

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

2

FEBRUARY

THE
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

横浜シーサイダー



YIEA(横浜国際教育学院)
和泉雅樹副理事長インタビュー

Q&A WITH
YOKOHAMA INTERNATIONAL
EDUCATION ACADEMY DEPUTY DIRECTOR
MASAKI IZUMI



Café Elliott Avenue
 Beautiful Espresso
 From Seattle
 YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8

**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

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



MAP 15

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

SHIMIZU
 TAX & ACCOUNTING

Tax Consultation, Preparation & Refunds
 Bookkeeping • National Tax Agency Representation
 JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



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



ロティサリーチキンや自家製ピザなど全7品

GATHERの
 オススメ
 プラン!

4,000円 税別 プラン **2時間飲み放題付**

メニュー例

- 自家製スモークサーモンと季節野菜のマリネ
- とろ〜り半熟卵のシーザーサラダ
- トリュフの香るフレンチフライ
- ソーセージの炭火焼
- 2時間飲み放題 (スパークリングワインを含む約60種)
- 魚介と季節野菜のアヒージョ
- 丸ごとロティサリーチキン
- シェフの気まぐれ自家製ピザ
- プチデザート

※写真の料理およびメニューは一例です。
 季節や仕入れ状況などによりメニューが一部変更となる場合がございます。
 ※予約制です。(10名以上でのご利用は3日前までにご予約ください。)
 ※飲み放題はラストオーダーは30分前とさせていただきます。

GATHER@EATINGHOUSE

CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA

ギャザーイーティングハウス

横浜市中央区新港2-2-1 横浜ワールドポーターズデッキストリート1F
 営業時間: 11:00~23:00 (L.O. フード22:00 / ドリンク22:30) 座席: 店内150席、テラス席100席

045-323-9005
 gather@eatinghouse.jp
 eating-house.com/gather/
 GATHER@EATINGHOUSE



オンライン予約は
 公式WEBサイトで

MAP 12



Global Education From 3 years old

Bilingual Preschool
CosmoGlobalKids

2F, 6-75 Otamachi
 Naka-ku, Yokohama
 045-222-6467
 cgk.ac/english/

MAP 19

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




045

Yokohama Canvas Bag

www.045usmc.com/



横濱帆布靴

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

Made in Nippon

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-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

私たちのオフィスがある桜木町周辺の景色はこの数年で劇的に変わりましたね。幾つもの高層ビルが建ち並び、駅周辺も広がりました。現在も工事が行われていますが、完成すれば桜木町駅と馬車道エリアが歩道橋で繋がる予定です。また、レトロな趣のある野毛ですら、至る所で古い建物に取って代わり、高層マンションができています。そうした変化は避けられないことなのかもしれませんが、その地域の特徴をも変えてしまう可能性は間違いなくあると思います。地域に根付いた事業をしている人間のことも考え、地域社会をずっと大切に感じる感覚を決して失うことなく開発を進めてほしい—都市の設計に携わる人々には、そう願っていたいものです。

The skyline of the greater Sakuragicho area near our office has changed dramatically in the last few years. Multiple skyscrapers have gone up and the station itself has grown; construction continues, in fact, and will soon link Sakuragicho Station via an elevated walkway to the Bashamichi neighborhood. Even in quaint old Noge, high-rise apartment buildings are replacing aged structures on nearly every block. Such change is inevitable, perhaps, and it can certainly alter the character of a district. We hope city planners are keeping small businesses in mind and working to ensure a continued sense of community—that, after all, is what makes Yokohama so great!

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)

<p>Cover "Yokohama Strawberry Festival 2020" at YOKOHAMA RED BRICK WAREHOUSE Photo care of Akarenga</p> <p>Publisher Bright Wave Media, Inc.</p> <p>Design Meg Ishihara Matthew Gammon</p>	<p>Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mari Yamagami Matthew Gammon Yaichiro Shtotal</p>	<p>株式会社 Bright Wave Media</p> <p>231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)</p> <p>Copyright 2020</p>	
---	---	--	---

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CO₂全てをカーボンオフセット (相殺) した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。



MAP
22

ヨコハマストロベリーフェスティバル2020 Yokohama Strawberry Festival

Akarenga

[Dates] ~Feb 16

[Hours] 11:00~18:00 (2/11 and weekends
10:00~18:00)

[Admission] Free entry

www.yokohama-akarenga.jp

フルーツの中でもいちごと聞くと、ちょっとスペシャルな感じがしてワクワクする人が多いのではないだろうか？今回は初出店の5店舗を含む23店舗が横浜赤レンガ倉庫に集結し、チョコと掛け合わせたバレンタインにピッタリのスイーツを始め、「ネコいちご」や「王冠いちご」など、各店舗オリジナルのいちごスイーツが店頭に並んで個性を競い合う。他にも地元横浜のフレッシュな朝採れいちごやブランドいちごのサンプリングなど、いろいろないちごが楽しめる。

Strawberries are regarded as a high-end fruit in Japan. 23 stores (5 of them first-time participants) will be offering all things strawberry, including a marriage of strawberries paired with chocolate perfect for Valentines or as gifts for friends and family. You'll find unique and original creations, such as strawberries decorated as crowns, but you can also simply enjoy snacking on fresh samples from famous brands and local Yokohama farms.



©Michael Tae

ティーパム:国際舞台芸術ミーティング in 横浜 TPAM – Performing Arts Meeting in Yokohama 2020

Various venues around Yokohama

[Dates] Feb 8~26 [Hours / Admission]

Check website for dates and admission fees for specific events/performances.

www.tpam.or.jp

TPAM(ティーパム、国際舞台芸術ミーティングin横浜)は20年以上にわたって感動を呼び起こす革新的なパフォーマンスを世に送り出し、アーティストやパフォーマー達の自由な交流や表現の場を創造してきた。2011年に開催地を東京から横浜へと移して以来、日本でも有数の舞台芸術の盛んな街へと成長してきた横浜。創造性あふれるこの美しい街を探索しながら、TPAMのさまざまなパフォーマンスを鑑賞すれば、大いに感性が磨かれるだろう。

TPAM (Performing Arts Meeting in Yokohama) has delivered electrifying, innovative performances for over 20 years, creating a space for artists and performers to connect, network and express themselves freely. In 2011, the event moved locations from Tokyo to Yokohama, and over the years, this city has grown to become one of the major stages for performing arts in Japan. Fuel your inspiration by watching a variety of performances at TPAM while exploring this beautiful city where creativity abounds.



MAP
22

パンのフェス2020春 Bread Fest 2020 Spring

Akarenga

[Dates] Mar 6~8

[Hours] 11:00~18:00 (3/8~17:00), bread
vendor area ~17:00

[Admission] Free entry

pannofes.jp

今やすっかりお馴染みとなったパンのフェス。ちょっぴり寒さも和らいだかなというこの時期、お目当てのパン屋さんを目指して赤レンガへまっしぐら！…そんなパン好き女子の姿を今回もたくさん見かけるだろう。関東圏のみならず、毎回全国各地からも選り抜きの個性豊かなパン屋さんがやって来る。この機会を逃さず、いろんなお店の自信作を試して自分のイチオシを見つけよう。

Most locals are probably familiar with Akarenga's Bread Fest by now. It begins just as the weather grows milder and as spring approaches. Booths sell freshly-baked goods from stores not only in the Kanto region, but all over Japan. The event won't return until fall, so take advantage of the opportunity and scour the venue in search of the perfect, delicious bread to bring home.

