

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマツ子通信

5

MAY

THE 横浜シーサイダー  
YOKOHAMA SEASIDER  
MAGAZINE

インタビュー記事

株式会社大川印刷CEO 大川哲郎

Interview with

Ohkawa Printing President

Tetsuo Ohkawa

こんな時でも地元の味は楽しめる  
お取り寄せできる「こだわりの一杯」

ONLINE  
RETAIL OPERATIONS

Enjoy great beverages at home:  
a selection of the best online retailers



**GYMBOREE INTERNATIONAL**  
PRESCHOOL & AFTER SCHOOL [gymbointernationalschool.jp](http://gymbointernationalschool.jp)



April 2020  
**New Open!**  
Jiyugaoka  
Yokohama  
(Bashamichi)

**GROW. DISCOVER.  
CREATE. EXPLORE.**

Join us for  
**Mommy & Me Preschool Prep**  
(45min-1hr program, 0-6 yrs) (3hr program, 1.5-2.5 yrs)

**Preschool After School**  
(5hr program, 2-6 yrs) (3hr program, 3-9 yrs)

Call us at 03-5449-2311 or email us at [info@gymbointernationalschool.jp](mailto:info@gymbointernationalschool.jp) for details.

**GYMBOREE**   
[www.gymboglobal.jp](http://www.gymboglobal.jp)

**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](mailto: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, Preparation & Refunds  
Bookkeeping • National Tax Agency Representation  
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



**KAZUTOMO SHIMIZU**  
[kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp](mailto: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** 045-323-9005  
CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA  
gather@eatinghouse.jp  
eating-house.com/gather/  
ギャザーイーティングハウス  
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




## 横濱帆布靴

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

045  
Yokohama Canvas Bag

www.045usmc.com/

Made in Nippon

MAP 18

横浜の歴史とともに60年・・・

# ありあけ 横濱マロンケーキ



横濱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

# May 2020

今、皆さんの気分を明るくするにはどんなことを書けば良いでしょうか。旅行の計画やイベントが中止になってがっかりしているかもしれませんよね。或いは、仕事がなくなった怒りやこの先どうなるかわからないという恐れなど、もっと激しい感情に揺さぶられているのかもしれない。私達は心理学者ではないのははっきりとはわかりません。ただ、創刊から11年間にわたり、この冒頭コラムではずっとポジティブな姿勢を保ち続けていたので、そういうことが鍵になるでしょうか。

ポジティブであれば、さらにポジティブなものを生み出す道が開けます。善意とはポジティブな気持ちを行為で表したものであり、それは自分自身や他者に幸福をもたらします。ですから、地元の店や企業を支援してあげましょう。近隣の人たちの様子を気にかけてあげましょう。感謝の気持ちを表しましょう。そして巡り巡って...本誌をご愛読いただきありがとうございます!(追伸:皆さんの周りの方にも、無料ダウンロードで読めることをお伝えいただけると大変ありがたいです。)

What can we say to make you feel better right now? Maybe you're feeling disappointment at cancelled travel plans or events. Maybe you're feeling more extreme emotions like anger because of lost work, or fear of the unknown. We're not psychologists so we don't know for sure... but we've stayed positive in this intro column the last 11 years. Is that the key? Positivity has a way of generating more positivity. Goodwill, which is positivity in action, yields happiness in yourself and others. Please support local businesses. Check on neighbors. Show appreciation. To that end—thank you for reading us! (p.s. We'd really appreciate your letting others know we're available as a free download)


現在、各スポンサーの営業時間については、広告に掲載されている時間と異なっているか、もしくは一時休業中の可能性があります。ご利用の際は、事前に電話またはHPなどでご確認ください。


Sponsors may have different operating hours than advertised or may be temporarily closed. Call or check their social media prior to visiting.


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

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

 [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

<b>Cover</b> Brian Kowalczyk	<b>Editorial</b> Ry Beville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mari Yamagami Matthew Gammon	<b>株式会社</b> <b>Bright Wave Media</b> 231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana Hana 2F (Appointments only) Copyright 2020
---------------------------------	--	---



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.

 ミックス紙 FSC® C009309

 リサイクル適性(♻️) この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

 GREEN PRINT 601 JPRS P4010164

 VOC FREE™

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を全て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。



"Books—if they're designed well and have good binding, they'll keep."



