的にしている要素は、インテリアデザインの質である。シックで使いやすい、さながらブティックホテルやB&Bのスイートルームのようだ。コワーキングスペース市場は成長していて競合も増えている中、このデザインの

you would expect from a professional workspace, such as high speed WiFi and a printing suite. As a bonus, it also has a free shower room and a fully furnished kitchen. Beyond these conveniences, what makes Work Factory especially appealing is the quality interior design, which is chic and ergonomic. In some ways it resembles a boutique hotel or B&B suite. As the share office market grows and becomes more competitive, the deciding factor will come down to strength of design.

Another major selling point of Work Factory is its location. It is a mere two-minute walk from Hiranumabashi Station on the Sotetsu Line and only a ten-minute walk from Yokohama Station's bustling West Exit. It's only a stone's throw from Okano Park in case you are

強みや使いやすさが勝負を分けることになるだろう。

Work Factoryのもう一つの特長は、その便利な立地だ。相鉄線平沼橋から徒歩約2分、横浜駅西口から約徒歩10分という好立地にある。目と鼻の先に岡野公園があるので、リフレッシュにちょっとした緑が必要になれば散歩をするのもよいだろう。個室ブースの数には限りがあるので興味があれば内覧(日本語および英語対応)を予約しよう。

in need of a little green space. If you are in the market for a workspace, make an appointment soon for a personal tour (in English or Japanese) of Work Factory, as there are limited vacancies.

For inquiries call

## 045-313-1011

(Yamada Real Estate Service Company Limited)



# Japan's Snow Professionals

Hakuba, Nagano, Japan

# Evergreen Outdoor Center



- Private & Group Lessons
- Nagano's Largest International Children's Ski Center
- Junior Race and Freeride Programs
- Daycare Services



- Instructor Training & Certification Courses
- Avalanche Safety Training
- Steep & Deep Clinics
- 'She Shreds' Women's Programs



- Backcountry Ski and Split-board Tours
- Lift Accessed Off-Piste Tours
- Snowshoe & Cross Country



[evergreen-hakuba.com](http://evergreen-hakuba.com)

Over 15 years of Excellence

Supported By





By Yosuke Katsuchi (Green owner)

## - Gyoza • 餃子 -

皆さん新年明けましておめでとうございます！ 今年もこのコーナーで世界の色々な料理を紹介していければと思っております。

さて新年第一回目は餃子です！ 発祥は中国の春秋時代（紀元前6世紀くらい）の頃に山東省で誕生したと言われてます。中国では水餃子（茹餃子）が主流で、日本のような焼餃子はずっと数が少なく特殊なスタイルのようです。現在の日本では大衆食として定着していますが、以前に日本式の餃子を前面に出して中国に進出した「餃子の王将」も2005年には撤退を発表しました。元々中国から伝わったものですが、違う新しい文化に変化してしまったようですね。

本来餃子は小麦粉から作った皮で肉、海老、野菜を包んで旨みを中に閉じ込めて、一口か二口で食べれる料理ですが、中国・日本以外にヨーロッパや北米でも餃子によく似た文化があります。例えば、ペリメニやピエロギという料理があり、中に入る具もバラエティに富んでジャムやチーズ、ジャガイモを入れたりもします。この餃子スタイルの料理は世界中で親しまれています。ベースとなる中国の餃子やその他の国のスタイル、または自分のオリジナルで新しい餃子にチャレンジして餃子の文化を楽しんでください！

Happy New Year, everyone! We are back for another year to introduce more international foods to you. Read on!

For the first article of the new year, let's talk gyoza! The tasty delights are said to have originated in China's Shandong province during the Spring and Autumn period (around the 6th century BC). Boiled gyoza is the main style in China and few shops grill them as is commonplace in Japan. Currently, they enjoy widespread popularity in Japan, but it wasn't always the case. They came to fame when the restaurant chain Gyoza no Osho introduced what came to be known as Japanese-style dumplings to their patrons in 2005. From that moment on, the popularity of grilled gyoza soared.

In Asia gyoza are comprised of meat, shrimp or vegetables wrapped into a doughy pouch. They are intended for finishing in one or two bites. The dumplings found their way to Europe and North America in the form of foods like pierogies and pelmeni. They are stuffed with a wide variety of ingredients, such as cheese, potatoes and jam. Gyoza is now a well-known cuisine all around the world. Give all the different types of gyoza a try then maybe experiment coming up with your own succulent masterpieces. Hmmm...sounds like a good project for me today!