GENERAL EVENTS

臨港パーク Rinko Park

■レッドブルアイスクロス・ダウンヒル世界選手権 横浜大会2020
Red Bull Ice Cross World
Championship Yokohama 2020
2/15 OPEN 15:00 / START 18:00
SS Area ¥10,000, S Area ¥6,000
A Area General ¥4,000 / under

18 ¥2,000 (雨天中止 / cancelled if inclement weather)
www.redbull.com/jp

湘南の宝石 ~江の島を彩る光と色の祭典~ Enoshima Samuel Cocking Garden

■ Shonan Treasures
~Enoshima Light & Color
~2/16 17:00~20:00 (last entry

19:30)
Check website for pricing
www.enoshima-seacandle.com

ヨコハマミライト~みらいを照らす、光のまち~
Yokohama Miraito
~2/17 16:00~23:00 free
ymm21-illumination.jp
The pedestrian way stretching

for 1.5km from Yokohama Station to the Landmark Tower area will be awash in a sea of lights

三溪園
Sankei Garden
045-621-0634
www.sankeien.or.jp
Adults ¥700 / Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card



PHOTO YOKOHAMA

プロの写真家でも初心者でも、フォト・ヨコハマに行けば実際に役立つイベントを始め、セミナー、ワークショップ、展示など、それぞれのレベルやニーズ、願望に応じてくれるプログラムが全て揃っている。最新のカメラ製品や周辺機器をチェックするのもよし、インスピレーションや情報を得たり、或いは新しいスキルを学ぶのもよし、色々と写真の世界を探検してみるのもよし…。写真に関することなら誰にとっても絶好の機会が待ち受けている。

フォト・ヨコハマ2020

PHOTO YOKOHAMA 2020

Various venues in Minatomirai

[Dates] ~March **[Hours / Admission]** Check website for hours / fees for each event

photoyokohama.com

Whether you're a professional photographer or a beginner, Photo Yokohama provides all kinds of practical events, seminars, workshops and exhibitions that will cater to your level, needs and desires. It's the perfect opportunity to check out the latest camera gear and equipment, gain inspiration and information, learn new skills, and explore the world of photography.

CP+

PACIFICO Yokohama



[Dates] Feb 27~Mar 1
[Hours] 10:00-18:00 (12:00~ first day, ~17:00 last day)
[Admission] ¥1500 +tax
(Free of charge for visitors pre-registered via the official website)



Free for physically challenged (verification req'd) & children ES or younger
www.cpplus.jp

シービープラスは「スマホで十分」という一般の人からプロまで、カメラと写真の楽しみ方をあらゆる角度で体感できる総合イベントだ。有名アスリートと写真家のトークショーを始め、気軽に楽しめる各種セミナー・ワークショップや写真展はもちろん、ユニークな写真が撮れるフォトスタジオやプロ・ビジネス向け企画、はたまた中古カメラやアクセサリーの販売コーナーなど実にバラエティ豊かなプログラムが用意されている。事前に興味のあるものをしっかりチェックしてから出掛けた方が良いでしょう。

CP+ caters to a wide range of camera users from professional photographers to amateurs/smartphone users. The event consists of talk shows by well-known athletes and photographers, workshops, seminars, photo exhibitions, as well as studios and a space selling various equipment and gear.

Photo Harbour

Osanbashi Hall



[Dates] Feb 27~Mar 1
[Hours] 10:00-18:00
[Admission] ¥1500 +tax
(Free of charge for visitors pre-registered via the official website)
photoyokohama.com



フォトハーバーでは誰でも写真文化を体験できるアート・コミュニケーションスペースを提供。CP+が創設した日仏連携のフォトアワード「ZOOMS JAPAN」と、パリの写真イベント「LES ZOOMS」受賞作品や日本最大級の参加型写真展「横浜御苗場」が大さん橋で開催される。

Photo Harbour provides an art community space for all to experience photo culture. Osanbashi Pier is set to host both Japan's largest photo exhibition event Yokohama Onaeba, and Japan-France photo award "ZOOMS JAPAN" co-founded by CP+ and "LES ZOOMS."

¥200
9:00~17:00 (last entry 16:30)
■ 観梅会
Plum blossom viewing
2/8~3/1

アソビル
Asobuild
www.asobuild.com
■ クイーン エキシビジョン ジャパン ~ボヘミアン ラブソディ~

Supported by 集英社
Queen Exhibition Japan
~Bohemian Rhapsody~
Asobuild 3F Stamp Hall
1/30~3/22 10:00~21:00 (last entry 30min prior to close),
3/22 ~18:00
Tickets: adult ADV ¥1700 /
DOOR ¥1800, JHS/HS ADV
¥1300 / DOOR ¥1400

パシフィコ横浜
Pacifico Yokohama
045-221-2155
www.pacifico.co.jp
■ パシフィコ横浜 ウィンターイルミネーション2019
PACIFICO Yokohama Winter Illumination 2019
~3/1, 17:00~24:00 Free
■ RADIO EXPO ~TBSラジオ万

博2020~
2/10 OPEN 17:00 / START
18:00~ 21:00
All areas ¥4500
2/11 9:00~18:00, All areas
¥6000
2-day pass ¥9000
Kids area (ELM & under)
¥1500

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

何必館コレクション
ロベール・
ドアノー展
ROBERT
DOISNEAU
EXHIBITION

Sogo Museum of Art

MAP
28

[Dates] ~Mar 15

[Hours] 10:00~18:00

(Admission until 30 minutes before closing)

[Admission] General ¥1000,

Uni & HS ¥800, JHS & under free

www.sogo-seibu.jp



市役所前のキス 1950年 何必館・京都現代美術館蔵

20世紀を代表するフランスの写真家ロベール・ドアノー(1912-1994)。名前を聞いただけではピンと来ない人が多いかもしれない。だが、パリの雑踏の中で口づけを交わす一組の男女を捉えたモノクロ写真…思わずハッとするこの一枚には、誰もが見覚えがあるのではないだろうか。『市役所前のキス』—それがこの写真のタイトルだ。今から70年も前の1950年の作品だが、全く古さを感じさせないどころか、見るたびに「なんて格好いいのだろう」と感嘆せずにはられない。パリのクールな男女の姿を見事にとらえた「その瞬間」は写真の中で永遠に生き続けているが故に、この作品自体も時代を超えて「今この瞬間」の輝きを放ち続ける。雑誌『ヴォーグ』や『ライフ』などの仕事を手掛ける傍ら、ドアノーはパリの街をくまなく歩き回り、優れた観察眼で街と人々の日常を愛情とユーモアをもってカメラに収め続けた。本展では人間らしさを感じさせる彼の作品約75点を5つのセクションに分けて紹介するほか、ドアノーの娘たちへのインタビュー映像も交えて、同写真家の世界を多角的に探る。

Even if the name Robert Doisneau (1912-1994) doesn't ring a bell, you'll surely recognize his work. *The Kiss in Front of City Hall* is one of Doisneau's most famous photographs. It captures a couple locking lips amid the busy streets of Paris. Taken 70 years ago in 1950, this photo continues to captivate viewers, perfectly demonstrating the timeless quality of Doisneau's art.