大川哲郎 株式会社大川印刷CEO

# TETSUO OHKAWA

President of Ohkawa Printing

**大**川哲郎は株式会社大川印刷の6代目社長だ。横浜を拠点とする同社には、我々も本誌『横浜シーサイダー』の印刷で10年ほどお世話になっているが、ほかにも多くの地元企業が大川印刷と連携して活動している。先日、その大川社長が印刷媒体の重要性と将来について、本誌創業者ライ・ベヴィルのインタビューに応じてくれた。

今回のインタビューが、よりによって新型コロナウイルスの影響で創刊以来初となる電子版のみでの掲載という皮肉(且つ不幸)な結果になった事は、両者ともに自覚しているところだ。

**紙や印刷物が重要だと考える理由をお聞かせください。**

一つは、手渡しができるということですね。例えば、説明したい時にその場で「見て」と言って渡せるというのは、紙の大事な部分ですね。もう一つは、新商品がリリースされた場合は、紙のDM(カタログや印刷物など)の方がECサイトより売り上げがいいというデータも出ているそうです。そういったことがあるので、わかっている企業は紙をやめずに、ECサイトだけではなくきちんと紙のDMを、しかも見て欲しくなるような美しい写真であったり、きちんと伝わるもの、人間の感性に伝わるものを作って配布しますね。それともう一つは、紙とデジタルを考えた時にその両方、またはどちらか片方がいいというわけではなくて、それぞれメリットとデメリットがあると思います。

デジタルとか端末のメリットはまず、検索性が早いということです。デメリットとしては東日本大震災の時にわかったように、まず、津波に流されてしまったらもう終わりですし、電気がないと動かないということですね。紙の方を考えると、デメリットとしては検索性が非常に悪いです。それから重くなってしまうので持ち歩きには不便です。紙のメリットとして直接手渡しができるということ以外に、一覧性と言いますが、ぱっと広げるもの、地図とかそ

**O**hkawa Tetsuo is the 6th member of his family to hold the title of president of Ohkawa Printing Company. This Yokohama-based company has been printing the Yokohama Seaside for about ten years, and also works with many other Yokohama businesses. Mr. Ohkawa recently spoke with our founder, Ry Beville, about the importance and future of print media.

Both were aware of the irony (and unfortunate nature) of this interview appearing in the first fully digital edition of the Seaside, due to the Coronavirus. At the same time, it seemed more important than ever to discuss these issues.

**Why do you think paper and printed matter is important?**

The first is that you can hand it to someone. For example, when you want to explain something on the spot, you can say, "Look here", and just give it to them—that's one important point. Another is when there's a release of new products—some data has emerged showing that printed promotional material (catalogs, flyers, etc) produce better sales than websites. Businesses that understand this aren't going to abandon paper. In addition to their website, they'll have printed matter, and that'll include beautiful pictures they want people to gaze at. They'll distribute things that appeal to human emotion. When you're considering paper or digital, it's not a matter of which is better; each has its merits and demerits.

One of the merits of digital technology and computers is that they allow for fast search. One of the demerits, as we learned during the Eastern Japan Great Earthquake (March 11th, 2011), was that when the tsunami came, they were useless. If you've got no electricity, you've got no device. Paper, on the other hand, lacks in that



うですし、イベントの時の会場案内などは、とてもスマートフォンで見ると気にならないです。それと、三番目はやはり触感です。例えば、バナナペーパーというのがあります。全部バナナの茎の繊維でできているわけでもないのですが、紙をよく見ると、その繊維の部分などがわかるわけです。そこにちゃんとストーリーが込められたりするわけですよ。そのような紙とデジタルの違いがあります。

一つ、面白いエピソードがあります。うちの会社は古いでしょう。明治時代、1890年頃に出版した本を古本屋さんのウェブサイトで見つけて買ったんです。勝海舟という幕末に活躍した人がいるのですが、その人がタイトルの文字を書いているんですね。それを手に取ったら、もう100年以上経っているのに、思いの外すごく頑丈にできています。「100年経ってもこんなに取っておけるんだな、本は」と思いました。100年後、私の使っていたiPhoneを誰が取っておいてくれるかという、誰も取っていないのではないかと。どんどん変わっていきまうでしょう。その中で本というのは、きちんとデザインされて装丁されていると大切に保管されます。100年後は多分、iPhoneをきちんと揃えるのはコレクターかメーカーしかいないのではないかなと思えます。

手触りについてのお話が興味深いですね。物理的に本に触れることと記憶との間に関係があるかもしれないという話を私も読んだことがあります。また、若い人は、自分がとても関心のあるトピックについてはデジタルよりも活字の本を好むということが、最近の研究でわかったそうです。

確かそれに関連する本が何冊か出ていると思うのですが、スクロールに人間の頭はついていけないという話があります。それで結局、記憶も定着しないのではないかなと思えます。

もう一つ、活字と民主主義の関係も大事ですよ。権威主義国家の場合、デジタル情報の流れなら政府もより簡単にコントロール出来ます。印刷したものは手で配ることが出来るわけですから。ですから、新聞もとても重要ですね。もし新聞が無くなってしまったら、あらゆる情報はインターネットに移行しますが、そうなると情報の流れをコントロールできるのは限られた数の企業だけ、ということになってしまいます。

