

¥0 日本語  
ENGLISH

10

OCTOBER

The 横浜シーサイダー  
YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

The Art of Neon  
ネオンの魅力

Also

横浜で秋を楽しむ

Ways to spend your  
autumn days

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**

to **登良屋**  
 ra  
 ya

**YOKOHAMA'S LEGENDARY SASHIMI**



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

MAP 13

**ギリシア料理 SPARTA** 045-253-1645  
 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**

MAP 16

**GOLD'S GYM**  
 IN BASHAMICHI

**YOKOHAMA'S TOP GYM** OPEN  
**24 HOURS\***  
 YOKOHAMA, NAKA-KU  
 BENTENDORI, 4-67-1  
 BASHAMICHI SQUARE BLDG. 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.

MAP 2

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

**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

**Gyoseishoshi 行政書士竹中オフィス**  
**Takenaka Office**  
**Immigration Lawyer**

*Your one stop*  
 for legal matters

- Visa acquisition • Change of visa status
- Visa extension • Permanent visa
- Company formation • Business license
- Will & Succession

Tel: 044-280-6510  
 takenaka\_office@ybb.ne.jp www.geocities.jp/takenaka\_o  
 Kawasaki-shi, Kawasaki-ku, Wataridasannocho 17-12

**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





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

MAP 20

www.elliott.jp

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

Yokohama Canvas Bag

www.045usmc.com/

Produced by  
U. S. M. Corporation

Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori  
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

Made in Nippon

MAP 22

Yokohama Bayside Dental Clinic  
横浜ベイサイドデンタルクリニック  
General & Implant Dentistry

English-speaking  
dentist & staff

We accept Japanese national  
& private health insurance

Address: 〒221-0052 #107  
Yokohama Portside Reina  
5-1 Sakae-cho, Kanagawa-ku,  
Yokohama-shi, Kanagawa-ken

Hours: (Mon.~Fri.) 9:30~13:30 / 15:00~19:30  
(Saturdays) 9:00~12:30 / 13:30~17:00  
Closed: Sunday, national holidays

Phone: (Eng.) 045-620-2617 (J) 045-620-2318

# October 2018

横浜で迎える10月は大好きです。もちろん毎月違う楽しみがありますが、涼しい季節は特に魅力的です。秋を迎えた横浜では、旬の食材や食べ物の香りが町中に広がり、いつもより静かに、ゆったりと時間が流れていきます。

しかし、私たち横浜シーサイダーでは、落ち着くことがほとんどありません。毎月情報誌を発行するのはたくさんの労力を要します。仕事に追われてばかりのように見えますが、やりがいがある楽しいですよ！現在、営業経験がある人を募集しています。横浜在住のライターはいつも探しています。興味があれば、お問い合わせください(info@yokohamaseasider.com)。

This is one of our favorite months of the year. Yes, we're supposed to say, "We love every month in Yokohama!" Okay, fine, but we love some months more than others. What is it about the cooler weather? Come October, the aromas of more rustic seasonal dishes waft from homes and restaurants alike in Yokohama. Things just seem a bit quieter, a bit slower.

Work rarely slows down for us at the Yokohama Seaside, though. Producing a monthly magazine takes a lot of effort. It always seems like we're trying to catch up... We could use some help, and at least the work is fun! We need another salesperson if you have any experience with that. And we're always looking for good writers from the community. Reach out if you're interested: info@yokohamaseasider.com

Ry Beville, Publisher  
発行人 ライ・ベヴィル



Japan. Endless Discovery.

Visit us on the web at

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

For advertisement and other inquiries email:

広告掲載やその他のお問い合わせ:

[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook & Twitter



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



@YokohamaSsdr

Cover  
Photo by Meg Ishihara

Design  
Meg Ishihara  
Matthew Gammon

Publisher  
Bright Wave Media, Inc.

株式会社  
Bright Wave Media

231-0063 Yokohama,  
Naka-ku, Hanasaka-cho 1-42-1  
Noge Hana\*Hana 2F  
(Appointments only)

Editorial  
Ry Beville  
Misato Hanamoto  
Hisao Saito  
Brian Kowalczyk  
Meg Ishihara

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. 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.



FSC® 森林認証紙、ノンVOCインキ（石油系溶剤0%）など印刷資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（相殺）した「CO<sub>2</sub>ゼロ印刷」で印刷しています。



# My Father's Shrine

## 「お三の宮神社」

Text by Hisao Saito



先日、お三の宮神社の例大祭が行われた。昨年の「本祭り」は、残念ながら雨に降られてしまったが、今年の「影祭り」はギリギリもってくれた感じだった。

お三の宮の祭りは、年毎に「本祭り」と「影祭り」があって、「本祭り」は、お三の宮の大神輿と周辺の町内神輿約40基が伊勢佐木モールに集合し練り歩く。「影祭り」は、お三の宮の大神輿だけが伊勢佐木モールを御巡行する。実は昨年からうちのクルーが例大祭を記録しているのだ。

俺の親父は生前、この例大祭の祭礼委員をしていたことがある。もっと言うと「THE DARKROOM」をオープンする時、先代の宮司様に御祈禱をお願いして伝説のストロングビルでお祓いしてもらっている。

「THE DARKROOM」が今も健在なのはお三の宮神社のおかげというわけである。実はその先代宮司様に俺は小学生時代からお世話になっている。夏休みの宿題にお三の宮神社の歴史を調べていた俺は、親父のNikonFを借りて神社と宮司様の写真を撮っていた。今思えば俺が他人を写真におさめた最初の人物が先代宮司様かもしれない。

Osannomiya-hie Shrine recently held its large annual festival. Last year's main festival was unfortunately rained out, but the so-called 'shadow festival' (which acts like a coda to the main one) managed to just barely avoid the same fate.

To provide more background, Osannomiya-hie Shrine holds its main festival and shadow festival every year, and for the former, portable shrines are paraded around the Isezaki-cho Mall area. The shrines include a large one from Osannomiya-hie and nearly forty others from the surrounding neighborhoods. During the shadow festival, only Osannomiya-hie's shrine makes the rounds of Isezaki-cho Mall. Since last year, our crew has been documenting the affair.

While my father was still alive, he was one of the organizers of the main festival. Even more revealing, The Dark Room's original location was in Yokohama's famous Strong Building (near Yokohama Stadium), and we had the previous chief priest bless our space before opening.

Even today, I'd say that The Dark Room's existence is tied





そんな関わりが深いお三の宮なのだが、親父が他界した後、神社との付き合い方を知らない俺は何をするわけでもなく、時間だけが過ぎてしまっていた。だから、例大祭撮影のチャンスが訪れたときは、喜んで引き受けたのである。

実を言うと去年も感じたのだが、神輿と並んで歩いていると、親父がひょっこり現れて、「そんなダラダラ歩いてたっていい写真なんか撮れねえぞ!」と言われそうで何度も後ろを振り返ってしまった。悔しいが、まだまだ俺は親父を超えてないんだなと実感してしまった。

to Osannomiya-hie Shrine. That same priest looked after me from the time I was in elementary school. When I was researching the history of the shrine as a part of my summer homework, I borrowed my dad's Nikon F-series camera and went to take a picture of him. When I think about it, perhaps the first person I ever photographed was that priest.

Against that backdrop of deep ties to the shrine, after my father passed away, I wasn't really sure how to engage with them anymore. Time steadily slipped past... But then, when the opportunity to document the festivals came my way, I happily accepted.

To tell you the truth, this strange feeling came to me last year. While walking alongside the portable shrine, it was like my father was there. I kept looking behind my back, thinking I could hear him say, "You can't take any good photographs just plodding along like that!" It's humbling to say, but I still have so much to do before I achieve what he did...



MAP 10 DARK ROOM INTERNATIONAL

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)

For more info visit [www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com) 5



# Spotlight

イベントガイド



photo: Shinichi Suzuki

## 第三回横浜よさこい祭り Yokohama Yosakoi Festival

Bashamichi / Akarenga / Zou-no-Hana  
[Dates] Oct 13~14  
[Hours] 11:00~18:00  
Free  
[www.yokohama-yosakoi.com](http://www.yokohama-yosakoi.com)

全国各地からよさこいチームが集結し、「横浜よさこい祭り～良い世さ来い」が、今年も盛大に開催される。馬車道エリアや横浜赤レンガなど、横浜の街が舞台となり、力強いパフォーマンスが繰り広げられる。年齢も性別も国籍も関係なく、皆が一つになり、にぎやかな週末となるだろう。

Dancers from all over Japan will come together to perform at this year's "Yokohama Yosakoi Festival: Coming of a Good World". They'll dance their way from Bashamichi to Akarenga, exuding energy and passion wherever they go. Come and join the fun!



(c)ふじさわ江の島花火大会

## 藤沢江の島花火大会 Fujisawa Enoshima Fireworks

Fujisawa  
[Dates] Oct 20  
[Hours] 18:00~18:45  
General seating free (first-come-first-serve)  
[www.fujisawa-kanko.jp](http://www.fujisawa-kanko.jp)

藤沢市の片瀬海岸で、江の島をバックに観賞できる花火大会。湘南海岸で唯一見られる、空中で直径約480mまで開く2尺玉は必見。そのほかスターマインなどが、秋の夜空を鮮やかに彩る。昼は江の島観光を楽しみ、夜は花火を満喫するのもお勧めだ。

Enjoy a stellar display of *hanabi* (fireworks) in Fujisawa City, Enoshima. "Star Mine," a precisely timed, continuous barrage of fireworks, will illuminate the autumn night sky along the coast. Spend the day sightseeing in Enoshima, then relax and enjoy your evening by watching the *hanabi*.



## 横浜マラソン 2018 Yokohama Marathon 2018

Yokohama Harbor area  
[Dates] Oct 28  
[Hours] Full marathon start: 8:30 / See website for other races  
Free viewing  
[www.yokohamamarathon.jp](http://www.yokohamamarathon.jp)

毎年秋恒例の横浜マラソンは、およそ28,000人も参加者が見込まれている。ランナーはみなとみらいから横浜の観光スポットを巡るコースを走り抜ける。今年はフルマラソンと「1/7フルマラソン(6km)」、2km車椅子コースがある。

A record 28,000 people are expected to take part in this year's Yokohama Marathon, the sports highlight of every autumn. The course runs through Minatomirai and other scenic harborside areas. Participants have the option of racing in the full marathon or a "1/7" (6km) sprint course (6km or 2km for wheelchair athletes).

### OTHER EVENTS

横浜アンパンマンこどもミュージアム&モール  
Yokohama Anpanman  
Children's Museum & Mall  
045-227-8855  
[www.yokohama-anpanman.jp](http://www.yokohama-anpanman.jp)  
■ アンパンマンのハロウィーン  
Anpanman's Halloween  
~10/31, check website for time of events ¥1500

三溪園  
Sankei Garden  
045-621-0634  
[www.sankeien.or.jp](http://www.sankeien.or.jp)  
■ 菊花展  
Chrysanthemum Exhibition  
10/26~11/25, 9:00~16:00  
Adults ¥700 / Children/Seniors  
¥200

川崎市市民ミュージアム  
Kawasaki City Museum  
044-754-4500

[www.kawasaki-museum.jp](http://www.kawasaki-museum.jp)  
■ さいとう・たかを ゴルゴ13  
Takao Saito: Golgo 13  
~11/30 Check website for times and price

里山ガーデン  
Satoyama Garden  
050-5548-8686  
[www.satoyama-garden.jp](http://www.satoyama-garden.jp)  
■ 里山ガーデンフェスタ2018 秋  
Satoyama Garden Fest 2018  
Autumn

~10/14, 9:30~16:00 Free

山下公園  
Yamashita Park  
045-263-8109  
[www.diwaliyokohama.org](http://www.diwaliyokohama.org)  
■ ディワリ・イン・ヨコハマ2018  
Diwali in Yokohama 2018  
Explore the culture of India, and enjoy its famous foods and festivities!  
10/13~10/14, 10:00~19:00 Free





西洋館ハロウィン

## 横浜山手西洋館ハロウィンウォーク Yokohama Yamate Halloween Walk

Yamate

**[Date]** Oct 28

**[Hours]** 10:00~16:00

Free participation

[www.hama-midorinokyokai.or.jp](http://www.hama-midorinokyokai.or.jp)

ハロウィンの仮装をして、山手西洋館で行われるハロウィンのスタンプラリーに参加しよう。山手周辺の13施設をまわってカードにスタンプと鉛をもらいながらゴールに向かう。ゴールでは先着で子供向けの景品も用意されている。仮装コンテストなども実施される。

Dress up and bring the family over to Yamate this Halloween to participate in a stamp rally and costume contest! The kids will go around the neighborhood to collect candy and receive a free prize at the goal. Stickers and exclusive, original goods will be sold as well, so you can still enjoy the event even if you don't participate in the costume contest.



Star☆Jam Street

## スマートイルミネーション横浜 2018 Smart Illumination Yokohama 2018

MAP  
24

Zou-no-Hana Park

**[Date]** Oct 31~Nov 4

**[Hours]** 17:30~21:30

**[Admission]** Free

[smart-illumination.jp](http://smart-illumination.jp)

スマートイルミネーション横浜は、世界中のアーティストやクリエイター、そして横浜市民が集まり、省エネ技術とアートの融合をコンセプトに、美しい作品を披露する。プロジェクションマッピングやネオン色に輝く近代的なアートが、歴史的な建造物と現代のそれが共存する横浜の夜空を美しく彩る。

Smart Illumination is a one-of-a-kind event in which artists around the world and locals come together to create a beautiful, imaginative world of lights. Projection mapping and bright neons will illuminate the night sky of Yokohama, where history and modern architecture coexist to create the perfect backdrop for this cutting-edge technology.



## 全国ふるさとフェア2018 Furusato Fair 2018

MAP  
8

Akarenga

**[Date]** Nov 2~4

**[Hours]** 11/2: 11:00~19:00

11/3~4: 10:00~18:00

**[Admission]** Free

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

故郷を離れると、昔食べていた郷土料理を懐かしく思うことがある。全国ふるさとフェアには、A5牛のステーキ丼や北海道産いくら丼、行列のできるラーメンなどが大集結。ご当地グルメのほか、民芸品や工芸品、物産品を中心とした試食販売や地酒の試飲販売も予定されている。

When we're away from our "furusato", or hometown, we start to miss and crave the comfort foods that we grew up eating. Held yearly at Akarenga, Furusato Fair offers a variety of gourmet foods that include A5-grade steak, fish roe bowls from Hokkaido, and ramen, to name a few. There will be crafts and samples of sake from each location as well.

### パシフィック横浜 PACIFICO Yokohama

045-221-2155

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

■ たまひよ ファミリーパーク

2018 in 横浜

Tamahiyo Family Park 2018 in Yokohama

Music, crafts, and dancing for small kids & expecting moms!

10/14 10:00~18:30, Free

■ アートミュージアムアンヌアーレ2018

Art Museum Annuale 2018

Comprehensive Library

Exhibition

10/30~11/1 10:00-18:00, Free

神奈川芸術劇場

Kanagawa Arts Theatre

045-633-6500

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

■ ザ・ミスト

The Mist

Vietnamese dance

performance

10/25 ~ 10/28, check website for times and price

■ セールスマンの死

Death of a Salesman

Arthur Miller play about loss

of identity and acceptance of

change.

11/03~11/18, check website for

times and price

アースプラザ

Earth Plaza

045-896-2121

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

■ パタゴニア

Patagonia photo exhibit

10/13~12/24, 10:00~17:00

Free

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

## Tetsuro Komai: A Pioneer of Modern Japanese Copperplate Prints

### 駒井哲郎<sup>きら</sup>—煌めく紙上の宇宙



オディロン・ルドン《二人の踊女》制作年不詳 横浜美術館（坂田武雄氏寄贈）



駒井哲郎《R夫人の肖像》1971年 横浜美術館  
©Yoshiko Komai 2018/JAA1800117



駒井哲郎《題名不詳》1971年頃 世田谷美術館（福原義春コレクション）  
©Yoshiko Komai 2018/JAA1800117

Yokohama Museum of Art



[Dates] Oct 13~Dec 16

[Hours] 10:00~18:00 (11/23 ~20:30), Closed Thursdays

[Admission] Adults ¥1500 / Univ & HS ¥900 / JHS ¥600 / Children under 12 free  
Seniors (65+) ID required. Only available at ticket counter in the museum ¥1400

[yokohama.art.museum](http://yokohama.art.museum)

日本における現代銅版画の先駆者である駒井哲郎（1920-1976）。彼の、創造的で見事な作品は、国内外で高く評価されてきた。デジタル時代の今、そのアナログな世界が観る者を魅了する。豊かな表情のなかに立ち上がる、夢と狂気のでかいを彷徨う駒井の宇宙を感じよう。

Tetsuro Komai has made a name for himself as the pioneer of modern Japanese copperplate prints. His original and stunning artwork has captivated people around the world. In this digital era, his analog work is a breath of fresh air. Immerse yourself in his world of rich colors and expressions that depict the fear and beauty of dreaming.





秋の所蔵品展Lines (ラインズ) 線をめぐる表現

## FALL COLLECTION EXHIBIT: LINES OF EXPRESSION

Hiratsuka Museum of Art

[Dates] ~Nov 25 / Closed Mondays (except open 10/8, closed 10/9)

[Hours] 9:30 ~17:00

[Admission] Adult ¥200 / Univ & HS ¥100

www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/art-muse

菅野篤《夜明け》1952年

線描による絵画の起源は、先史時代の人類にさかのぼることができる。当時の人々の記憶の中にある狩りのイメージを描いた洞窟壁画は、迫真的で見る人の感性を揺さぶるものである。この展覧会では、線をめぐるさまざまな表現を展示し、画面の中で線がどのような役割を果たしているかを探っていく。

The history of line drawing goes back to the prehistoric era. Cave paintings consisted of nothing but simple lines and shapes that nevertheless accurately depicted scenes of cavemen hunting and their way of life. This exhibition explores how lines, in all their simplicity, contribute to a piece of art and evoke various emotions and expressions.

高良眞木《赤い黒い木》1957年



# Art Listings

## GENERAL ART

### 横浜美術館

#### Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp

■ 横浜美術館コレクション展

モネ それからの100年展に寄せて/幻想へのいざない 駒井哲郎展をきっかけに

Yokohama Museum of Art

Collection:

Monet's Legacy, Komai Tetsurō Exhibition

~12/16, 10:00-18:00 (check website for closings), ¥500; Univ & HS, ¥300; JHS, ¥100

■ 見比べるとおもしろい! 一引用されたイメージとその転化

Comparing Art to the Art That Inspired It

~12/28 10:00~18:00 Free exhibit (check website for closings)

### 黄金町

#### Koganecho

045-261-5467

www.koganecho.net

■ フライング・スーパーマーケット

黄金町バザール 2018

Flying Supermarket

Koganecho Bazaar 2018

Art festival hosted by the

Koganecho Management Center ~10/28

### ポーラ美術館

#### Pola Museum of Art

0460-84-2111

www.polamuseum.or.jp

Hours: 9:00~17:00

Check website for admission costs

■ ルドンひかれた夢

Redon and His World: Beyond Imagination

~12/2

■ ガラス工芸名作選—花の様式

Glasswork Selections: The Floral Style

~12/2

■ 増田セバスチャン・クロード・モネ "Point-Rhythm World 2018 -モネの小宇宙-

Sebastian Masuda Point-Rhythm World 2018 -Monet's Microcosm-

~12/2

### 横浜市歴史博物館

#### Yokohama History Museum

045-912-7777

www.rekihaku.city.yokohama.jp

■ 寄木細工 アート&ヒストリー

Mosaic Woodwork Art & History

~11/11 9:00~17:00 Adult ¥600/ Univ&HS ¥300/JHS&ES ¥100

### 横須賀美術館

#### Yokosuka Museum of Art

046-845-1211

www.yokosuka-moa.jp

■ モダンアート再訪ダリ、ウォーホルから草間彌生まで福岡市美術館コレクション展

Modern Art Revisiting Dali,

Warhol to Yusui Kusama

Fukuoka City Art Museum

Collection Exhibition

~11/4 Check website for time and price

## THEATRE

### Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

www.jackandbetty.net

045-243-9800

(this is just a selection of showings)

■ ワンダー 君は太陽

Wonder

~10/19

■ マダム・イン・ニューヨーク

English Vinglish

10/20~10/26

■ チャーチル ノルマンディーの決断

Churchill

10/27~

■ ライ麦畑で出会ったら

Coming Through the Rye

10/27~

■ エンジェル、見えない恋人

Angel

11/3~

■ きみへの距離、1万キロ

Eye on Juliet

11/10~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com



## Allen Hinds

Motion Blue Yokohama

[Date] Oct 18, Open 18:00 / Start 19:30

[Admission] general: ¥6500

www.motionblue.co.jp

MAP

25



アレンアー

アラバマ州オーバーン出身のアレン・ハインズ。R&Bやロック、ブルースを聞いて育ち、のちにジャズと出会う。パークリー音楽大学と彼が現在教師を務めるミュージシャンズ・インスティテュート(カリフォルニア州)を卒業。以降、ナタリー・コールやエイミー・グラント、ザ・クルセイダーズといった多数の有名アーティストのレコーディングやツアーに参加している。今月モーションブルーに初登場するアレンは、プリンスやクリスティーナ・アギレラなど有名アーティストのレコーディングに参加したことのあるキーボードリスト、マット・ローデと共演する。

Allen Hinds hails from Auburn, Alabama where he grew up listening to R&B, rock, and blues. He was later exposed to jazz. Since graduating from Berklee School of Music and the Musicians Institute in California, where he currently teaches, Hinds has worked with artists such as Natalie Cole, Amy Grant, and The Crusaders. In his upcoming performance at Motion Blue, he will be joined by Matt Rohde, a former keyboardist for Prince and Christina Aguilera.

アレンアー

## Music Listings

## POPULAR MUSIC

横浜ベイホール  
Yokohama Bay Hall  
045-624-3900

■ ME FIRST AND THE GIMME GIMMES  
11/11, open 17:00 / start 18:00  
¥7500

神奈川芸術劇場  
Kanagawa Arts Theatre

045-633-6500  
www.kaat.jp  
■ ザ・ミスト  
The Mist  
10/25~10/28, check website for times S: ¥4500 A: ¥3500

横浜関内ホール  
Kannai Hall  
045-662-1221  
www.kannaihall.jp  
■ CAT-A-TAC「マリアージュ」  
CAT-A-TAC Mariage

10/20: 15:00 / 19:00, 10/21:  
12:00 / 16:00  
Adult ¥3500 / JHS~Univ ¥2500  
/ ES&under ¥1000

Dolphy  
www.dolphy-jazzspot.com  
045-261-4542  
■ Ronnie Trio  
10/19, open 18:30 / start 19:30  
ADV ¥2700 / DOOR ¥3000

Motion Blue  
www.motionblue.co.jp  
045-226-1919  
■ 山下洋輔ニューヨーク・トリオ  
Yosuke Yamashita New York  
Trio  
10/17, open 18:00 / start 19:30  
¥6000

## CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール  
Minatomirai Hall





北村明子

## 北村明子 Cross Transit Project 「土の脈」 AKIKO KITAMURA CROSS TRANSIT PROJECT: VOX SOIL

Kanagawa Arts Theatre

MAP  
26

[Date] Oct 12 ~ 14

[Hours] 10/12: 19:30 10/13: 13:00/18:30 10/14: 13:00

Doors open 30 min before show

[Admission] General ¥4000 (various discounts available)

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

ダンサー・振付家の北村明子は、インド北東部マニプル州にて作曲家・音楽家のマンガンサナと出会った。そのゆっくりとした時間が流れる地で、彼女は、太古の音楽や踊り、武術に受け継がれてきた脈を、現代に生きる身体へと注いでいく対話の豊かさとも出会った。それらの出会いからインスピレーションを受け、東南、南アジアのアーティストたちとともに、その土地にあふれる生活のリズムなどを作品を通して横浜の観客に届ける。

Cross Transit director/choreographer Akiko Kitamura encountered composer/musician Mayanglambam Mangsana in the Northeast Indian state of Manipur, where life moves at a much slower pace. It was there that she was exposed to the region's ancient music, dancing and martial arts, which have been passed down through the generations. The pair brings this rhythm of life to Yokohama for viewers to truly feel the pulse that permeates Mangsana's homeland.

[www.yaf.or.jp/mmh](http://www.yaf.or.jp/mmh)

045-682-2000

■ エフゲニー・キーシンピアノ・リサイタル

Evgeny Kissin Piano Recital  
11/2, open 18:20 / start 19:00  
check website for price

フィリアホール

Philia Hall

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

045-982-9999

■ 青木尚佳&エマヌエーレ・セグ

レ ヴァイオリン&ギター デュオ・リサイタル

Naoka Aoki & Emanuele Segre  
Violin&Guitar Duo Recital  
10/13 open 17:00 -19:00  
S:¥4000 A: ¥3000

■ ヴィクトリア・ムローヴァ 無伴奏ヴァイオリン・リサイタル〜ストラディヴァリウスとガダニーニのタペ〜 Viktoria Mullova Solo Violin Recital  
10/19, 19:00-20:20 S: ¥8500 A: ¥8000

■アレクサンダー・ガジェヴ ピアノ

Alexander Gadjevi Piano  
11/6, 11:30-12:30 General: ¥1500

■ ヴォーチェ弦楽四重奏団

Le Quatuor Voce  
11/10, 14:00-16:00 S: ¥5500 A: ¥4500

神奈川県民ホール

Kanagawa Kenmin Hall

045-662-5901

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

com

■ ジャージー・ボーイズ

Jersey Boys

11/10&11, 13:00~ S: ¥10,800  
A: ¥8640

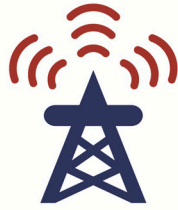
For more event listings visit us online at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)



**LEGEND**

- Police Box
- Info Booth





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 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 2 Gold's Gym [C-4]
- 3 Minato Coffee [B-2]
- 4 Pacifico [A-3]
- 5 Antenna America [D-3]
- 6 Smile Neon [D-8]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Akarenga [B-5]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Dark Room International [D-2]
- 11 Synchronicity [D-3]
- 12 Ishikawacho Green [E-6]
- 13 Toraya [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Sparta [D-3]
- 17 Kinpira [D-3]
- 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 Yokohama Museum of Art [B-2]
- 24 Zou-no-Hana [C-5]
- 25 Motion Blue [B-5]
- 26 KAAT [C-6]





YOKOHAMA STATION AREA

- 27 Antenna America Yokohama
- 28 New Jack
- 29 Yokohama Cheers

**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. 14:30)  
DINNER | 7:00-24:00 (L.O. 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS  
NAKA-KU  
NOGECHO  
2-77-1

MAP 17

**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)

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)

MAP 18

**Bashamichi Taproom**

JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.

045-264-4961  
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN  
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT  
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT  
\*\*LAST ORDER: FOOD 22:30 / DRINK 23:30 DAILY  
Homepage: [www.bairdbeer.com](http://www.bairdbeer.com)  
E-Mail: [bashamichi-tap@bairdbeer.com](mailto:bashamichi-tap@bairdbeer.com)

MAP 19



045・311・7804

EUROPEAN BEER HOUSE  
横濱 Cheers

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

MAP 29

Photo Courtesy of Niwa Cycling

GET INSPIRED  
EXPLORE JAPAN  
BOOK A TOUR

Every season is a new adventure. **Book yours.**


**outdoor japan adventures**
 Travel & Tour  
 Booking Engine  
[www.outdoorjapanadventures.com](http://www.outdoorjapanadventures.com)

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)

横浜の歴史とともに60年・・・

ありあけ **横濱** 


**ARIAKE HARBOUR**

横浜の海に浮かぶ船をイメージした贅沢なマロンケーキ

Rich elegant marron cakes inspired by ships sailing the waters of Yokohama Harbour.



ARIAKE MAIN STORE

231-0021 Yokohama, Naka-ku Nihonodori 36  
 Hours 10:00-20:00(L.O 19:00)  
 TEL 0120-005-436  
[www.ariakeharbour.com](http://www.ariakeharbour.com)



MAP 15

THE WORLD'S FIRST SAKE MAGAZINE  
in English

**Sake Today**

Get your sake fix today at  
[www.saketoday.com](http://www.saketoday.com)

Be Fresh 2018 **30**  
横浜国際教育学院は創立30周年


**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY  
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

Learn Japanese in Yokohama!





43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031  
 TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657  
 EMAIL [admissions@yiea.com](mailto:admissions@yiea.com)

**www.yiea.com**

MAP 21



# Minato Coffee

Nishi-ku Minatomirai, 2-3-1  
Queen's Tower, A Building

MAP  
3

西区 みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA棟2F外

Hours: Mon~Fri 8:00~18:00 / Weekends  
10:00~19:00

Tel: 045-682-5501

Website: [www.minatocoffee.yokohama](http://www.minatocoffee.yokohama)



横浜ようやく秋が訪れ、朝晩涼しくなり、つつい普通よりも多くコーヒーが飲みたくなる。クイーンズタワーA棟出入口のすぐ目の前にあるMinato Coffeeでは、季節にピッタリなフレッシュで温かいコーヒーが楽しめる。朝早い通勤途中に寄って、クリーミーなカフェラテ(ホット¥500、アイス¥520)を飲みながら一日を始めるのもおすすめ。コーヒーそのものを楽しみたい方は、コーヒー豆をいくつかの

種類から選ぶことができ、また季節によって変わるため、さまざまな味を堪能することができる。メニューの中で一番人気なのがモカソフト(¥450)。ココアパウダーがまぶされたソフトクリームはチョコの甘さとほろ苦いコーヒーの風味がきいていて、素晴らしいコンビネーションだ。

コーヒーが苦手な方には、フルーツシロップジュース(¥430)がおすすめ。手作りのハニー

とレモンのシロップとソーダをブレンドしたもので、シトラスの酸っぱさとシロップの滑らかな甘さがよく合う。シロップを作る素材や、そのちょうどいい甘さを見つけるために、店長・斎藤は時間と努力を費やし、この飲み物を生み出した。

ショップ内の小さな空間はとても居心地がよく、テーブルやイスはないが、3~4人腰けのベンチがある。

With autumn finally arriving in Yokohama, the crisp, chilly weather calls for an extra cup (or two) of coffee in addition to our usual morning brew. Minato Coffee is a hidden gem located right outside Queen's Tower A entrance, serving fresh, hot coffee perfect for the season. Their creamy cafe latte (hot ¥500/cold ¥520) is an instant pick-me-up that you can easily grab on the way to work or before exploring the city. If you prefer black coffee, they'll let you

choose from a wide selection of beans which alternate according to the season. We also recommend the mocha soft cream (¥450) which is the most popular food item on the menu. Sprinkled with cocoa powder and served atop a crunchy, buttery cone, the semi-sweet chocolate and slight bitterness of coffee make an excellent combination.

If you're not a fan of coffee, you can opt for the Fruit Syrup Juice (¥430). This blend of homemade honey-lemon syrup

and soda bursts with citrus flavor and has just the right amount of sweetness. The syrup was crafted by the shop manager, Saito, who spent a lot of time and effort finding the best ingredients to create the perfect syrup for the drink.

The tiny space of the cafe is comforting and cozy, and while there are no tables or chairs, there's a small bench inside big enough for three to four people.







# Newjack

Kanagawa-ku Tsuruyacho 2-19 MAP 28  
 Yamamoto Bld 4F  
 神奈川県鶴屋町2-19 山本ビル4F  
 Hours: 17:00~25:00  
 Tel: 045-534-6024



街の中でカクテルバーは多く存在するが、クリエイティブで楽しい空間、また質の高いドリンクを提供している場所を探すのは難しい。Newjackは全てをかね揃えている。創業者・山本圭介は横浜出身で、12年間のバーテンダーとしての経験を生かし、常にフレッシュなアプローチを心がけている。

バーの名前はバーでよく聞く音楽のジャンル、ニュージャックスウィングからきていて、ヒップホップとアンダーグラウンドグルーブをミックスしたこのジャンルのように、Newjackでは野菜やゆず、コリアンダー、煙などさまざまな材

料を用いて、クラシックなカクテルをベースとし、新しくユニークなカクテル作りを行っている。プレゼンテーションにもこだわりがあり、パイナップルの形をしたゴブレットや酒ますといった派手な器にカクテルが注がれる。また、フレアバーテンディングも楽しみの一つである。入り口に飾ってある大きなトロフィーケースはNewjackのバーテンダーたちの技術の証だ。

バーでは40種類以上のカクテル(¥900~)を提供し、毎週のように新しいバラエティを紹介している。リクエストがあればスタッフはそれにも答える。フードメニューは、ローストビー

フステーキ(¥1280)やフィッシュ&チップス(¥1080)などの定番から日替わりスペシャルまである。我々が訪れた日は、ムール貝の白ワイン蒸し(¥1080)とバッファローウィング(¥880)があった。

店内は雰囲気を引き出すために暗めの照明で、50席ほどある。客は20代の若者から年配のカクテルファンが多く訪れる。カウンター席以外は全て禁煙だ。バーテンダーは英語が話せるため、日本語がわからない方でも気楽に行ける。

Finding a decent cocktail bar in the city is easy. Finding one that is entertaining and creative, while also offering quality drinks, is a rarity. Newjack delivers on all these points. Founder and Yokohama native Keisuke Yamamoto relies on his twelve years of bartending experience to always keep things fresh at his establishment.

The bar's name derives from the music genre new jack swing—a style often pumping from the bar speakers along with hip hop and underground grooves. Like the music, the philosophy here is to pay tribute to classic cocktail styles

while using them as a base for innovative mixology. Newjack's bartenders employ ingredients as varied as vegetables, yuzu, coriander, and even smoke in their creations. They focus on presentation, as well. The cocktails come in fancy vessels such as a pineapple-shaped goblet or a sake masu, but 'flair bartending' (think Tom Cruise in the movie Cocktail) is also part of the experience. A large trophy case at the entrance validates the skills of Newjack's flairmen/mixologists.

The bar offers over 40 signature cocktails (¥900~) with new varieties introduced almost weekly. Staff will also

make any cocktail you request. The food menu ranges from standards like Roasted Beef Steak (¥1280) and Fish & Chips (¥1080) to daily specials like Mussels Steamed in White Wine (¥1080) and Buffalo Wings (¥880) when we visited.

Newjack is dimly lit for ambiance, with seating for about 50. Clientele runs the gamut from 20-somethings to senior cocktail fans. Smoking is allowed at the bar counter, but not in the offset table area. The bartenders can speak adequate English, too, if you don't know Japanese.

*Tomei Wines*

WHOLESALE  
RETAIL  
WINE CLUB  
EVENTS  
TASTING ROOM

*Tomei*

© 2012 Tomei

NOW OPEN

**THE WAREHOUSE**  
TASTING ROOM

FRIDAY NIGHTS 7PM - 11PM

3-14 YOSHIDAMACHI, YOKOHAMA, 2F ARIA BLD.

MAP 1

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

MAP 18

シンクロシティー  
SYNCHRONICITY

Naka-ku Hanasaki-cho 1-21  
Nakamura Bldg 1F  
Tel: 045-315-2532

find us on  
facebook

MAP 11

*Newjack*

- MIXOLOGY
- FLAIR
- DELICIOUS FOOD

Smoked Mojito No.1

- Aged Rum
- Mint Leaves
- Fresh Lime
- Homemade Bitters
- Smoked Sakura Chips

Award-winning bartenders  
50 different signature cocktails  
Over 200 classic cocktails

OPEN 17:00 / CLOSE 25:00

045-534-6024

YAMAMOTO BLD. 4F, 2-19, TSURUYACHO,  
KANAGAWA-KU YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA  
221-0835

MAP 28

BRIMMER BREWING

www.brimmerbrewing.com

MAP 28





# Matabay Tea Shop

Hodogaya-ku Tennocho 1-7-2

保土ヶ谷区天王町1-7-2

Tel: 045-453-8975

Website: [www.matabay.com](http://www.matabay.com)

(Int'l English website: [tea-of-japan.com](http://tea-of-japan.com))

宇治茶は日本屈指の緑茶ブランドで、古くから農民から武士、大名にいたるまで、その健康効果と香り高い味わいで人気を博し、宇治茶の栽培技術は何代にもわたって継承されてきた。堀井恒雄の実家も何代も続く栽培農家である。

京都で120年続く茶の栽培農家を営んできた堀井家は、抹茶の原料(碾茶)の加工もしている。5年前、恒雄が保土ヶ谷区天王町にオープンした商店は、横浜出身の妻・初美と切り盛りしている。鹿児島県産のべにふうき茶以外は、主に宇治茶を扱っている。べにふうき茶は花粉症の症状に効果があるといわれている。

店を始める前、恒雄は10年間プロ野球選手として活躍し、そのうち7年間は横浜大洋ホエールズ(現ベイスターズ)に所属していた。引退後はコーチやスカウトも務めていたが、野球からは離れて家業を継ぐことを決意した。

横浜はもとより、東京近郊でも宇治茶の専門店が貴重な存在である。又兵衛なら、京都以外ではなかなか手に入らない宇治茶を試飲して購入することができる。茶葉はセンスのよいお洒落なパッケージで包装され、お土産にもぴったりのセットが数多く用意されている。英語の説明書付パンフレットも店頭で入手可能で、

ウェブサイトからの注文受付や海外発送も行っている。

初美は、美味しさだけでなく、健康のために緑茶をもっと飲んでほしいと語ってくれた。堀井夫妻は、毎日何杯もお茶を飲むそうだ。暑い日には水出し緑茶がおすすめとのこと。



Uji-cha (tea from the Uji region of Kyoto) is one of the most famous of Japan's renowned green teas. Everyone from peasants and laborers to samurai and emperors have sought it for its health benefits and refined taste. For centuries, skilled tea farmers from

the Uji area of Kyoto Prefecture have passed their craft down through the generations. Tsuneo Horii's family is one of those.

The Horii family has been growing tea for over 120 years in Kyoto. They also process Tencha, tea leaves to make finely ground matcha powder. Horii opened his store in Tennocho five years ago and runs it with his wife, Yokohama native Hatsumi. The store specializes almost exclusively in Uji-cha, with the exception of Benifukicha from Kagoshima. It is touted as a natural remedy to relieve the effects of hayfever.

Prior to opening his tea shop, Tsuneo spent ten years as a Japanese professional baseball player, seven of those in Yokohama playing for the Taiyo Whales (now the BayStars). He was also a coach and a scout, but decided to move on from his baseball career

and return to the family business.

Finding a tea shop specializing in Uji-cha in the greater Tokyo area, let alone Yokohama, is a rarity. A visit to Matabay affords you the opportunity to taste and purchase premium tea that is difficult to find outside of the Kyoto area. The tea comes in attractive packaging and a variety of sets that make it perfect for souvenirs. Pamphlets explaining the product are available in English at the store. Matabay also sells its products on the web (via an English site) and ships worldwide.

Hatsumi says she wants to encourage everyone to drink green tea not only because it's delicious, but also because of its many health benefits. Backing up her words, the couple drink green tea many times daily. They recommend drinking it *mizudashi* (cold-brewed) for the hot summer months.



— Yokohama Weekly Co., Ltd. —

5-130 Isezakicho, Naka-ku

045-231-0054

Open throughout the year  
9:00 ~ 20:00

[www.yokohama-apartment.com](http://www.yokohama-apartment.com)



WITH OVER 25 YEARS OF BUSINESS EXPERIENCE

## YOKOHAMA'S MOST TRUSTED SERVICED APARTMENT PROVIDER



日本で良質な家具付き賃貸マンションを見つける事は難しいが、探しているのが外国人ならばなお更だ。自分にピッタリの物件探しで、サービスが良く、信頼の置ける専門業者が必要ならば、横浜ウィークリー株式会社がオススメだ。25年以上にわたって国内外向けに事業を展開してきた同社は、横浜市内の駅に近く、利便性の高い15棟のマンションで600室近くの家具付き賃貸マンションを運営している。

同社では、利用を検討しているクライアントのオフィスを積極的に訪問し、英語・日本語で利用方法を直接説明している。また、正式な申込前に物件を下見するサービスも用意されている。海外営業部次長の内山栄治郎が、直接希望の物件でクライアントに会い、英語・日本語で様々な質問に対応している。彼は、主に外国

人のクライアントの要望に沿う物件を提供する業務を9年間にわたって担い続けている。

3棟のマンションには同社のマンションの入居者専用で24時間利用可能な無料のフィットネスルームが完備されているため、周辺のジムを探したり、面倒な契約に煩わされる事はない。3棟のいずれかのマンションに入居出来れば、どんな天気の日でもエクササイズを楽しむ事が出来る。また、犬や猫を飼う事が可能な物件や、手頃な利用料金の駐車場が完備されている物件も用意されている。契約期間は最短で7泊から設定されているため、クライアントの様々なニーズに対応可能だ。横浜で家具付き賃貸マンションを探す際には、横浜ウィークリー株式会社に相談してみよう。

Finding a furnished apartment in Japan can be a challenging task, especially for an expat. If you are in need of a trustworthy rental agency that goes above and beyond its competition to provide you with the best possible service, Yokohama Weekly Co., Ltd is here for you. With over 25 years of business experience renting to both Japanese and international tenants, the company offers close to 600 rooms in 15 apartment buildings in Yokohama, all located conveniently near train stations.

Yokohama Weekly welcomes potential clients to visit its office for an explanation of rental procedures in English. Before requiring you to fill out an application or sign any paperwork, they will let you preview their rooms.

Manager of Overseas Sales, Eijiro Uchiyama, will happily meet you at the apartment to show you around and answer any questions in English. He has 9 years of experience helping international residents find just the right place to meet their needs.

3 of the rental properties have fitness rooms that are available for use 24/7 by tenants only at no additional charge. Instead of going through the trouble of looking for a gym and filling out an excess of paperwork, you can have access to one in the comfort of your building. You'll never have to worry about missing your workout due to inclement weather. Accommodations can also be made for small pets at some of the locations and for those that require a parking space,

the company offers reasonable parking rates that are hard to beat. A minimum contract period of only 7 nights makes it possible to attend to the needs of even short-term clients. It's things like these that make Yokohama Weekly your best choice for renting a furnished apartment.





# SMILE NEON

Naka-ku Shin-Yamashita 1-2-1

MAP  
6

Maruzen Building 3F

中区新山下1-2-1 丸善ビル3F

Tel: 045-621-8483

Website: [www.smileneon.com](http://www.smileneon.com)

ネオンは何年にもわたり多くの有名な通り、レストランやパブを照らし、テクノロジーの発達に関わらず、時代を超えて人気を保ってきた。LEDはネオンが引き出す温かみ、親密感、懐かしさにはとてもかなわない。最近のうるさい、まぶしい看板に比べてネオンの鮮やかな色と落ち着いた光は見やすく、目に優しい。高橋秀信は、二十歳のころに看板のお店でネオンの職人の下で10年修業をし、2000年にスマイルネオンを設立した。高橋はクライアントのリクエストに応え、長年にわたり、大企業から小さなショップのためにネオンを製作してきた。値段はデザイン、サイズ、仕様によって異なるが、およそ

¥70,000からである。修行中、さまざまな素材の勉強や技術を身に付けるまでが大変だったと高橋は言う。練習を重ね、経験を積んでようやく感覚がつかめた。

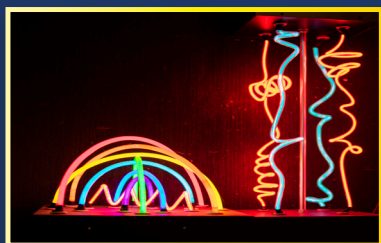
「親方はセンスが大事だといつも言っていた。実際に仕事をやって体で覚えるのが大切だ」

LEDの人氣が広がってから、ネオンの需要は少なくなったが、だからこそ高橋は次の世代のネオン職人を育ていきたいという思いが強い。

「好きじゃないとダメだと思う。これはネオンに対してだけではなく、全てにあつてそうである」と高橋は話す。「心から何事にも臨めば何でもできる。永遠に修業だから、いつも学んで成

長する態度が大事だと思う」

高橋はそれをいつも心掛けているのがよくわかる。フレンドリーな笑顔と明るい、ポジティブな性格の裏にはネオンに対しての熱い情熱があり、またそのパッションが職人として作品を生み出していき思いをふきこんでいるのが伝わってくる。ネオンだけに対してではなく、自分が働いているその環境にも高橋は熱意をもっている。「死ぬまでこの生まれ育った横浜でネオンを作っていきたい」と高橋は言う。「東京にはたくさん仕事があるけど、(そこで仕事をするとは)想像できない。やっぱり、僕は横浜が大好きだからね」



Neon lights have illuminated iconic streets, restaurants, pubs, and cities for decades, and despite advancements in technology, they've withstood the test of time. There's just something about them that evokes a sense of nostalgia, a warmth and intimacy that can't be achieved with LED—its soft, vivid glow immediately catches your eye and brings life to any atmosphere. They're also easy on the eyes, unlike many loud, flashy signs nowadays.

Hidenobu Takahashi was only 20 years old when he started working at a sign shop, where he trained to become a neon craftsman for ten years until he started his own company, Smile Neon, in 2000. Takahashi creates custom

signs requested by his clients who range from corporations to small businesses. Prices vary according to the design and size, but a custom neon sign would start at roughly ¥70,000. Takahashi admits it was difficult learning about all the materials and techniques during his training, but through practice and hands-on experience he molded his intuition and feel for the process.

“My mentor always told me that it's all about sense, or intuition,” says Takahashi. “Learn the skills with your body until it becomes muscle memory.”

Neon began to wane in popularity with the introduction of cheaper, more efficient LED lights. For that reason Takahashi is determined to train the

upcoming generation of neon craftsmen.

“You need to have passion, and that doesn't just pertain to making neons,” says Takahashi. “Love what you do, and always be willing to learn and grow.” Takahashi is a prime example of that. Behind his friendly smile and contagious optimism lies a deep passion that fuels his energy and motivation to keep creating. It's evident that he loves what he does, and wants to contribute as much as he can to his community. “I want to be bending neons for as long as I'm able in the city that I grew up in. There's a lot of work in Tokyo, but I can't imagine myself working there—Yokohama is my home.”





By Yosuke Katsuchi (yosuke@orange)

# PIZZA

今回はピッツァの話です。もともとはイタリアのナポリで、生地にラードを塗って焼きながら、店先や屋台で売られていたシンプルな『フォカッチャ』がピッツァの先祖と言われています。1750年頃に、ピッツァの原点である『マリナーラ』が、漁師たちが街のパン屋にリクエストしたことで生まれたようです。その後、ピッツァはイタリア移民たちによってアメリカなど世界中に広まり、各国で独自の進化を遂げています。

やはり本家本元はイタリアのナポリピッツァでしょう。『ナポリピッツァ』と名乗るのにも細かい定義が決められているほどです。薪釜を使うことで温度も高温(430°C~480°C)になり、ほのかに薪の焼けた香りがつきます。高温なので短時間で香ばしく焼け、外がカリカリ、内側がふんわりした状態に仕上がります。乗せる具はシンプルな、トマト、モッツァレラチーズ、オイル、バジルの『マルゲリータ』が一番人気でしょう。ナポリピッツァは基本的に『マルゲリータ』と『マリナーラ』だけのようです。2017年に、ナポリピッツァは世界無形文化遺産に登録されました。

現在では世界中でいろいろな種類があり、乗せる具や形もさまざま。その国、その土地、その店の独自のスタイルを楽しむことができます。横浜にもピッツァをメニューに載せている店はたくさんあります。各店のピザ職人が焼く本格ピッツァを食べに出かけましょう!

Pizza originated in Naples, Italy, and its variations have since become very popular around the world. “Focaccia”, a flat, oven-baked Italian bread found in shops and food stalls around Italy, is said to be the pizza’s ancestor. The famous marinara sauce was created around the mid-18th century, when a group of fishermen made a request for it at a local bakery. It was popularized in America by Italian immigrants, and has since evolved independently in each country.

The recipe for Neapolitan pizza calls for particular ingredients and specific instructions. Using a wood-fired oven provides the perfect temperature (430°C ~ 480°C) for the pizza crust to come out crisp with a slightly charred taste, but also chewy and soft on the inside. Pizza Margherita, topped with simple ingredients such as tomatoes, mozzarella cheese, oil, and basil leaves, is the most popular kind of Neapolitan pizza. In 2017, Neapolitan pizza was added to UNESCO’s intangible cultural heritage list.

Pizza comes in a variety of shapes, forms, and tastes, according to the culture and style of the country or restaurant. Yokohama has some of the best pizza places if you’re craving delicious, authentic Italian pizza!

## ずわい蟹のゼッポリーネ SNOW CRAB ZEPPOLINE

ゼッポリーネはピッツァ生地を小さく丸めて揚げたもの。通常は海藻を練り込みますが今回はずわい蟹の身とチーズを練り込みます。

Zeppoline is basically pizza rolled into a ball. Seaweed is usually kneaded into the dough, but this time we used snow crab and cheese.

<生地>

強力粉	.....100g
薄力粉	.....100g
ドライイースト	.....5g
水	.....80cc
アメリカヌソース (缶詰でOK、手に入らなければ分量分水を増やしてください)	40g
塩	.....2g
オリーブオイル	.....10cc
ハチミツ	.....5g
ずわい蟹の身 (缶詰でOK、水気を絞る)	50g
パルメジャーノチーズパウダー	.....30g
レモン	.....1カット

Dough

bread flour	.....100g
cake flour	.....100g
dry yeast	.....5g
water	.....80cc
sauce americaine (canned ok. If unavailable, add more water)	40g
salt	.....2g
olive oil	.....10cc
honey	.....5g
snow crab (drain if canned)	.....50g
parmesan cheese powder	.....30g
lemon	.....1 slice

<ディップ>

ケチャップ	.....50g
ハラペーニョピクルス (みじん切り)	.....10g
ケッパー (みじん切り)	.....20g
ディル (みじん切り)	.....適量
レモン皮 (おろし金で表面をすったもの)	.....1/2ヶ分
レモン汁	.....1ヶ分
塩、胡椒	.....適量

Dip:

ketchup	.....50g
jalapeno pickles (minced)	.....10g
capers (minced)	.....20g
dill (minced)	.....to taste
lemon peel shavings	.....1/2 to taste
lemon juice	.....1
salt, pepper	.....to taste

1. 生地は水とイースト以外をボールに入れ軽く混ぜる。水にイーストを入れ溶けたらボールの中身に少しずつ加え生地を練っていく。
  2. 生地がまとまったら暖かい所で1時間くらい発酵させる。
  3. 鍋に油を入れ180°Cに熱する。生地をスプーンなどですくいながら油で揚げていく(ピッツァの生地より多少柔らかい。スプーンに油を塗るとやりやすい)。
  4. ディップは全てを混ぜ合わせればOK!
  5. 揚げたゼッポリーネを皿に盛り、ディップとレモンを添えて完成。
- \*ディップ無しでレモンを搾っただけでも美味しいですよ!
1. Put all the ingredients but the yeast in a bowl and mix well. Let the yeast dissolve in water, and add it to the dough little by little.
  2. Once the dough has settled, let it sit for an hour in a warm place.
  3. Pour oil into a pot and heat it up till 180°C. Scoop up the dough with a spoon and gently drop it into the oil to fry. (coating the spoon with oil will prevent the dough from sticking).
  4. Mix all the ingredients for the dip.
  5. Serve the zeppoline in a dish along with the dip and slice of lemon on the side.

\*You don't need the dip to enjoy this dish—just a squeeze of lemon should do the trick!



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

**NOW  
HIRING!**  
スタッフ募集中

charcoal grill & bar

green

石川町

ISHIKAWACHO

MAP  
12

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

BASH AMICHI

MAP  
19

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

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

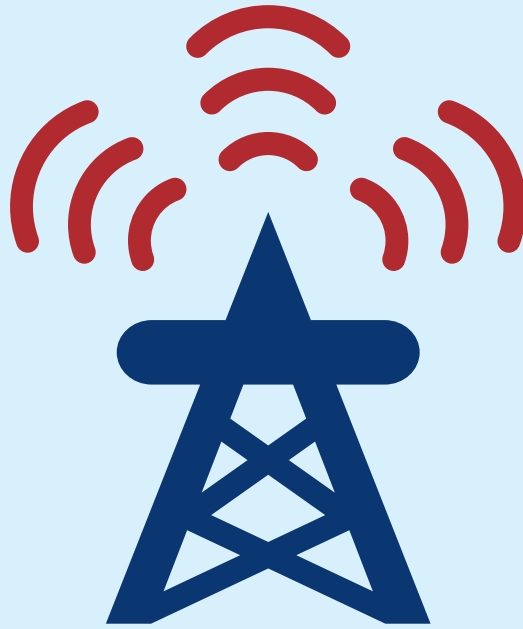
Dinner: 17:00-24:00

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





# American Craft Beer



# Antenna America

MAP 27

MAP 5



**YOKOHAMA**

横浜駅ジョイナス 地下1階



**SHINAGAWA**

JR品川駅アトレ品川 3階



**KANNAI**

JR関内駅北口から徒歩5分

onlineshop  [www.antenna-america.com/order.html](http://www.antenna-america.com/order.html)

各店舗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