### 仔羊の餃子 (50個分) Lamb Dumplings (makes 50)

#### 材料 • Ingredients

ラム粗挽き.....	1kg	minced lamb meat .....	1kg
コンソメ.....	90g	consomme .....	90g
クミン.....	10g	cumin.....	10g
ガーリックチップ.....	6g	garlic chips.....	6g
オニオンチップ.....	20g	onion chips.....	20g
garam masala.....	10g	garam masala .....	10g
ショウガおろし.....	20g	ground ginger .....	20g
餃子の皮.....	50枚	dumpling skins.....	50p
塩.....	肉の1%	salt.....	1% of the meat's weight
砂糖.....	少々	sugar .....	a pinch

#### 作り方 • Directions

- クミンは電動ミルでパウダー状にする。
- ギョウザの皮以外の材料をボールに入れ混ぜ合わせる。
- 2の材料をギョウザの皮で小籠包のように包んでいく。練り込み過ぎないように気をつける。
- バットに並べて冷凍する。最後にお好みの方法で調理する。
- Grind the cumin to a fine powder with an electric grinder.
- Mix all the ingredients except the skins in a bowl.
- Wrap packed clumps of the mixture in the skins. Be careful not to overstuff.
- Line them up in a tray and freeze them until ready to pan fry or cook as you desire.

Creative Food Menu • Craft Beer & Wine  
in a Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

# green



石川町

**ISHIKAWACHO**

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

MAP  
12



馬車道

**BASHAMICHI**

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

MAP  
19

[www.greenyokohama.com](http://www.greenyokohama.com)

一般社団法人 日本ビージャーナリスト協会 PRESENTS ◆ 主催：JAPAN BREWERS CUP実行委員会

# JAPAN BREWERS CUP® 2018

1 | 26 **金**  
16:00~22:00

27 **土**  
11:00~21:00

28 **日**  
11:00~19:00

◆会場—横浜大さん橋ホール  
◆入場料—500円 [ビール代別途]

## BEERS

出展ビールメーカー [50音順]

- アウグスビール
- アウトサイダーブルーイング
- 秋田あくらビール
- 伊勢角屋ビール
- いわて蔵ビール
- AQペボリユーション
- えぞ麦酒
- Evergreen Imports
- EBINA BEER
- 奥入瀬ビール
- 奥能登ビール 日本海倶楽部
- OH!LA!HO BEER
- 海軍さんの麦酒
- Kyoto Brewing Co.
- KOBATSUレーディング
- シャトーカミヤ 牛スブルワリー
- 湘南ビール
- SPRING VALLEY BREWERY
- スワンレイクビール
- チェコ輸入ビール
- T.Y HARBOR BREWERY
- Devil Craft Brewery
- 栃木マイクロブルワリー
- NAGANO TRADING
- 那須高原ビール
- ハーヴェスト・ムーン
- 箱根ビール
- Far Yeast Brewing
- BRUSSELS
- プリマブルーイング
- 妙高原ビール
- 盛田金しゃちビール
- ハケ岳ブルワリー タッチダウン
- 横浜DeNAベイスターズ
- 横浜ビール
- 横浜ベイブルーイング
- リバリュウ
- ロコビア
- 六甲ビール
- Y.MARKET BREWING

## FOODS

- 鶏肉専門店 梅や
- 勝烈庵
- Charcoal Grill green
- ビアバー・ブーシェル

## GUEST

- DB.スターマン  
(横浜DeNAベイスターズ)
- KNU
- ボールダンス team MIEKO
- 和太鼓集団 雅轟太鼓

## MUSIC

- KOTEZ&江口弘史 feat.桜井秀俊
- TASTE OF TIME
- ハモニカクリームズ
- フラワーマンバンド
- コータロー&櫻田武
- 小林由貴

## MC

- 横浜ヨコハマ

国内  
外  
の  
ク  
ラ  
フト  
ビ  
ー  
ル  
大  
集  
合



Graphic Art & Designed by NDC Graphics 2017



お問い合わせ：横浜ベイブルーイング株式会社 | Tel.045-443-9972 | info@baybrewing.jp | http://japanbrewerscup.jp/



※酒は20歳をすぎても飲めません