今の話でいうと、僕らも印刷物を作る側として感じているのは印刷とウェブとの違いです。ウェブだと間違ったら、ここを直していこうとすぐに直せるわけですよ。紙だと刷ってしまえば、刷り直すことはできませんが、前に刷ったものは全部回収したり、それで「間違えました」と通知を出さなければいけません。そのため、印刷物とデモクラシーの関係では、簡単にフェイクニュースがネットで流れますが、ペーパーだと残ってしまうので、責任があるということですね。日本でもそうなんです。昔、例えば明治時代の印刷物には印刷人の名前(会社の代表)が書いてあります。私の祖父の名前、大川重吉と書いてありました。でも今、誰がフェイクニュースを出しているのかわかりません。そういったことを考えると、紙の方が実は責任のある媒体であると思えます。

お祖父様の話が出ましたが、ご自身が社長に就任されたのはいつ頃ですか？

15年ぐらい前です。

searching for information is painfully slow. It's also inconvenient in that it's heavy if you're going to be walking around with it. As for other merits, beyond being able to simply give it to someone, paper makes for a good map because you can spread it out and give it a quick look, and during events, paper is good for venue guide maps—who wants to look at a phone for that? A third point is sense of touch. So there's something called banana paper. It's not made completely of banana tree fiber, but when you look at it closely, you can see all the fibers. There's a story in there of its own production. That's another difference.

I have an interesting anecdote about this. My company is old, as you know. So on the website of an antiquarian bookstore, I saw an old book, published around 1890 and had to buy it. There was a guy named Katsu Kaishu active during that period of modernization who penned the title. Once I got that book in my hand, I was surprised that it was over 100 years old—it was so sturdily produced. I thought, 'Wow, here's something that you still want for yourself after 100 years.' But take my iPhone—in 100 years from now, who's going to want it? Anybody? These things change so fast. But books—if they're designed well and have good binding, they'll keep. I think maybe the only people that would want to snap up an iPhone 100 years for now are collectors or producers.

**It's interesting what you say about touch. I've read there may be a relationship between being able to physically touch books and memory. Also, recent research has shown that young people prefer print books over digital ones for topics they care deeply about.**

Definitely so, and I think there are a number of books out about that, but there's also talk that the human mind just can't keep up with scrolling. In other words, I think your memory never fixes on anything.

**Another important point is the relationship between print and democracy. In authoritarian countries, the government can more easily control the flow of digital information. But with printed matter, you can distribute it by hand, as you say. And this is why newspapers are so important, too. If newspapers disappear, all information moves to the internet, and there will be a limited number of companies that can control its flow.**

That brings to mind that fact that as people who produce printed matter, what we pick up on is the difference between print and websites. If you make a mistake on a website, somebody might say, 'Fix this', and you can just do it. Once you print something on paper, you can do a reprint, for sure, but until now, you'd have to collect the misprinted information or print a retraction. Maybe because of that, and in the context of printed media's relationship with democracy, fake news can be so easily spread on the internet. Since paper remains as a testament, it carries more responsibility, doesn't it? This is certainly true of Japan, too, but in the past, like in the Meiji era, for example, printed matter always included



"We considered what actions we could take that would benefit other companies and society and realized going *zero-carbon* might be the answer. "

その頃は当然すでにノートパソコンやインターネットもありましたね。事業を継いだ時、このデジタル時代において会社のどのような部分を変えていかねば、と思われましたか？

実際に変えていったのは1990年代の後半に遡るのですが、やはり紙のメリットを理解しつつ、追求しつつ、変えていかなければいけないことがあると考えました。私たちが考えたのは自分たちは存在している意義、パーパス(目的)をソーシャルプリンティングカンパニーという言葉に込めたんです。これが2004年なのですが、社会的な印刷会社は何をやっていくかというと、印刷を通じて、あるいはこの会社の仕事を通じて、社会が抱える課題を解決していきます。こういう目的で会社が存在していると、新しい定義付けをして会社を変えていったのです。例えば、ライさんと一緒にやった仕事で、APECの時に食材のピクトグラムというのをやりましたね。宗教上豚肉が食べられないとか、そのような人たちに向けて絵文字でメニューを作っていたでしょう。あれをソーシャルプリンティングカンパニーとしてやるというような位置付けで変えていきました。

10年以上前に私が起業した時、活字媒体はこの先無くなるよと人から言われていました。電子書籍やその読者が出始めていましたから。しかし、そうはなっていません。電子書籍やその読者は横ばいで、人は今も本を買っています。とはいえ、今後活字媒体はどうなるのでしょうか？

一般的に言われてきているのは、今の子供世代が生まれた時から親にスマ

the name of the publisher (the head of the company). My grandfather's name was printed in books. But now, nobody really knows who puts out misinformation. When you think about that, paper is actually a medium to which more responsibility is attached.

**Speaking of your grandfather, when did you become president?**

It was about 15 years ago.

**At that time, you certainly had laptops and the internet. When you took over the company, what aspects of it did you realize you had to change in this digital age?**

The change actually started happening before that, starting around the mid-1990s, and that of course involved understanding what paper's merits were, and thinking about how we had to adapt. One thing we thought about was that our reason for being, our purpose, basically, was encapsulated by the phrase "social printing company". It would have been about 2004, and the question was: what does a socially-conscious printing company do? It uses print or it does its corporate work to solve issues in society. With this company purpose established, we redefined ourselves and reformed the company. For example, you and I did work when APEC was held in Yokohama, didn't we?—making pictograms explaining food ingredients. We made menus that featured emojis for those who, for example, can't eat pork for religious reasons.



ホを渡されて、ペピーカーに乗りながら見ているじゃないですか。ライさんのところはどうでしたか(笑)。

**実は「スマホを触る代わりに子供と話をすれば、それが子供の脳をおおいに刺激することになる」というリサーチを読んだので、私自身は子供にスマホを渡したことはありません!**

でも、そういった子供たちが増えてくるのは間違いないし、それから授業でタブレットを使うことが増えてくるので、ebookという部分は進んでいくのではないかなと思います。その分、紙が減ってくると思います。私にはエレクトリックギターが楽しいものであって、デジタルギターは全然つまらないんです。リアルな音が出るもの、一方でデジタル、例えばパソコンでギターを弾けるようなものがあります。それでいいという人と分かれています。同じようにebookとリアルなペーパーも、人それぞれで選びます。つまり、減るけれども紙はなくならないと思います。

あと、1ヶ月ぐらい前にNHKのニュースで報道があって、日本の企業で会社案内がブームだそうです。どうしてかという、日本の若者は3年以内に30%の新入社員が辞めてしまいます。昔は愛社精神というのがあって、どれぐらい会社を愛するかということがすごく重視されました。グローバル競争になってグローバルスタンダードという言葉が使われるようになりました。

愛社精神なんて関係ない、いかに個人が自己責任の中で稼ぐか、お金を儲けるか誰にも関係ないだろうというような風潮、雰囲気は日本中に漂った。グローバルスタンダードになった時にカットされたのは印刷ですよ。「印刷なんていらんじゃん、メールも出てきたし、インターネットが繋がったし」と言われました。真っ先になくなったのが会社案内とか社内報です。

どんな社内報を作っているかという、そのニュースで見たら、ある会社がプロデュースしているのは週刊誌や雑誌のようなものです。例えば機械の部品のメーカーだと、その部品を使ったハーレーか何かの写真に社員が乗っている格好良い表紙を作り、それから社員さんが実際に取材して社長にインタビューをしている様子が雑誌のように載っています。

日本の企業は、今言った定着率、社員さんが辞めないようにしたいので、会社精神を育むために社内報を作っています。あるいは、外部の人が「この会社だったら面白そうだな」と入ってもらえるように社内報を作ります。これも最初に言ったように手渡ししたい。学生にインターネットで見てもらうのは当たり前なのですが、直接資料請求があった時に、学生の家までそのパンフレットを届けたいですね。だから、企業がブームのように会社案内をペーパーで作っているということは面白いです。

**大川社長は2000年代半ばにソーシャルプリンティングカンパニーになるという目標を設定されたわけですが、そこにはCo2ゼロの企業になるという目標も含まれていました。そのことについてお話ししていただけますか?**

日本では印刷業界で環境に対する取り組みは、1990年代の後半から再生紙や大豆インキなど、マテリアル関係で進んでいったんです。ですが、そこには限界があって、紙は木質資源だから使い続けていけばなくなってしまうし、インキもいくら植物系のものに変えようとしても限界があります。紙の方は森林認証、FSCのような形で植林がプログラムに組み込まれるということ、ある程度よくなるでしょう。インキに関しては当時、石油系溶剤が入っていたのですが、今それはゼロのものが出来上がっています。これは素晴らしいですが、ご存知の通り、バリ協定や最近の科学者のデータを見ても、もっ

Doing work like that helped us recast ourselves as a social printing company.

**When I started my company over 10 years ago, people were saying that print was going to disappear. It was the rise of e-books and e-readers. But that hasn't happened. Sales of ebooks and readers have flattened and people are still buying books. