

¥0 日本語
ENGLISH

5

MAY

The 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

アウトドアフェスの季節がやってきた！
OUTDOOR FESTIVAL
SEASON BEGINS

Minimum legal drinking age: 20 years

Culture & Events カルチャー・イベント情報

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 6

to 登良屋
ra YOKOHAMA'S LEGENDARY
ya SASHIMI

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



MAP 5

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

Legal service in English
on cases related to Japan

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz https://sumikawa.net/
TEL: 044-276-8773
Member of the 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

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



Yokohama-where homes have a heart

YOKOHAMA RENT

ENGLISH-PROFICIENT STAFF

URL: HTTP://YESC.CO.JP/

YAMADA REAL ESTATE
SERVICE CO. LTD
Tel: 045-313-1011
Mobile: 080-5468-8753
e-mail: tomoya@yesc.co.jp
有限会社エスク
〒220-0041横浜市西区戸部本町11-5

WORK FACTORY YOKOHAMA OPEN!
コワーキングスペース
WORKFACTORY.STRIKINGLY.COM

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 4

Bluff Clinic Presents

AFJ Association des Français et francophones du Japon
—フランス人・在日フランス人・フランス人協会

FIRST AID COURSE

SIGN UP HERE



https://goo.gl/sDWFyu

Become certified in
First Aid and
Make a difference !!

This 8-hour+ course conducted in English by Malteser trained instructors will teach participants in acquiring the basic practical skills needed to save lives.

The course will be held in one day on
SATURDAY 18TH MAY 2019
FROM 09:00 TO 18:00
(light snacks refreshments and lunch is included)

No medical background or previous First Aid experience is necessary; you need only a desire to learn and help others.
http://www.afj-japan.org/index.php?id=3347

Cost only 3,000 Y/person
Venue:
Yokohama Country & Athletic Club
Bay-View Room
Contact: Bernard Sourouque
firstaid@afj-japan.org

FIRST AID + SAVES LIVES

May 2019

これまで長年にわたり多くの経営者や人事担当者とお話をする機会がありましたが、彼らは社員やスタッフに対して、たとえ職場が別の場所であっても横浜に住むことを勧めているのだそうです。同じように、他の地域から関東圏に移ってきて、職場の人の勧めで横浜に住むことにしたという会社員の方々ともたくさん出会ってきました。こんなにも大勢の人から横浜は住みやすい街だと思われるのは、一体なぜでしょう？私が思うに、このコミュニティの親しみやすい雰囲気が大きいのではないのでしょうか。どこかの事務所にお邪魔しても、そこで働いている人たち全員が親しいお隣さんといった感覚が常にあります。単なる意思疎通とは違うのです。何かあれば助け合えるような良い隣人がいることや、共同体意識を持つことが幸福へのカギだと思うのです。そう、簡単に言ってしまうと「横浜に住むこと＝幸せ」なのです。というわけで、今月はより多くのご近所さんや地元のお店や事業者の方々と交流してみてください。そうすれば…お分かりますよね？ぜひトライしてみてください！

I've spoken to many managers and HR personnel over the years that have told me that they encouraged their employees to live in Yokohama, even if their jobs are elsewhere. Likewise, I've spoken to many employees who transferred to the Kanto area and who noted that they chose to live in Yokohama on the recommendation of somebody in their company. How has Yokohama convinced so many people of its suitability for living? I think the intimate community feel plays a big part. Even when you go inside of a business, there's always the sense that people working there are neighbors. Interactions are different. Having neighbors and a sense of community is key to happiness. Yes, my conclusion is simplified, but living in Yokohama means happiness. So if you interact with more neighbors and local businesses this month, guess what that means? Give it a try!

Ry Beville, Publisher
発行人 ライ・ベヴィル

Visit us on the web at
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

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

 www.facebook.com/SeasiderMagazine
 [@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)
 [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

Cover
Matthew Gammon

Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Matthew Gammon
Meg Ishihara
Mari Yamagami
Angela M. Quinter

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Design
Meg Ishihara
Matthew Gammon

Editorial
Ry Beville
Misato Hanamoto

株式会社
Bright Wave Media

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

Copyright 2019



The contents of The Yokohama Seasider 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 Seasider 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CO₂をカーボンオフセット（換算）した「CO₂ゼロ印刷」で印刷しています。

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




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

MAP 8



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




横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation

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

Made in Nippon

www.045usmc.com/

MAP 18



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-den

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



「マイバックステージパス」 PHOTOGRAPHY: MY BACKSTAGE PASS

Text and photos by Hisao Saito

先日、弊社のカメラマンがこんなことを言っていた。「撮影の仕事をしていると、普通なら見ることができないものを見ることができて幸せだと思う」。あらためてそう言われると、確かにそうだと思った。

「立ち入り禁止」「staff only」「撮影禁止」...の中が撮影場所ということが多く。こんなことを言ったらクライアントに怒られるかもしれないが、地方や海外ロケなどはコーディネーターが付いたりするので、特別なツアーに参加しているようなものだ。

先日も学生時代から憧れていた、あるスポーツのトッププロの撮影をさせてもらった。沢山の関係者に囲まれながらの撮影だが、ファインダーを覗くと1対1の世界に入れるので、その時間はあたかも被写体を独占しているかのような感覚になった。

普通は会うことができない人や、見ることができない貴重なもの、入ることができない場所、など、カメラマンだからこそ体験できるということは確かに多い。そういう体験は興奮するし、学ぶべきことも多いのだが、俺は地方や海外で撮影の合間にぶらっと歩く街や、ホテルからの景色を眺めるのも大好きだ。「あ、俺まだ生きてるんだな」と、なんだか幸せを感じることができるからである。

The other day, one of my company's photographers said, "When I'm in a shoot, I can see things that I normally don't see, which makes me happy." Expressed that way, I'd have to agree...

"Do not enter", "Staff only", and "No photographs" are typical signs at photography staging areas. Perhaps our clients won't like us mentioning this, but when we're shooting in other regions or overseas, there are often 'coordinators' assigned to us, making it look as if we are on some special tour.