While working for prestigious magazines like *Vogue* and *Life*, Doisneau often roamed the streets of Paris, capturing little moments in the daily life of everyday people. The exhibition features about 75 of those very human moments captured by the photographer's lens. It also includes video interviews with his daughters.

Art Listings



©瀧美大亮

「第11回 猫・ねこ写真展 PART2」 11th Cat Photo Exhibition Part 2

Art Gallery Yamate

MAP
25

[Dates] Feb 21~Mar 1

[Hours] 11:00~18:00 (3/1 ~17:00)

[Admission] Free

www.art-g-yamate.com

アートギャラリー山手では、絵画、写真、書道、陶器、その他の手工芸品など、さまざまなジャンルや媒体のアート作品を展示している。今回の特別展では猫をモチーフにした写真展を開催。通りをさまよう猫や家でのんびりとくつろいでいる猫達の、表情豊かで愛らしくも芸術的な写真を見ることができる。瀧美大亮、池内育美、大塚義孝、楞野明弘、Kiyochan、クワイケイイチ、ふかがわゆうこ、信清正充、矢部一樹ら猫が大好きな写真家達によるユニークな写真展だ。特に猫や動物が好きなお人にとっては自然と心が和む、癒しの空間になるだろう。また、同ギャラリー周辺には外人墓地や港の見える丘公園、ベーリック・ホールやエリスマン邸といった幾つもの山手西洋館など観光スポットが集まっているので、これらも併せて楽しもう。

Art Gallery Yamate displays artwork of various genres and mediums, including paintings, photographs, calligraphy, ceramics and other handicrafts. This particular exhibition features cats as the main motif. You'll find expressive, adorable and artistic photos of cats wandering the city streets or lounging and relaxing at home. Cat and animal lovers will surely find healing and relaxation here. Photographers include Daisuke Atsumi, Ikumi Ikeuchi, Yoshitaka Otsuka, Akihiro Kadono, Kiyochan, Keiichi Kuwai, Masamitsu Nobukiyo, Yuko Fukagawa and Kazuki Yabe. The gallery is located in an area surrounded by popular tourist spots such as the Yokohama Foreign General Cemetery, Harbor View Park, Berrick Hall, and the Ehrismann Residence. We'd recommend a leisurely stroll around Yamate after attending the exhibition.

GENERAL ART

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma

■横浜美術館コレクション展

2/15~5/24 (museum closed on Thursdays) 10:00-18:00

*Open until 20:00 on Fridays and Saturdays in May

*Admission until 30 minutes

before closing. ¥500 / Uni & HS ¥300 / JHS ¥100 / ~12 free

■戦後抽象彫刻のバイオニア登川喜一作家活動60年を総括する大規模個展

Concave and Convex: A Sumikawa Kiichi Retrospective

2/15~5/24 10:00-18:00 *Open until 20:00 on Fridays and Saturdays in May

*Admission until 30 minutes

before closing. ¥1500 / Uni & HS ¥900 / JHS ¥600 / ELM & under free / Seniors (65+) ¥1400 (ID

required. Only available at ticket counter in the museum)

ポーラ美術館

Pola Museum of Art

046-084-2111

www.polamuseum.or.jp

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

Adult ¥1800 / Senior ¥1600

/ Univ&HS ¥1300 / JHS&ELM

¥700 (Free on Saturdays) / with disabilities ¥1000

■佐藤翠「Diaphanous petals」展

Midori Sato-Diaphanous petals 10th exhibition of the Hiraku Project, a series introducing

artworks by Pola Art Foundation Grant recipients

~4/5

■シュルレアリスムと絵画 一ダリ、エルンストと日本の「シュール」

Surrealist Painting -Influences and Iterations in Japan

The works of surrealist masters Salvador Dali, Giorgio de Chirico,

and others

~4/5

横浜市民ギャラリー

Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

ycag.yafjp.org

■日本風景写真協会神奈川支部第16回作品展 彩時記

Japan Landscape Photography Association of Kanagawa: 16th

Exhibition: Japan's beautiful landscapes

2/25~3/2 10:00~17:00 (first day: 13:00~ / last day ~16:00) Free

■横浜市民ギャラリーコレクション展2020

うつし、描かれた港と水辺ー Yokohama Citizen Gallery

Collection Exhibition 2020

- Landscape of Harbor and Waterside, Mainly in Yokohama

50 pieces of art depicting the ports of Yokohama through various mediums (photographs, oil paintings, prints, etc.)

2/28~3/15 10:00~18:00

THEATRE

Cinema Jack & Betty

045-243-9800

www.jackandbetty.net

(this is just a selection of showings)

■レ・ミゼラブル

Les misérables

Not the musical classic, but a story based on the 2005 French riots. The film won critical claim

at the Cannes Film Festival, and is up for an Oscar this year.

2/28~

■アダムズ・アップル

Adam's Apple

A Danish black comedy- drama film starring Mads Mikkelsen

2/22~

■アニエス・ヴァルダをもっと知るための3本の映画『アニエスによるヴァルダ』『ラ・ポワント・クルート』『ダゲール街の人々』

Rendezvous Avec Agnès

A collection of 3 films (Varda by Agnès, La Pointe Courte & Daguerrotypes) by Belgian-born French filmmaker Agnès

Varda

2/22~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com



ORANGE PEKOE

Winter Live 2020

落ち着いた伸びやかなヴォーカルを聴かせてくれるナガシマトモコとギターの手本一馬のユニット『オレンジ・ペコー』。彼らのサウンドにはジャズ、ラテン、ブラジル、ソウルなど様々な要素が取り込まれ、特定のジャンルには収まらない独特のスタイルが確立されている。それにアコースティックでナチュラル&オーガニックな音楽性が加わった彼らの曲は多くのファンを魅了し、これまでもCM、映画、TVなど多方面で使われている。2016年から3年間にわたる海外での音楽活動を終え、帰国するや国内での活動を再開。昨夏には結成20周年記念のブルーノート東京公演、冬にはベストアルバムのアナログ盤リリースなど精力的に展開している。馴染み深い曲が満載のアコースティック・ライブ、『オレンジ・ペコー』からのとっておきのバレンタインギフトをモーションブルーで受け取ってほしい。

Motion Blue
[Date] Feb 12~13 [Hours] OPEN 18:00 / START 19:30
[Admission] ¥5500
motionblue.co.jp



Orange Pekoe's music is a unique fusion of jazz, soul, Latin and Brazilian beats. Vocalist Tomoko Nagashima and guitarist Kazuma Fujimoto compose songs that are hard to put in any one genre. They have attracted an army of fans with their distinctive, acoustic style. Orange Pekoe's work now spreads across films, commercials and television. From 2016 they spent 3 years working abroad, but have recently resumed their music career domestically. The duo celebrated their 20th anniversary at Blue Note Tokyo last summer. This special live performance would make for a perfect Valentine's gift for that special someone.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ FENCE OF DEFENSE

Three-man rock band

2/20~2/21, OPEN 18:00 / START 19:30

¥8500

■ akiko x 小沼ようすけ DUO

A special collaboration

between two veteran musicians—vocalist akiko and guitarist Yosuke Onuma
2/17, OPEN 18:00 / START 19:30
¥5000

■ m.s.t.