Just the other day, I got the chance to shoot an elite, professional athlete whom I've admired since I was a student. It was one of those shoots where I was surrounded by a lot of others involved in the affair, but when I peered through my finder, I was one-on-one with him; it almost felt as if I had the subject all to myself.

It's definitely the case that photographers, because of our work, get to experience things like meeting people you don't usually get to meet, seeing things you can't easily see, or getting into places that are restricted. Those experiences can be both exciting and quite educational, but when I'm shooting in other regions and overseas, I really just enjoy strolling the streets or gazing at the scenery outside the hotel windows. "Ah, I'm still alive," I think because I can still feel that swell of happiness.



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



蛍の夕べ

Sankeien Firefly Evenings

Sankeien

[Dates] May 17~26

[Hours] 9:00~21:00 (last entry 20:30)

[Admission] Adult ¥700, Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200
www.sankeien.or.jp

今からおよそ1200年もの昔、平安時代の貴族達にも愛されていた蛍。暗闇の中で発光しながら儚く美しい光の筋を描く姿に季節を感じ、自然や命の美しさを愛する感性は、今日の日本人にも確かに受け継がれている。夜、三重塔などがライトアップされた庭園の奥、園内で羽化したホタルがその小さな存在を精一杯主張するかのよう、優美で幻想的な時間と空間をもたらしてくれる。

Fireflies were admired by nobles during the Heian period 1200 years ago and are still very much beloved today. Their light signifies life and the beauty of nature, and marks the beginning of a new season. Despite their tiny form, the fireflies shine bright in the garden at night, as if to declare their existence, creating a beautiful and calming atmosphere as the pagoda is aglow in the distance.



よこすかカレーフェスティバル2019

Yokosuka Curry Festival 2019

Mikasa Park

[Dates] May 18~19 *荒天中止/ cancelled if inclement weather

[Hours] 9:00~16:00

[Admission] Free entry
www.cocoyoko.net

ちょっとにおいを嗅ぐとつい食べたくなってしまうのがカレー。今やカレーは日本の国民食といっても過言ではないだろう。そしてそのカレーで全国的に有名な横須賀が、ご当地ならではの美味しいイベントを開催。ご当地カレーを始め、よこすか海軍カレーと横須賀海上自衛隊カレーのカテゴリーから2種類ずつ選べるカレーバイキングなど、カレー尽くしの2日間。心も胃袋も大満足すること間違いなし!

A mere whiff of curry will leave you craving it. It goes without saying that curry's become a staple food in Japan. Yokosuka, famous nationwide for its unique, delicious curry, is holding a two-day event involving a buffet where you can try local curries from all over Japan, and other different variations which will fulfill and satisfy your heart and stomach!



「あーすフェスタかながわ実行委員会」

あーすフェスタかながわ2019

Earth Festa Kanagawa 2019

Earth Plaza

[Dates] May 18~19

[Hours] 10:00~17:00

[Admission] Free entry
www.earthplaza.jp

現在、神奈川県に暮らす外国人は約21万2千人、周りに外国籍の人がいるのは当たり前だ。このイベントは多文化共生の大切さを知り、皆で育てていこうというもの。世界のど自慢大会を始め、民族料理や手工芸品、フェアトレードグッズの販売など、バザール、フォーラム、体験型ワークショップを楽しみながら世界各国の民族や文化への理解を深めることができる貴重なイベントだ。

Kanagawa is home to roughly 212,000 international residents. Their presence is a fact of everyday life now. This event celebrates our diverse culture and emphasizes the importance of achieving unity. There will be singing competitions, stalls that sell ethnic foods, handmade crafts and fair trade goods, bazaars, forums and various workshops which will allow you to explore and deepen your understanding of cultures outside your own.

OTHER EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

Adults ¥700 / Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200

9:00~17:00 (last entry 16:30)

■ さつき盆栽展

Satsuki Azalea Bonsai

Exhibition

5/19~6/2

横浜赤レンガ倉庫

Yokohama Red Brick

Warehouse

045-211-1515

www.yokohama-akarenga.jp

■ ヨコハマフリュウリングスフェスト2019

Yokohama Frühlings Fest 2019
~5/6 10:30~21:00 (last order 20:30)

マリンアンドウォーク

Marine & Walk

045-680-6101

www.marineandwalk.jp

■ SEASIDE CINEMA 2019

~5/6 19:00~ Free

ニュースパーク

(日本新聞博物館)

News Park

(Japan Newspaper Museum)

045-661-2040

newspark.jp

■ 戦争と戦後の掲示板 -昭和

初期の「写真ニュース」コレクション

ション

War and After War Bulletin

Board - "Photo News" Collection from Early Showa Era

~6/30 10:00~17:00 (last entry 16:30)

¥400 / CS ¥300 / HS ¥200 /

under JHS & with disabilities

Free



横浜開港祭 2019

Thanks to the Port Fest 2019

Various locations around the harbor

[Dates] June 1~2

[Hours] See website for event schedule

[Admission] Free entry

www.kaikosai.com

横浜が貿易港として開港したのは1859年6月2日のこと。それは日本の歴史上最も重要な出来事の一つとなり、横浜という街の文化や暮らしの大切な一部となっている。開港祭では横浜が誇るシンボル、横浜港を祝って地上で様々なイベントやパフォーマンスが繰り広げられるほか、海ではカヤックやその他セーリング関連の子供向けアクティビティが用意されている。夜には打ち上げ花火もあるのでぜひお見逃しなく！

Yokohama opened its port to trade on June 2, 1859. It is one of Japan's most important historical events, and a key part of our city's culture and existence. This festival celebrates Yokohama's proud symbol of the port with various events and performances on land. The harbor meanwhile will provide kayaking and other sailing-related activities for children. Be sure to catch the fireworks at night!



ベルギービールウィークエンド

MAP
20

Belgian Beer Weekend

Yamashita Park

[Date] May 9~12

[Hours] 5/9 16:00~21:00, 5/10~5/12 11:00~21:00
(last order 30 min before closing time)

[Admission] ¥3,200 (11 tokens + souvenir glass
(1 beer = 3~5 tokens))

belgianbeerweekend.jp

ベルギーは世界有数のビール大国だ。でもうまいベルギービールを味わうために、わざわざヨーロッパまで行く必要はない。毎年日本各地の大都市を縦断するこの一大ビールフェスティバルの開催地の一つが、ここ横浜なのだ。100種類以上のビールから好きな銘柄をチョイスして、本場のベルギーフードをあてに国際色豊かなミュージシャン達のエンターテイメントに興じよう。ベルギービールを飲まずしてビールを語ることもなけれ。

Belgium is home to one of the most celebrated beer cultures in the world, but you don't have to fly to Europe to enjoy its liquid riches. Yokohama is an annual host of this massive beer festival which travels to various large cities around Japan. There will be over a hundred different kinds of beer to choose from, traditional Belgian foods to pair with them, and international music acts to provide entertainment. You haven't tried beer until you've tried Belgium's.



横浜人形の家

Yokohama Doll Museum

045-671-9361

www.doll-museum.jp

Adult ¥400, JHS & ELM ¥200

Annual pass: adult ¥1200, JHS & ELM ¥600

9:30-17:00 (last entry 16:30)

*closed Mondays

■ モンチッチ テン 45周年記念展

~5/12 Adults ¥800 / JHS & ELM

¥200 *entrance fee included

横浜みなと博物館

Yokohama Port Museum

045-221-0280

www.nippon-maru.or.jp

■ 柳原良平アートミュージアム1周年記念特集展示「ボクが好きな客船」

~8/25 10:00~17:00

(last entry 16:30) ¥400

みなとみらいエリア

Minatomirai Area

050-5548-8686

<https://gardennecklace.city.yokohama.lg.jp>

■ ガーデンネックレス横浜 2019

Garden Necklace Yokohama 2019

~6/2 free entry

アースプラザ

Earth Plaza

045-896-2121

www.earthplaza.jp

■ フィンランドの伝統装飾ヒンメリワークショップ

Himmeli Workshop

Create your own traditional Finnish decoration by hand
6/2, 13:30~15:30 ¥1000 (cost of material) Up to 15 people

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com



STEREO CHAMP

MAR 21 Motion Blue

[Date] May 24: open 18:30 / start 20:00

[Admission] General ¥4800 / Box ¥19,200
+ ¥4000 seat charge (4 people max)

www.motionblue.co.jp

天才ギタリストと謳われる井上銘率いるステレオ・チャンプは、見事なジャズのクロスオーバーを見せる5人組だ。捉え方は人それぞれだと思うが、筆者はパット・メセニーと同じような雰囲気を感じ、極めてテクニックに優れ、ジャズ以外の様々なジャンルも器用にこなす—それも大胆な実験を試みながら。そんな井上は、実は神奈川県出身。なのでぜひ、ライブに足を運んで地元が生んだ才能を応援してほしい。まだ高校生だった時に井上は既に伝説のパフォーマーと共演しており、2011年にリリースしたデビュー作のCDも高く評価された。そういうことから彼がいかにすごい人物かわかるだろう！もちろん、ステレオ・チャンプのほかのメンバーも、一人ひとりが才能ある若きプロだ。それぞれの音が紡がれ織りなすタペストリーは決して我々の期待を裏切らない。

The amazing jazz crossover quintet *Stereo Champ* is led by “genius guitarist” (as some call him) May Inoue. Everyone will have their own comparisons, but we see a young Pat Metheny in him. He’s supremely skilled, versatile in many genres beyond jazz, and ambitiously experimental. He’s also a Kanagawa musician so come out and support local talent. In high school he was already playing with legendary performers, and his debut CD in 2011 was highly lauded. Now in his late 20s, you can imagine how good he is! The other members of *Stereo Champ* are also talented young professionals in their own right. The tapestry of sound they weave won’t disappoint.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ Jonathan Kreisberg & Nelson

Veras Duo

5/10 OPEN 18:00 / START 19:30

¥5500

■ Mateus Asato

5/14 OPEN 18:00 / START 19:30

¥7500

Thumbs Up

045-312-2278

stovesyokohama.com

■ Gregg Allman Tribute Live

5/27 OPEN 19:00 / START 20:00

ADV ¥3000 / DOOR ¥3500

+1D1F

■ Kai Petite & Winter

5/29 OPEN 19:00 / START 20:00

ADV ¥2500 / DOOR ¥3000

+1D1F

関内ホール

Yokohama Kannai Hall

045-662-1221

kannaihall.jp

■ ザ・ブラザーズ・フォア ありがとう ジャパンツアー2019 最後の来日ツアー

THE BROTHERS FOUR Thanks

Japan Last Tour 2019

5/26 16:30~

¥6000

神奈川芸術劇場

Kanagawa Arts Theatre

045-633-6500

www.kaat.jp

■ 劇団四季『パリのアメリカ人』

Shiki Theatre Company “An American in Paris”

~5/31 check website for times

S ¥11880 / A ¥8640 / B ¥6480 /

C ¥3240

■ シベリアへ! シベリアへ! シベリアへ!

To Siberia! Siberia! Siberia!

GREENROOM FESTIVAL

Akarenga



[Date] May 25 & 26

[Admission] 1 day ¥11,730 / both days ¥19,000

www.greenroom.jp/artist


SWITCHFOOT
CORINNE BAILEY RAE


Greenroom Festival は弊誌スタッフも皆大好きなアウトドアミュージックフェスだ。横浜ローカルだからというだけではなく、なんとも居心地がよく家族連れにも優しいうえ、音楽のラインナップが毎回素晴らしいからだ。二日間にわたり複数のステージには何十組もの国内&海外アーティストが入れ替わり登場する中、大物ミュージシャンのステージも観られる。例を挙げると、日本側ではChara、EGO-WRAPPIN'、クレイジーケンバンド、また、海外で目を惹くのがソウルフルなリオン・ブリッジズにファンクマスターのフィッシュボーン、オルタナティブロックバンドのスイッチフット、セクシーなR&Bの歌姫コリーヌ・ベイリー・レイ、加えて有名なプロスケートボーダーからバンドリーダーへと転身したトミー・グレロ等々。このほか、今はまだあまり知られていないが、将来大物になると自信を持って言えるアーティスト達も登場。赤レンガで音楽にどっぷり浸かろう！

Greenroom Festival is one of our favorite outdoor music festivals. It's not just because it's local; it's also comfortable, family-friendly, and there's always a great lineup of music. Both days will showcase multiple stages and dozens of acts, both domestic and international, some of them quite famous. On the Japanese side, you have Chara, Ego-Wrappin' and the Crazy Ken Band, to name a few veterans, while overseas artists that caught our eye include the soulful Leon Bridges, funk masters Fishbone, alternative rock band Switchfoot, sultry R&B singer Corinne Bailey Rae, and skateboarding legend turned band leader Tommy Guerrero. We're confident, too, that some of the smaller acts represent future greats. Soak up the sounds!

5/27~7/16 check website for schedules
 ¥3800 / U24 ¥1900 / Under HS
 ¥1000 / Senior ¥3300

ちぐさ

Live at Chigusa

045-315-2006

Noge-chigusa.com

■ The Marchione Bros.

Hiro Yamanaka & Paul Kogut

guitar duo

5/15 OPEN 18:00 / START 19:00
 ¥2500

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール

Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh

045-682-2000

みなとみらいホール

Minatomirai Hall

045-682-2000

www.yaf.or.jp/mmh

■ イル・ヴォーロ Notte Magica

~魅惑の夜~ Concert 2019

IL VOLO in concert 2019 Notte

Magica

5/13, 5/17 18:30~

S ¥19,000 / A ¥17,000

■ 第223回 オルガン・1ドルコ

ンサート

ORGAN 1-dollar CONCERT

Vol.223

5/30 OPEN 11:30 START 12:10

¥100 or \$1

フィリアホール

Philia Hall

045-985-8555

www.philiahall.com

■ ラトヴィア放送合唱団

Latvian Radio Choir

6/4, 19:00~21:00

general ¥5000, students

¥3000

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

GREENROOM FESTIVAL ART



Keenus

Akarenga

MAP 19

[Date] May 25 & 26

[Admission] 1 day ¥11,730 / both days ¥19,000

(Price includes entry to music venue)

www.greenroom.jp/art

アートは Greenroom Festival に欠かせない重要なパーツだ。展示されている様々な作品はサーフカルチャーを描いたものを始め、海的美しさやリラックスしたビーチライフの素晴らしさを伝えようとするアーティストの情熱や強い願いが表れている。彼らの創造性や才能にインスパイアされると、私たちみんなが自然のありがたみを感じて環境保護に努めたり、次の世代のためにクリーンで健全な地球を保とうとする。世界中のアーティスト達による色彩豊かな絵画や写真や吹きガラスなど、数々の作品が勢ぞろいしているので音楽の合間にぜひこれらの素晴らしいアートを堪能しよう。



Sho Watanabe



Max Stewart

Art is an integral part of the Greenroom Festival. The various artworks which are displayed represent surf culture and the artists' desire to convey the beauty of the ocean and the laid-back beach lifestyle. Their creativity and talent inspire us all to appreciate nature, do our part in protecting the environment and maintain a clean, healthy planet so that future generations can enjoy it as much as we do. Colorful paintings, photo exhibits and blown glass by artists from all over the world will be on display, so be sure to check out their fabulous work in between musical sets.



(c) Mitsuaki Iwago

岩合光昭写真展 ねこづくし

Mitsuaki Iwago Exhibit: Neko Zukushi

Kawasaki City Museum

[Date] ~June 30 (closed Mon. (except May 6) and May 7) **[Hours]** 9:30~17:00 (last entry 16:30)

[Admission] Adult ¥800 / Seniors 65+, HS & Univ ¥600 / JH & under free

kawasaki-museum.jp

言わずと知れた人気動物写真家・岩合光昭の写真展、その名も『ねこづくし』。猫たちの日常の姿を、決して彼らの世界を邪魔することなく自然体で静かに追うそのスタイルからは、生き物と対峙する写真家の深い愛情や命への尊厳といった姿勢がにじみ出ている。と同時に、猫たちの個性あふれる表情や滑稽で愛くるしいしぐさなど、絶妙な瞬間を切り取った写真には思わず微笑んだり癒されたりする。今回初めて展覧会でまとめて紹介される「島の猫」シリーズを始め、「やきもの」の里のネコ「日本各地のネコ」など、岩合が日本各地で出逢った表情豊かな猫たちの写真200余点が訪れる人々の目を楽しませ、心を豊かにしてくれる。

Mitsuaki Iwago has spent the greater part of his career traveling the world photographing wildlife. The internationally celebrated photographer has had his work grace the cover of National Geographic and has been featured in his own NHK series Mitsuaki Iwago's World "Cats" Travelogue. Instead of lions and tigers, this exhibit will present over 200 photos of lovable cats that Iwago has taken on his travels around Japan. As is his trademark, he has framed his subject in their most natural states, oblivious to his presence.

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

yokohama.art.museum

■ meet the collection -アートと人と、美術館-
meet the collection -art, people, and museum-
~6/23 10:00~18:00 (last entry 17:30) closed Thursdays
¥500 / Students ¥300 / JHS ¥100 / Under ELM Free

神奈川県立歴史博物館

Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History

045-201-0926

ch.kanagawa-museum.jp

■ 特別展「横浜開港160年 横浜浮世絵」

Yokohama Port Opening 160th Anniversary: Yokohama Ukiyoe
~5/26, 5/30~6/23 9:30~17:00 (last entry 16:30) (closed Mondays except 5/6)
¥700 / students ¥500 / over 65 ¥200 / HS ¥100 / under JHS & with disabilities Free

平塚市美術館

Hiratsuka Museum of Art

0463-35-2111

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

■ 空間に線を引く -彫刻とデッサン展

Drawing Line in Space -Sculpture and Sketch-
~6/9 9:30~17:00 (last entry 16:30) *closed 5/7 & Monday (except 5/6)
¥400 / students ¥200 / under JHS, HS on Saturday, over 65 living in Hiratsuka, with disabilities, Free

そごう美術館

Sogo Museum of Art

045-465-5515

www.sogo-seibu.jp/common/museum

■ サンダーソンアーカイブ ウィリアム・モリスと英国の壁紙展—美しい生活をもとめて—

Morris & Co. and The Art of Wallpaper from The Sanderson Archive
~6/2 10:00~20:00 (last entry 19:30) *~5/5 until 20:30

Adults ¥1300 / Students ¥800 / under JHS Free

日本郵船歴史博物館

NYK Maritime Museum

045-211-1923

www.nyk.com/rekish

■ 開館25周年記念企画展：生々流転～日本郵船歴史博物館の歩み～

25th Anniversary Exhibition: Kiki-Tenryu ~Days of NYK Maritime Museum~
~7/7 10:00~17:00 (last entry 16:30) (closed Mondays)
¥400 / JHS&HS&over 65 ¥250 / under ELM & with disabilities Free

大佛次郎記念館

Osaragi Jiro Memorial Museum

045-622-5002

osaragi.yafjp.org

■ 大和和紀『ヨコハマ物語』×大佛次郎の横濱

Yamato Waki "Yokohama Monogatari" × Osaragi Jiro's Yokohama
~9/8 10:00~17:30 (last entry 17:00)

¥200 / under JHS Free

THEATRE

Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

www.jackandbetty.net

045-243-9800

(this is just a selection of showings)

■ ナチス第三の男

The Man with the Iron Heart 5/11~

■ サッドヒルを掘り返せ

Sad Hill Unearthed 5/18~

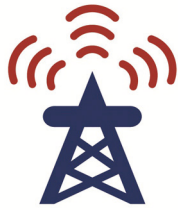
■ ふたりの女王 メアリーとエリザベス

Mary Queen of Scots 5/25~

For more event listings visit us online at:

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

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Gold's Gym [C-4]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sparta [D-3]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Synchronicity [D-3]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Ami [D-3]
- 17 YIEA [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Akarenga [B-5]
- 20 Yamashita Park [C-7]
- 21 Motion Blue [B-5]
- 22 Gather @ Eating House





テラス席が気持ちいい！ MMに最新カジュアルレストランOPEN！
 様々なシチュエーションでご利用いただけます！
 カフェ / アート / コフェ / 焼肉 / 居酒屋 / ママ食 / 女子会 / 昼飲み



GATHER@EATINGHOUSE

CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA

ギャザーイーティングハウス
 横浜シーサイドビル 横浜シーサイドターミナルビル 10F
 〒226-8501 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-1-1

045-323-9005

gather@eatinghouse.jp

eating-house.com/gather/

GATHER@EATINGHOUSE



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

横浜の歴史とともに60年・・・

ありあり **横濱** **ハーバー** **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



Beer Gaki 横濱ビア柿

ビール発祥の地、横濱のあられ

横濱ビア柿

www.minoya-arare.com
 (株)美濃屋あられ製造本舗

APOLLO company

craft beer, fine food & great people

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

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

SAKE TODAY
 THE WORLD'S FIRST
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

www.sake-today.com/orders

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

www.yiea.com

MAP 15

MAP 14

MAP 16

MAP 17

KAMABOKO MUSEUM



箱根といえば、もっぱら温泉リゾートを始め、数ヶ所に点在する世界トップクラスの博物館や富士山を望む景勝地として知られているが、ここでは少しマイナーな理由から箱根をお勧めしたい。それは「かまぼく博物館」である。同じ敷地内には箱根ビールというとても美味しいクラフトブルワリーもある。「かまぼこ」は英語で言うとフィッシュケーキのことだが、安価なお弁当から高級懐石料理まで、様々な和食に供される食材だ。とは言っても、かまぼこの博物館が面白いだなんて、本当にそんなことがあり得るのだろうか？それが実は、本当なのだ。楽しい場所で家族連れにも優しいし、興味をそそられて夢中になるうえ、勉強にもなる博物館なのだ。何世紀にも渡るかまぼこ作りの詳しい歴史を展示したコーナーもあるが、おそらく一番興味をそそられるのは、自分でかまぼこ作りが体験できるワークショップだろう。

スポンジのような、というかとても弾力のあるこの食べ物には白身魚から作られる。おろした白身魚をよくたたいてペースト状にし、他の原材料を2~3種類加えてよく混ぜ、成形したら蒸し上げる。熱を通すことで固まって完成するのだ。現在かまぼこの多くは機械生産されているが、高級かまぼこは、手づくり専門の職人が昔ながらの技法で作っている。こうした製造方法は博物館の展示コーナーでも紹介されているし、工房で実際にプロが作業している様子を窓越しに見学することもできる。

開館時間中は、わずか1500円で約1時間の体験が楽しめるワークショップも利用可能だ。自分でかまぼこを作り、出来上がったなら持ち帰ることができるのだ！工程はいたってシンプルなので小さな子供でも参加できる。我々が見た限り、

幼い子どもたちもとても楽しんでいるようだった。手ほどきしてくれる人がいるし、言葉のサポートが必要な人のために、スクリーンでも英語でやり方の説明が上映される。

ところで、かまぼこは練った材料を板の上に乗せて蒸すのだが、博物館ではそのかまぼこ板をリサイクルして来館者が絵を描けるようにしている。かまぼこの板絵アートが多数展示されているギャラリーがあり、中にはとても美しい作品もある。箱根ビールは博物館でも、通りを隔てたブルワリー直営レストランでも飲める。一日の終わりに、この旨いビールとかまぼこの組み合わせは絶対にいける。このあっさりしたおつまみは期待を裏切らないし、何よりハードワークした自分へのご褒美だ！





While Hakone is known primarily for its hot spring resorts, several world-class museums and gorgeous views of Mount Fuji, we'd like to offer a lesser known reason for you to go: the Kamaboko Museum. It also shares its campus with Hakone Beer, a rather good craft brewery.

Kamaboko, or "fish cakes", are served with a variety of Japanese foods, from cheap bento to expensive kaiseki (multi-course) dinners. But how interesting could a museum about fish cakes possibly be? Very. The museum is fun, family-friendly, attractive, immersive and educational. It has exhibits detailing aspects of its centuries-old production history, but the main attraction, perhaps, is the workshop it offers for making kamaboko yourself.

The spongy, almost bouncy food is made from white fish. You fillet the fish, pound it into paste, and mix it with a few other simple ingredients. After you shape it into a loaf, it is then steamed, which both cooks it and makes it firm. Much of kamaboko today is produced industrially, but there are old techniques that artisanal makers still use to produce higher quality versions. This kind of production method is actually on display at the museum, too. Windows look onto a production floor where pros are hard at work.

There are workshops throughout the day that are about an hour long and cost only ¥1500. Yes, you get to take your fish cake with you when it's done! The process is simple enough that even very young children can participate and

from what we've seen, they also have quite a bit of fun. There are instructors present, and screens display the 'lesson' in English for those that need language support.

Kamaboko are steamed on boards that the museum has additionally recycled and allowed artists to decorate. There is a gallery with many on display, some of them quite beautiful.

Hakone Beer is available at the museum or in its brewery restaurant across the street. Definitely pair their great pilsner with some kamaboko at the end of the day. You won't be disappointed by the simple treat. And you deserve a reward for your hard work!



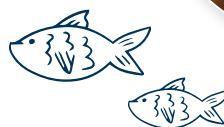
鈴廣かまぼこ博物館 Suzuhiro Kamaboko Museum

小田原市風祭245

Odawara Kazamatsuri 245

Various classes offered every day,
check website for detailed information

www.kamaboko.com



Tomei Wines



**WHOLESALE
RETAIL
WINE CLUB
EVENTS
TASTING ROOM**

© 2012 Tomei

NOW OPEN

THE WAREHOUSE TASTING ROOM

FRIDAY NIGHTS 7PM - 11PM

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




MAP 3

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

MAP 13

シンクロシティ SYNCHRONICITY



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

find us on
facebook

MAP 12



その美味さ、
冷蔵管理の
おかげかも。

All American, All the time.

Antenna America

American Craft Beer Bottle Shop & Tasting Room

関内店 **Kannai** JR関内駅北口から徒歩5分
横浜店 **Yokohama** 横浜駅 ジョイナス地下1階
品川店 **Shinagawa** JR品川駅 アトレ品川3階

オンラインオーダーも承ります。

アンテナアメリカ 検索




MAP 2

MAP 23

MON - SAT
11:30
21:30
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY
10:00
20:30
LAST ORDER

OPEN
EVERY DAY

Where Food is Fun



Coffee Shop
Moon Cafe

Visit us for great burgers!
2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA
TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665
www.mooncafe-honmoku.com



Bashamichi Taproom



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
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com





MAP 9



LEFT COAST Tasting Room

藤沢市辻堂1-4-19

Fujisawa Tsujido 1-4-19

Hours: Weekdays 18:00~25:00

Sat & Sun 11:30~14:30, 18:00~25:00

Closed Monday

Tel: 0466-52-6363

辻堂にあるレフトコーストテイastingルームはいかにも湘南らしい雰囲気のお店だ。のんびりとしたサーフカルチャーっぽいテイストなので、短パンにタンクトップ、サンダル履きでビーチ帰りにふらりと訪れてもずっと馴染んでしまうだろう。そのフレンドリーでリラックスした感じは、オーナーのTimmyこと矢田部孝之氏の雰囲気そのものだ。

皆にティミーさんと呼ばれているオーナーと由佳夫人の二人がこのアメリカンダイナースタイルの店を持って約6年半になる。以前はティミーズカフェとして知られていたが、昨年カリフォルニアのレフトコーストビールの日本総代理店になったことから店名も変更。タップでは通常6種類(16oz, ¥1000~)、缶でも各種(¥900~)

用意されている。クラフトビール好きの人にとっては間違いなく常連のお店の一つになるだろう。サワーなどカクテル類(¥500~)やワイン(グラス¥500~)、またソフトドリンクメニューもあるので、ビールを飲まない人もご心配なく。

ビールが素晴らしい一方で、食事にも負けてはいない。メニューには食べ応えのあるハンバーガーがベーシック(¥1000)から自家製サルバーガー(¥1300)やメキシカンチリチーズバーガー(¥1500)など豊富に揃っている。もう一つオススメなのがロコモコ(¥1100)。こちらもかなりのボリュームがある。いずれにせよ、お腹いっぱいでお店を出ることになるだろう。また、スタンダードメニューに加えて日替わりのスペシャルメニューもある。うずらの玉子のピクルス

(¥500)はIPAに漬けたもので、この日いただいた小誌スタッフもとても気に入った一品だ。

レフトコーストテイastingルームの正面はグリルを備えたオープンデッキになっており、暖かい季節には冷えたビール片手に仲間たちと寛ぐには最高の場所だ。お店の場所は辻堂駅から徒歩2~3分という便利な立地。店内は禁煙なのでご注意ください。



The Left Coast Tasting Room in Tsujido is quintessential Shonan. Laid-back surf culture is the vibe and you'll easily fit in showing up wearing shorts, tank top and sandals after a day at the beach. The atmosphere is friendly and relaxed, just like its owner Takayuki "Timmy" Yatabe.

Timmy and his wife Yuka have been running the American diner-style establishment for about six-and-a-half years. It was formerly known as Timmy's Cafe, but last year Yatabe became the importer of California's Left Coast beer, and hence the name change. There are usually six Left Coast beers on tap (16oz,



¥1000~) along with an assortment of cans (¥900~) in the fridge. Fans of craft beer will definitely want to put the cafe on their list of places to frequent. For those that aren't fans of beer, cocktails (¥500~), wine (glass, ¥500~), and soft drinks are also available.

While the beer is great, the food doesn't take a back seat to it. There are a variety of bulky burgers on the menu ranging from the basic (¥1000) to a salsa burger (¥1300) to a Mexican chili cheeseburger (¥1500). Another recommendation is the loco moco (¥1100), which comes in a sizeable portion. Count on leaving with a full



stomach. In addition to the standards, there is a rotating menu of daily specials. The pickled quail eggs (¥500), which were soaked in IPA, were our delicious find of the day.

The front of the Left Coast Tasting Room has an open deck with a grill that makes for the perfect spot to chill with friends and some cold beers during the warmer months. The cafe is conveniently located just a few minutes walk from Tsujido Station. Note that smoking is not allowed inside.

NAGI COFFEE



神奈川県松本町 3-22-8 ロイヤルドレイク 103
Kanagawa-ku, Matsumotocho 3-22-8
Royal Drake 103

Hours: 7:30-19:00 (closed Tues.)

Tel: 045-548-9175

www.nagicoffee.com

横 浜には長い年月を経てもなお残っている年季の入った小さな喫茶店や飲食店が数多く存在している。運がよければ、思いがけず素敵な隠れ家を発見することもある…例えばナギコーヒーのような。横浜駅の喧騒からほんの数分離れた松本町に静かに佇むこの小さな可愛いカフェは、アンティークショップも入っている素敵な赤レンガの建物の1階にある。お店を出されるフードメニューはどれも美味しくてもたっぷり。居心地良く、どこかノスタルジックな雰囲気が漂う。そしてもちろん、コーヒーのクオリティは最高だ。ナギコーヒーはどこから見てもバランスの取れた数少ないカフェの一つ。この店の温もりと落ち着き—それが一体どこから来ているのかは、この店のオーナーであるフレンドリーな中村公平・みるき夫妻に会えば納得する。

中村は長年老舗自家焙煎珈琲喫茶に14年間勤めていたが、古き良い喫茶店が次々と無くなって行くことに危機感を覚え、少しでもその傾向を食い止めようと自分で店を開く決心をした。彼が生み出したオリジナルのナギブレンド(¥450)はその努力と献身の証だ。とてもバランスがよく芳醇な香り…シンプルでありながら深みのあるナギブレンドはこの店でなければ味わえない一杯だ。ミルクも砂糖も必要ない。仕入れている4種類の豆の特徴をより生かすた

めに、オーナーは敢えて焙煎日をずらしている。「味わいのピークは焙煎してから2日前後で表れます。そのピークのズレによる心地よいハーモニーを、その日ごとに新鮮に味わうことが出来るのが『ナギブレンド』の面白さです」と中村は言う。「お店の顔となるブレンドは、毎日の生活に寄り添うことができるコーヒーにしたいと思い、試行錯誤しながら作りあげました」

カフェの魅力はコーヒーだけでは終わらない。玉子サンド(¥400、ハーフサイズ)とアボカド野菜サンド(¥450、ハーフサイズ)には新鮮な野菜もたっぷり(いずれもフルサイズ有り)。後者のサンドは人参のピクルスがちょうど良い甘酸っぱさとシャキシャキ感を加えている。キャラットチーズケーキ(¥450)はシナモンの香りと風味が利いており、人参がクリームチーズとよく合う。シナモントースト(¥350、ハーフサイズ)もぜひトライして欲しい一品。これはホイップクリームがたっぷりのっている割に甘すぎず、さっぱりしていてペロリと食べてしまう。

美 美味しい食べ物やコーヒーの先にあるもの—それは中村と妻みるきのお客さんに対する温かい思いやり、また古き良きものを残していくことへの熱意だ。そして、それがナギコーヒ

ーの核となっている。「ナギコーヒーがオープンして約3年の間にも、地元で愛されてきた喫茶店が無くなるのを見てきました。横浜の街は開発され便利になってきていますが、その便利さと共に、商店街のような地域に根ざした温かさを残し続けていきたいと思います」。だが、街が変わっても「お客様を通して見える地元の温かさは変わらない」と中村は言う。「喫茶店に必要なものは美味しいコーヒーはもちろんですが、お客様にとって居心地が良く、寄り添うことができるような空気感が大事だと思います。コーヒーや料理を提供したあとも、お客様を感じてサービスすることがマスターとしての仕事だと思っています。今後の目標や願いを聞くと、次のような答えが返ってきた。「ナギコーヒーはまだまだ新しいお店です。お客様とこのナギコーヒーの店舗でたくさん時間を重ねることで、三世代に渡るくらいの老舗喫茶店に成長して、素敵な空気感をもったお店にしていきたいです」。





Yokohama is home to many hole-in-the-wall cafes and eateries. Every so often, if you're lucky, you'll stumble on a hidden gem like Nagi Coffee. Nestled in Matsumoto-cho just minutes from the hubbub of Yokohama Station, this charming little cafe is situated on the first floor of a lovely red-brick apartment which also houses an antique store. Nagi Coffee's food is both delicious and generous in its portions. The atmosphere is cozy and nostalgia-inducing. And, of course, the coffee is top quality. It's one of those rare cafes that's well-rounded in every aspect. The cafe exudes warmth and calm, and one can understand where it comes from on meeting Kohei and Miruki Nakamura, the friendly couple that own it.

Nakamura previously worked at a long-established coffee shop for 14 years, but the rapid decline of good, old, independent cafes ignited a sense of fear and determination. He decided to prevent further loss and ultimately opened up his own cafe. Nakamura's specialty brew, Nagi Blend (¥450), is a testament to his hard work and dedication. Well-balanced, flavorful, simple yet full of depth, this blend is truly one-of-a-kind.

It tastes excellent even without cream or sugar. Nakamura enhances the best characteristics of 4 types of coffee beans by roasting them on different days and combining them when they've reached the freshest, most flavorful point. "Staggering the roasting stage of the beans and mixing them during their different peaks results in a harmonious and unique blend," explains Nakamura. "Our signature brew was the result of much trial and error. I can only hope that I've succeeded in creating a blend which my customers can enjoy on a daily basis."

It's not just the coffee that's impressive. The Egg (¥400, half-size) and Avocado (¥450, half-size) Sandwiches (full-size available too) are loaded with fresh vegetables, the latter with pickled carrots which added a tangy, sour kick and crunchy texture to complement the creamy avocado. Carrot Cheesecake (¥450) was infused with the strong flavor of cinnamon, and the subtle taste of carrots blended well with the cream cheese. The Cinnamon Toast (¥350, half-size) is must-try. Though topped with a thick layer of whipped cream, it's not heavy or intensely sweet. You'll clean off the plate in no time.

Beyond delicious food and coffee, at the heart of Nagi Coffee is the Nakamura's heartfelt consideration toward their customers, and their shared passion for protecting old-style cafes from fading. "I've seen many beloved local coffee shops close down since I started Nagi Coffee three years ago," says Kohei. "Yokohama is constantly changing and adapting to the times, but I want to maintain the familiarity and qualities found in older, historical parts of this city." One thing that hasn't changed? "The warmth of this city I constantly feel and receive through my customers," says Nakamura. "It's my job as a cafe owner to create a comfortable, pleasant space for them, and to provide them with the best service possible." When asked about his goals and desires for the future, he answered, "Nagi Coffee is still very new. In the years that follow, I hope that it'll grow into a long-established coffee shop deeply rooted in this city's culture, spanning generations to come."





GREEN
pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)



HOTDOGS

ホットドッグは週に一回は食べる程好きですね。朝食、おやつ、夜食、ちょっと小腹が空いた時に食べると腹持ちもいいし、そして何より美しい。温めたジューシーなソーセージを細長いドッグパンに挟み、好みでマスタード、ケチャップ、ピクルス、レリッシュ、オニオン、ザワークラウト、チリ、チーズなどのトッピングをのせて食べます。起源は諸説あり詳しい事はわかりませんが、1800年代後半、アメリカに移民としてやってきたドイツ人が伝えたのは間違いないさそうです。アメリカでは街中にホットドッグスタンドがあるのが当たり前。日本の立ち食いそば屋的な存在でしょうか。野球観戦しながら食べるのもポピュラーで、片手にビール、片手にホットドッグで自分のチームを応援しながら食べるホットドッグは格別です。

アメリカでは一年に平均1人60本のホットドッグを食べる程の国民食。アメリカ各地でもご当地ホットドッグがあるようなのでいくつか紹介しますね。スロドッグ(アトランタ)はコールスローをのせるスタイル。シカゴドッグ(シカゴ)は牛100%のソーセージをケシの実入りのドッグパンで挟んでたっぷりの野菜とマスタード、付け合わせのピクルスも一緒にパクリと食べればシカゴ流。コニードッグ(デトロイト)は豆無しのチリにチェダーチーズと細かく刻んだ玉葱を加えたスタイル。ドジャードッグ(L.A.)はドジャースタジアムで大人気のホットドッグ。シンプルな大きめのソーセージのホットドッグで自分好みに味付け、トッピングできるのが人気の秘訣。他にも色々あるのですが、紙面が限られているので今回はここまでしておきます。アメリカに行く機会があれば、是非その土地のホットドッグを楽しんでみてくださいね!

I like to have a hot dog at least once a week. You can eat it for any meal of the day or as a simple snack when you're a little hungry. A hot, juicy sausage in a roll topped with mustard, ketchup, pickles, relish, onions, sauerkraut, chili, cheese or whatever suits your fancy always hits the spot.

There are a variety of theories on the origins of the hot dog, but German immigrants to the U.S. in the late 1800s definitely played a part in introducing the food to America. Hot dog stands can be found in every city in the U.S. They are similar to Japan's prolific standing noodle shops. Having a hot dog in one hand and a beer in the other while cheering on your favorite team at the ballpark is as American as apple pie.

In the U.S. the average person consumes a total of 60 hot dogs per year. There are a variety of styles served in the States, too. In Atlanta, Georgia the slaw dog—a hot dog covered in coleslaw—is popular. The Chicago dog, made from 100% beef, comes on a poppy seed bun and is heaped with veggies, mustard, and pickle slices. Detroit's version is topped with beanless chili, cheddar cheese and diced onions. The L.A. Dodger dog, popular at Dodger Stadium, is simply an extra-long frankfurter. You have the freedom to add toppings and seasonings as you wish. There are so many other varieties, but unfortunately my space is limited. You'll just have to go to America and try the local hot dogs at each place you visit—surely a fun experience.

チリドッグ CHILI DOG

ホットドッグパン 1ヶ
スモークソーセージ..... 1本
チリ(以前ソーサイダーで紹介したもの)..... 適量
マスタード..... 適量(お好みで。無しでもOK)

hot dog bun..... 1
smoked sausage..... 1
chili..... to taste (see issue #120)
mustard..... to taste

ポイル又は少量の油で軽く焼いたソーセージをホットドッグパン(お好みでマスタードを塗ったもの)に挟んで、温めたチリを上からかけたら完成!

シンプルですが、お好みでチーズ、玉葱、パクチー、ハラペーニョ etc...をトッピングしても美味しいですよ。トッピングは自分次第で自由に楽しんでくださいね!!

Boil or fry sausage lightly in a minimal amount of oil. Place sausage in roll, coat it in hot chili and mustard of your choice. Keep it simple or add other toppings such as cheese, onions, cilantro, jalapeno, etc, as you see fit.

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
10

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL 045-662-5993
Weekdays: 17:00-26:00
Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

BASHAMICHI

MAP
11

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

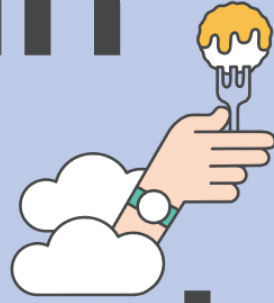
www.greenyokohama.com



10TH ANNIVERSARY



Belgian Beer Weekend



5.9 ^T_H_U — 5.12 ^S_U_N

Yokohama
Yamashita Park

THU. 16:00 - 21:00 / FRI. SAT. SUN. 11:00 - 21:00
(last order 30min before closing time)



Day tickets: 3,200 JPY
(original Belgian Beer Weekend 2019 glass, 11 beer/food tokens)

Presale tickets: ~~3,200 JPY~~ ▶ 2,950 JPY
(original Belgian Beer Weekend 2019 glass, 11 beer/food tokens)

Presale tickets can be conveniently purchased online at www.belgianbeerweekend.jp
or at the FamiPort multimedia terminals in FamilyMart stores!



Hibiya Park

6.27 ^T_H_U — 7.7 ^S_U_N

Roppongi Hills Arena

9.11 ^W_E_D — 9.16 ^M_O_N

Minimum legal drinking age: 20 years



www.belgianbeerweekend.jp