Live performance to celebrate the band's new album "Days"
2/27, OPEN 18:00 / START 19:30
¥4500

横浜ベイホール

Yokohama Bay Hall

045-624-3900

Bayhall.jp

■ PIXIES JAPAN TOUR 2020

Alternative rock band

formed in 1986 in Boston,

Massachusetts

2/24 OPEN 17:00 / START 18:00

¥8500 + drink (¥600)

Thumbs Up

045-312-2278

stovesyokohama.com

■ JOHNNY PANDORA: DANCE

ON THE EARTH TOUR

TOUR FINALS ONEMAN LIVE

"YOKOHAMA CRUISIN' PARTY"

2/22 OPEN 18:00 / START 19:00

/ ADV ¥3000 / DOOR ¥3500

(+drink, food order)

■ かずま 30th Birthday Live

~20s to 30s~

MAYU KISHIMA & ILYA RASHKOVSKIY

VIOLIN & PIANO DUO RECITAL

木嶋真優&イリヤ・ラシュコフスキー: ヴァイオリン&ピアノデュオ・リサイタル



Philia Hall

[Date] Feb 15 [Hours] 17:00~19:00

[Admission] S: ¥5000 A: ¥4000

(Only a few tickets remaining / 残席わずか)

www.philiahall.com

わずか3歳でバイオリンを習い始めた木嶋真優。出身地の神戸を離れ、世界へとその才能を羽ばたかせた彼女はこれまでに数々の賞を受賞し、世界各地で高い評価を得ている。現在は日本とヨーロッパを行き来しながら、アジアやアメリカへもその活動の幅を広げている。そんな木嶋と今回フィリアホールで共演するのは、現在パリを拠点に活動しているロシア出身の名ピアニスト、イリヤ・ラシュコフスキーだ。木嶋同様、長年に渡り数多くのコンクールでの受賞歴を誇るラシュコフスキーは、日本でも2002年にサントリーホールで初公演を果たしている。才能豊かな二人のアーティストが果たしてどんなエキサイティングな化学反応を起こすのか、ぜひともお見逃しなく!

Mayu Kishima began playing the violin when she was only 3. From Kobe, she set out to impress the world with her talent, receiving numerous awards and rising to become a widely-acclaimed musician. She currently bounces between bases in Japan and Europe, and her work has now expanded to Asia and the United States. During her performance at Philia Hall, she will be joined by Siberian pianist Ilya Rashkovskiy, another renowned musician. Rashkovskiy has won many awards over the years as well, and first performed in Japan in 2002 at Suntory Hall. He now lives in Paris. This exciting collaboration between these two artists is one you won't want to miss!

2/23 OPEN 18:00 / START 19:00
/ ADV ¥4500 / DOOR ¥5000
(+drink, food order)

CLASSICAL MUSIC

フィリアホール
Philia Hall
045-985-8555

www.philiahall.com

■ 未来にはばたくドリームコンサート2020
フィリアホール室内楽アカデミ

ア 第2期生 (2019年度) 披露コンサート

Dream Concert 2020

2/29 14:00~16:00 General
¥1000 Students ¥500

■ 千住真理子: デビュー45周年記念

イザイ無伴奏ヴァイオリン・ソナタ全曲演奏会

Mariko Senju: 6 Sonatas for solo violin by Eugène Ysaÿe

3/7 14:00~16:00 ¥5000

神奈川県民ホール

Kanagawa Kenmin Hall

045-662-5901

www.kanagawa-kenminhall.com

■ ゴスペルナイト2020

2/11 16:30 (opens at 15:45)
¥2200

■ 「フーガの技法」~謎と魅力~

Organ Lecture "The Art of Fugue" by J.S.Bach

An intensive course that explores J.S. Bach's fugue technique
2/16 14:00 (opens 13:30)
general ¥1000, for all 3 lecture sessions ¥2000

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

香炉庵 Kouro-an

中区元町1-40 高山ビル
Naka-ku Motomachi 1-40 Takayama Bldg
Tel: 045-663-8866
Web: kouro-an.jp



高級ブティックやレストランが立ち並ぶ上品な横浜元町界隈で、和菓子のお店が実はここだけだと聞くと、ちょっと意外に思うのではないだろうか。「香炉庵」は2004年にこの地に店舗を構えて以来、贈り物としても喜ばれる芸術的な和菓子を販売している。横浜に生まれ育った常務取締役の齋藤雅也によると、誰が見ても横浜を代表するような魅力ある商品作りのために、これまで労を惜みずやってきたという。

その雅也の弟で会社の代表を務める齋藤知也は、一家での開業に先立ち、十年間製菓業界で研鑽を積んだ。香炉庵という名前は、

彼らの父親が長年香炉作りを趣味としていたことに由来しており、実物が店内の至る所に飾られている。建物の1階は販売コーナーで、カウンター越しにガラスの向こう側で和菓子を作っている様子がうかがえる。販売されている商品の多くはそこで作られているものだ。一番人気は「黒糖どらやき」(¥180)で、毎日出来立てのものが店頭に並ぶ。お土産にも最適なのが「花元町」。横浜港に浮かんでいる丸い浮き玉に似せたデザインで、6種の餡が彩り豊かな最中種に閉じ込められている(6個入り¥900、12個入り¥1800)。このほか、香炉庵ではイベント向け和菓子作りにも力を入れており、今月で言えばチョコレート入りのパレン

タインスイーツが購入できる(¥500~)。どのパッケージも目を引く可愛らしさだ。

2階の茶寮では甘味や軽めの和食が季節に応じたメニューで楽しめる。寒天や餡、クリーム、フルーツなどあんみつメニューが豊富(¥1100~)。筆者が訪れた時は、稲庭うどん御膳(¥1210)やデザート付きの季節のおこわ御膳(¥1650)があった。香炉庵と茶寮で目にするものはすべて美しくプレゼンテーションされていて、どれもインスタ映え必至だ。



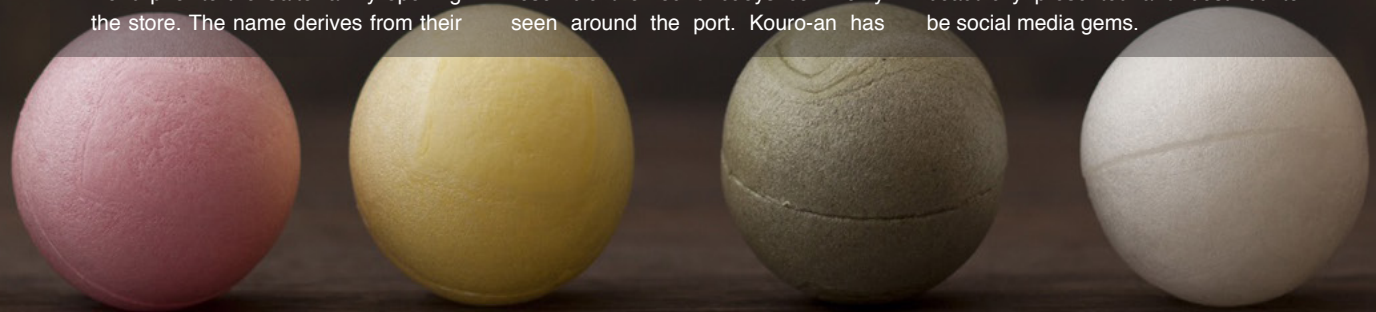
Amid the high-end boutiques and restaurants found along the classy streets of Motomachi, you'll be surprised to learn that there is only a single place selling *wagashi* (Japanese sweets). Kouro-an, a staple in the neighborhood since 2004, sells some artistically crafted sweets that make for excellent gifts. Executive Director and Hamakko Masaya Saito tells us that the family-run business also goes to great lengths to make its attractive products distinctly representative of Yokohama.

Company president Tomoya Saito, Masaya's brother, spent ten years honing his skills in the confectionary world prior to the Saito family opening the store. The name derives from their

father's long-time hobby of making original *kouro* (earthenware incense burners), which can be found on display throughout the premises. The first floor of the building houses a retail shop. Through a window behind the counter, you can view sweets being made. Much of what is sold is made on-site. The shop's most popular item, *Kokutou-Dorayaki* (red bean cakes made with brown sugar, ¥180 each), is made fresh daily here. Another treat that makes for a great souvenir is Hana Motomachi, colorful, round wafers filled with six different types of original flavored *anko* (red bean paste) (6pc ¥900/ 12pc ¥1800). They have been designed to resemble the round buoys commonly seen around the port. Kouro-an has

made a concerted effort to create *wagashi* for events, too. To that end, this month you can purchase special chocolate-infused Valentine's sweets (¥500~). Packaging for everything is eye-catching.

The building's second floor is occupied by Saryo, the company's tea room. It serves traditional sweets and light Japanese meals—many seasonally influenced. Anmistu (¥1100~), a dessert consisting of jelly cubes, anko, and fruit, is a main focus. When we visited, the rotating food menu featured a colorful udon dish (¥1210) and a traditional seasonal set meal with dessert (¥1650). Everything at Kouro-an and Saryo is beautifully presented and destined to be social media gems.



LAMUGIYA

by Yaichiro Shotai



「ラ

ムギ屋」はたまプラーザ駅から徒歩10分程の住宅街の中にある、

居心地の良い隠れ家のような小さな店だ。行かれる方は必ず予約すべし。というのも小誌スタッフが訪れた週末の夜、店内は満席だったからだ。

店の名前はこの店が得意とする「ラム肉」と「麦(=ビール)」から取ったものだ。というわけで、当然ながら「ラムチョップ」(¥450~)を一番オススメしたい。外はこんがり美味しく焼く色、中は柔らかくてジューシー。この美味なる肉には定番のソルト&ペッパーの他、レモン&粒マスタード、パクチソース、信州ニンニク味噌ダレなど、さまざまな味わいが用意されている。なぜラム肉のお店を開こうと思ったのか、オーナーの上野晋に尋ねてみた。曰く、故郷の長野県では昔から羊(ラム肉)が身近な食材だったから、とのこと。ラムと言えば北海道のジンギスカンを

思い浮かべる人が多いと思うが、長野県は北海道に次いで2番目に羊の畜産が盛んな県らしい。

ビールは主にIPAが並び、タップは8つ(¥800/280ml、¥1100/370ml、¥1400/473ml)。国内外の様々なクラフトビールを飲み比べて、上野が特に魅了されたのがIPAだったという。アメリカ西海岸のものを中心に提供することで、近隣の他店との差別化を図っている。筆者はジャイガンティックブリュイング(オレゴン州ポートランド)の、ジン樽で熟成させた「ブラックベリーブランブル」というフルーティなビールが大いに気に入った。

上野は次のように語ってくれた。「ラムやIPAを好まない人も多ですが、好きな人は必ずいます。万人ウケを狙うのではなく、自分が提供するものを目当てに来てくれる人達が満足できるよう、自分にでき得る最高のものをお出ししたいと思っています」

店づくりに対する彼の熱い思いと努力が注

がれたラムギ屋。上野の言葉からは、「今よりもっと良いものを」という飽く無き向上心がはつきりと伝わってくる。それが現在のこの賑わいをもたらしていることは言うまでもない。

店内の座席数はカウンターを含め18席。店の外にも公園に面してカウンターがあり、屋外で気軽に一杯ひっかけられることもできる他、テイクアウトもOK。将来は2号店を出し、また故郷の長野県で自らブリュワリーを立ち上げたいという夢も語ってくれた。ぜひ実現しましょう!



Lamugiya is a small, cozy shop tucked away in a residential area about 10 minutes on foot from Tama Plaza Station. Be sure to make reservations—the place was packed when we visited on a weekend night.

The name Lamugiya derives from its specialties, lamb and *mugi* (barley, i.e. beer). Of course, I highly recommend trying the Lamb Chops (¥450~). They are served grilled brown on the outside, but tender and juicy on the inside. The top quality meat is prepared in a variety of ways. Besides the popular Salt & Pepper and Lemon & Grain Mustard flavorings, others on the menu included Cilantro and Shinshu Garlic Miso Sauce. When asked why lamb

was a focus, owner Susumu Ueno explained that the meat is a common dish in his home prefecture of Nagano. Many associate lamb with Hokkaido because of its well-known *Jingisukan* dish. However, Nagano is second to Hokkaido in raising sheep.



The restaurant has 8 taps of craft beer (280ml ¥800, 370ml ¥1100, pint ¥1400) with an IPA focus. After sampling many foreign and domestic beers, Ueno became particularly enamored with the style. In order to differentiate itself from other bars in the area, he chose to offer brews mainly from the U.S. West Coast. I thoroughly enjoyed trying Gigantic Brewing's (Portland, OR) unique Blackberry Bramble, a fruit beer aged in gin barrels.

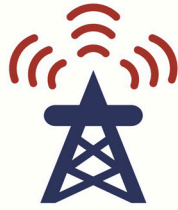
Ueno tells us "When it comes to lamb and IPA, people tend to have very polarized opinions. I don't aim to satisfy everyone's tastes. My goal is to provide the best I possibly can for people seeking the specialties I offer." It's clear that he has poured much effort and thought into the creation of his restaurant. When talking with him, his passion to continuously improve upon what he has built is evident.

Inside Lamugiya, there are a total of 18 seats, including those at the counter. Outside, there's a counter facing a park—convenient for simply grabbing a quick drink outdoors. Take-out options are available, too. Ueno shares that he hopes to open up a second restaurant one day, and eventually start a brewery in Nagano. We wish him luck!



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

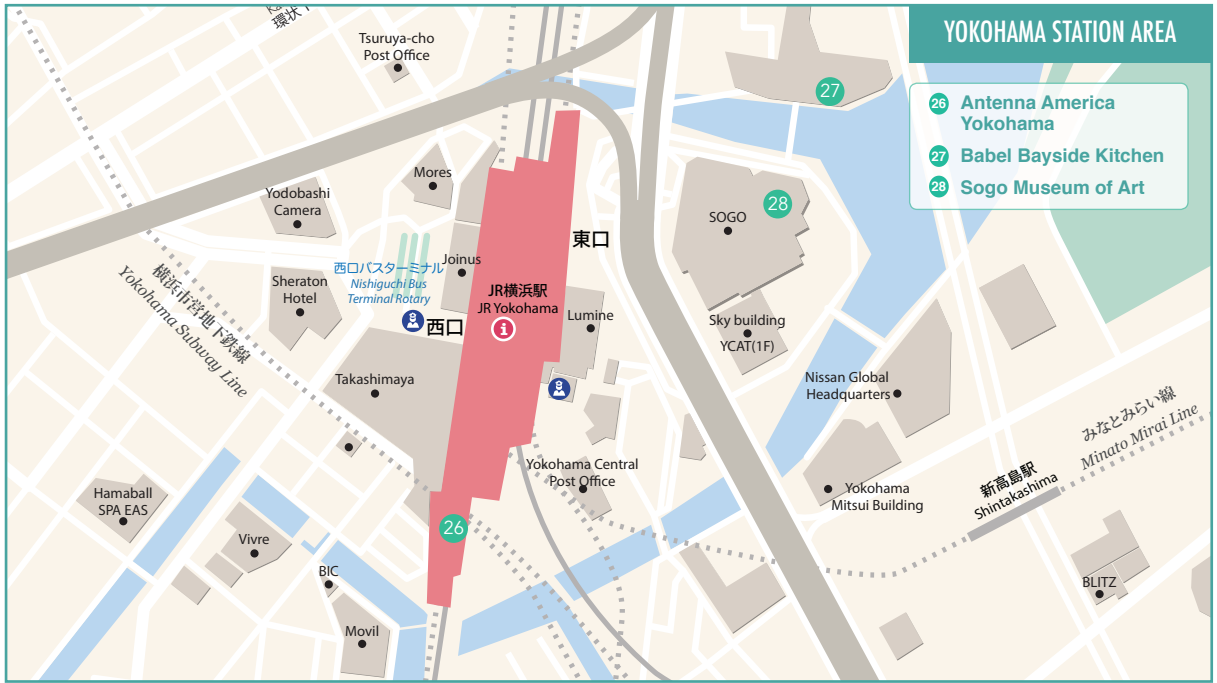
Home delivery available!

Antenna America

Nagano Trading's
American Craft Beer Tasting Room
www.antenna-america.com

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 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 Gather @ Eating House [B-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Ami [E-6]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Cosmo Global Kids [C-3]
- 20 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 21 Motion Blue [B-5]
- 22 Akarenga [B-5]
- 23 Osanbashi Hall [B-6]
- 24 Kouro-an [D-7]
- 25 Art Gallery Yamate [D-8]





MOTOMACHI SAKE BAR

SAGAAN

日本酒サガン

For Information & Reservations Call
045-663-3070

Hours
17:00 to 23:30

Closed
Mondays
月曜日

MAP 4

PROMOTING TRAVEL & ADVENTURE IN JAPAN SINCE 2000

**20 Years of Adventure
Travel Content in Japan**

We are Japan's first English website
dedicated to adventure and travel in Japan.

Every season is a new adventure in Japan.
Get online and discover yours today.
www.outdoorjapan.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

www.yiea.com

MAP 17



www.brimmerbrewing.com

たがやす園芸 tel/fax 0467-37-5177
www.tagayasu.garden

WWW.KIMIJIMAYA.CO.JP

ENJOY A WIDE VARIETY OF SELECT SAKE AT OUR STANDING BARS

YOKOHAMA **酒** **KIMIJIMAYA**
SAKE & WINE SINCE 1892

TWO CONVENIENT LOCATIONS IN TOKYO

EBISU SHOP & SAKE BAR

10:00 - 21:30

1 MINUTE FROM JR EBISU STATION
SHIBUYA-KU, EBISUMINAMI 1-6-1
ATRE EBISU WEST BLDG 4F
03-5475-8716
EBISU@KIMIJIMAYA.CO.JP

GINZA SHOP & SAKE BAR

WEEKDAYS	SATURDAYS	SUNDAYS & HOLIDAYS
10:30 - 21:00	10:30 - 20:00	10:30-19:00

3 MINUTES FROM GINZA ICHOME STATION
TOKYO, CHUO-KU, GINZA 1-2-1
KONYA BLDG 1F
03-5159-6880
GINZA@KIMIJIMAYA.CO.JP

APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

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 16

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

Sake Today

www.sake-today.com/orders

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

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

人物インタビュー 和泉雅樹

Interview with YIEA's Masaki Izumi



異文化、それととりわけ日本のような独特の文化に飛び込むとする時には勇気と努力が必要だ。単に日本を訪れるのとは違い、この国に住むとなるとやはり日本語を覚えるのは必須。だが、言葉さへの壁が無くなれば、日本に住むという経験はとても価値ある楽しいものとなり得る。もし横浜への留学や就職を考えていて日本語学校を探しているのであれば、YIEA(横浜国際教育学院)の門を叩くだけで十分だ。同校では学生のニーズや要望に応える様々な集中プログラムが提供されており、同校で学んだ学生達の多くが卒業後にめざましい活躍を見せている。今回、小誌はYIEA創設者を母に持つ和泉雅樹副理事長にインタビューする機会に恵まれ、彼女のバックグラウンド及び女性として人の上に立つということについて深い洞察を得ることができた。

まず最初に和泉副理事長のバックグラウンドを教えてくださいませんか？

横浜中区育ちのハマっ子です。高校までミッション系インターナショナルスクールに通い、大学、大学院はアメリカでした。山手にあるサンモールインターナショナルスクールが私のルーツです。

Delving into an entirely new culture, especially one that is as unique as Japan's, takes courage and effort. Visiting here is one thing, but in order to live here, learning Japanese is a must. Once the language barrier is gone, the experience of living in Japan can become far more rewarding and enjoyable. If you plan on studying and/or working in Yokohama and are looking for a Japanese school, look no further than YIEA (Yokohama International Education Academy). They offer a variety of intensive programs that cater to their students' needs and desires, and have an impressive lineup of successful alumni. We had the privilege of interviewing YIEA's deputy director Masaki Izumi whose mother was the founder of the school. Izumi gives us valuable insight into her background and her position as a woman in leadership.

What is your background?

I grew up in Naka-ku, Yokohama and attended Saint Maur International School. I later went on to Bryn Mawr College and the University of Pennsylvania in Philadelphia.

この仕事に就くに当たって、影響を受けた方はいらっしゃいますか？

この学校は母が始めました。三十数年前の当時はブローカーや悪徳日本語学校がニュースを賑わせていた時期がありました。母はそれを見て「日本への留学に全てをかけた若者たちが騙され、夢に向かう第一歩が悪夢に変わるのには酷すぎる」と憤慨し、外国からの学生が安心して勉強できる学校を作る決心をしました。

YIEAのミッション或いは目指しているものは何ですか？

日本に来る留学生は自分の可能性にチャレンジするために、人生の1-2年の時間を投資してこの学校に通っています。語学が好き、日本語が好きという人はほんの一握りです。語学力はツールです。日本で進学するため、日本で就職するため、母国で日本関連の企業に就職するためのツールです。そのツールを効率的に身につけさせて、次のゴールに順調にたどり着けるようにサポートして行くのが役目だと考えています。この学校を通じて、学生たちが自分のスキルを高め、自身の可能性を広げて羽ばたくことが出来れば、それが私たちの成功と考えています。

副理事長という立場でどのような役割を果たされているのか、お聞かせください。

私は交通整理係です。学校の業務は多岐にわたり、その一つ一つは私よりも有能で適切な人材に任せています。その全てがうまく回っていることを確認したり、渋滞を予測したりするのが私の役目。一番大事なものは、自分が頼られないことです。(笑)

YIEAでは学生の方 / 日本で働きたい外国人の方へのサポート、そして様々な勉強のプログラムを提供されていると思いますが、副理事長としては卒業生がこれから日本の社会においてどのように関わり、貢献してほしいとお考えでしょうか？

留学生たちが日本に良い刺激を与えてくれると良いですね。日本はもう20-30年間も低迷しています。経済的という意味だけではなく、若い人が目標が見つからなく、野心も意欲も他国の若者に比べて低いと言われていた問題です。留学生たちに影響されて、日本の若者にもっと自分の将来や可能性に対して貪欲になって欲しいです。また、日本企業には確かに素晴らしい企業文化がありますが、固定形式にこだわり過ぎて、変化も進化も出来ないで勢いを無くしている会社も多いと言われていています。それらの会社に違う視点を持った外国の人が入れば、何か良いことが起きるのではないかと期待したいです。

ご自身にとって「教育」とは何ですか？

その人自身の能力と可能性を引き出すことです。知識や情報は本でもネット上でも取得できます。それらを活用できるスキルを身につけて、幅広く考えることを促すことが大切だと思います。話さない学生が、ディベートに参加出来るようになった時。自国で受験に失敗して日本に来て自信がなく逃げ出そうとした学生が、逃げないで受験すること決意した時。具体的な目標なく留学に来た学生がやりたい事を見つけて頑張り始めた時。そういう時にこそ教育の真価が見えると考えています。

Was there anyone who encouraged you to get involved in education?

It was my mother. She started this language school. In the late 1980s, a lot of cases involving students being swindled by dishonest schools made it into the news. My mother hoped to provide young people who want to come to Japan for a better future a reliable school, a place that will cherish their dreams and aspirations.

What is YIEA's mission?

We are here to help students achieve their goals and realize their dreams. Some come with a specific goal in mind, some find their dreams here. The language itself is rarely the goal; for the vast majority of students, the language is a tool, a means for them to get somewhere else. We are here to ensure that they acquire the language skills they need and get a good head start to their next stage in life, whether it be going to a university or finding better employment.

Please share details about your role as Deputy Director.

I just direct traffic. Tons of work requiring various skills is involved in running a language school. I leave all these things to more capable hands. My job is to make sure everything runs smoothly and to anticipate any problems. The most important thing is to make sure no one, most of all myself, gets run over.

YIEA supports and offers a variety of courses for foreign students and even those looking to work long-term in Japan. What sort of changes/contributions do you hope your graduates will bring to Japanese society?

Foreign students will hopefully be the stimulant that Japan badly needs. Young people who are fluent in Japanese and have a good grasp of the Japanese culture are more likely to be accepted into the Japanese corporate community and Japanese society as a whole. They can stimulate changes in a non-threatening way. To be able to navigate multiple cultures is a great asset. I am hoping our graduates will be valued even more as more Japanese realize this.

"Foreign students will hopefully be the stimulant that Japan badly needs."



The Warehouse Wine Bar & Tasting Room

by *Tomei Wines*

Importing California Wine Since 2003

California Wine Bar & Tasting Room in Yoshidamachi

The Warehouse by *Tomei Wines* offers a casual and relaxed California wine tasting room every Friday & Saturday night! Enjoy our imported boutique wine selection served by our friendly staff. Quality wines by the glass, by the bottle or sample 3 different wines from the menu! We are also serving select craft beer from Antenna America.

Wine Club Now Available!

Every Friday & Saturday Night!

- Quality Wines By-The-Glass!
- Select Craft Beer From AA!
- Assorted Nibbles Including Pizza!
- Monthly Live Music!
- Different Weekly Wine Themes!
- Special Take-Out Wine Discounts!

Beer and Wine Every Friday & Saturday Night Starting at 7pm



The Warehouse by *Tomei Wines*
2F Arai Bld.
3-14 Yoshidamachi, Naka-ku
Yokohama 231-0041
info@tomeis.co.jp
045-228-7939



MAP 3

to
ra
ya

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)

MAP 5

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

All American, All the time.

Antenna America

オンラインオーダーならご自宅でお受取り!
Online order available!



新しくなったウェブサイトは今すぐチェック!
Have you checked our NEW website yet?

店頭
アンテナアメリカでは只今
6パックキャンペーンを実施中!

Come and check the special 6pack promotion at Antenna America!

※予告なしに終了となる場合がございます。



MAP 2
MAP 26

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

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

学校を設立するにあたり、横浜を選んだ理由は何でしょうか？

ハマっ子には横浜しかありません。(笑)横浜は文明開化の地です。古くから外国人が多く、長らく日本の玄関であり、国際港を有する日本第二の都市です。若い人が多くエネルギーで、オシャレな街というイメージを持つ横浜は、一度でも訪れると住みたくなる街でもあります。横浜に観光に来て、留学するなら横浜と決めた学生も毎年数名います。

日本はまだ男性中心の社会ですが、女性として人の上に立って仕事をする中で、どのようなご経験をされてきましたか？近年、働く女性に対する見方や取り巻く環境は変わりましたか？

語学教育は女性が多い業種ですので、他業種に比べたら楽かと思えます。それでも、業界経営レベルの会合に行きますと今でもタバコをぶかぶかぶかす男性ばかりに囲まれますね。

最後に、YIEAの将来に関して成し遂げたいこと・目標としていることはありますか？

学校は絶えず進化していかなければなりません。ちょうど2年間をかけたカリキュラムの全面刷新を終えたところですが、これからも学生のニーズに合わせて、いつも最善の授業を提供していけるようにしたいと考えています。



What does education mean to you personally?

Education is not about information or knowledge. Yes, it is important that students learn all their lessons and pass their exams. What is more important is to be able to utilize the language skill in a practical way. Even more important is for students to realize that they can do things they have not imagined they could do before. When a timid talker successfully defended his stand in a debate, when a student decided to face the exams instead of running back home, when a student found a pursuit that they can put their passion into; those are the moments where you can clearly see that they have grown beyond themselves and you are sure they will have a bright future if they never forget that feeling.

Why did you choose Yokohama for the school's location?

Where else would you want a language school for foreign students? Yokohama is a vibrant international port city. The city opened its ports 150 years ago and since then foreign populations have made their homes here. I believe Yokohama can continuously assimilate the new and the good. On top of that, we have a beautiful sky. Our graduates who have moved away always tell me they miss Yokohama's blue sky.

What has your experience been like working as a woman in a leadership position, and have you seen any changes in how working women have been perceived/treated over the years?

Language education is one of those fields where women constitute the majority so I don't think I face as many challenges as other women who work in fields like law or finance. Of course, there is always gender bias. You just ignore it. Sometimes being quietly determined can get more things done than being overly forceful anyway.

Finally, please share any goals/aspirations you have for YIEA in the future.

We need to keep innovating. Our curriculum has just gone through a two-year overhaul. It is important that we remain sensitive to the changing needs of students and anticipate what they may want.

"Yokohama can continuously assimilate the new and the good. On top of that, we have a beautiful sky. Graduates always tell me they miss Yokohama's blue sky."

神楽 KAGURA

Text & photos by Hisao Saito



祭りと言えば「神輿」だと俺は思っていた。しかし、祭りと言えば「神楽」だと言う友人がいる。

正直に言えば、俺は「神楽」のことをよく知らないし、俺の知っている「神楽」と言えば、神社で巫女が舞うものだ。しかし、その友人の言う神楽は、巫女の舞うそれと似て非なるものだという。

以前、お三の宮の神輿を紹介した。それが俺にとっての祭りだから。それを彼に話すと、一度「神楽」を見てもらいたいと言ってきた。その「神楽」は一晩中舞い続けるらしい。

そこまで言うならと、俺は宮崎県の実業町に向かった。

まさに驚愕だった。

そこでは神々が集い、歌い、舞っていた。

When *matsuri* (festivals) are the topic of conversation, *mikoshi* (a portable shrine carried through the streets by festival participants) is the first thing that comes to my mind. "Kagura" is another likely one that may pop into the heads of others.

To tell the truth, I really don't know much about Kagura. To me, the only image I have is that of dancing female shrine attendants. But a good friend told me that, in reality, Kagura is not very much like my simplified image.

In past articles I have introduced the mikoshi of Osannomiyahie Shrine in Yokohama. To me, that is the lasting image I have always had of a matsuri. When I tell this to my pal, he urges me to experience true Kagura at least once. He describes a wonderful scene of dancing continuing on all through the night.

So I finally took his advice and went to see Kagura in the small town of Gokase in Miyazaki Prefecture. It was nothing short of astonishing.

It seemed all the gods had gathered there to sing and dance...



 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

朝食 Breakfast



最近は朝食を食べる人が少なくなっているようです。一日の始まりでもあるので、本来は朝食を摂ったほうが良いと言われていました。朝食を摂ることで、脳の動きが活発になり集中力が増すなど、良い生活のリズムを作るきっかけができます。

和朝食は白米と味噌汁、それにおかずの『一汁三菜』が基本です。アメリカの朝食はバリエーションが豊富で、まず定番となっているのが目玉焼きやスクランブルエッグなどの卵料理にハムやベーコンなどの加工肉、そしてポテトとパンです。卵の焼き方にもサニーサイドアップ(片面焼で黄身は半熟)、オーバークイジー(両面焼で黄身は半熟)、ターンオーバー(両面焼で黄身はかため)などがあり、レストランでは自分好みの目玉焼きをオーダーできます。定番以外の朝食も充実しています。オムレツ、パンケーキ、フレンチトースト、エッグベネディクトなどのしっかり系のほか、フルーツグラノーラのようなシリアルやオートミールなど、手軽に栄養補給できる朝食もあります。

普段ゆっくりと朝食を摂るのもなかなか難しいと思うので、休日の朝など時間がある時に、朝食やランチをいただけるレストランでゆっくり食事するのもいいですね。

Many people nowadays tend to skip breakfast, but it's said to be the most important meal of the day. Breakfast kick starts the brain, boosts concentration and helps establish your pace and rhythm for the day. The traditional Japanese breakfast is constructed around the concept *ichiju sansai*. This common arrangement consists of miso soup, rice, a main dish and two small sides. The standard American breakfasts commonly include ham, bacon, potatoes and, of course, eggs. The eggs are prepared in a variety of ways, like scrambled, sunny side up, over easy, or over hard. Other typical items include omelets, pancakes, French toast, eggs Benedict, or healthier options, such as oatmeal, cereals and fruit granola. It's hard to find the time to sit down and eat in the morning during the week, but do your best to treat yourself to a relaxing breakfast or restaurant brunch during the weekend!

マカロニ&チーズオープンオムレツ Macaroni & Cheese Open Omelet

このオムレツとフルーツジュースで朝の栄養補給はOK!

Pair this omelet with fruit juice for a nutritious breakfast.

卵	2ヶ
トマト(角切り)	1/2ヶ
玉葱(角切り)	1/4ヶ
ソーセージ(角切り)	50g
ハラペーニョピクルス(みじん切り)	少々
チェダーチーズ(シュレッド)	30g
マカロニ(茹でておく)	80g
生クリーム	少々
バター	少々
塩胡椒	適量

eggs	2
tomato (diced)	1/2
onion (diced)	1/4
sausages (diced)	50g
jalapeño pickles (finely chopped)	to taste
cheddar cheese (shredded)	30g
macaroni (boil beforehand)	80g
cream	to taste
butter	small amount
salt & pepper	to taste

1. ボウルに卵と生クリーム、チェダーチーズ、ハラペーニョピクルス、塩胡椒を混ぜておく。
2. テフロン加工のフライパンを火にかけ温める。バターを入れ、ソーセージと玉葱を炒める。具材に火が入ったら卵を加え、混ぜながら火を入れていく。途中でトマトと茹でておいたマカロニを加えて混ぜる。
3. 半熟になったらオムレツをひっくり返す。(難しければ一度皿に移してからひっくり返す)。
4. 裏面が焼けたら、中が半熟のうちに皿に盛って完成!

1. Mix eggs, cream, cheddar and jalapeño pickles in a bowl and season with salt and pepper.
2. Heat the pan and melt butter in it. Cook the sausages and onions, stir in egg mixture then add tomatoes and boiled macaroni.
3. Flip the omelet over once it's half-cooked (if it's difficult to do it in the pan, transfer it onto a plate to flip then back into the pan)
4. When both sides are cooked and the inside is half-cooked, you're done!

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

BASH AMICHI

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





TROPICAL TORPEDO® TROPICAL IPA

Pushed to the hoppy edge of paradise.

ホップの味と香りを最大限引きだした、南国のフレーバー溢れるIPA

ABV 6.0% / IBU 35

新パッケージ
登場



© Sierra Nevada Brewing Co.
Please drink responsibly.
WWW.SIERRANEVADA.COM



株式会社ナガノトレーディング
045-315-5458
sales@naganotrading.com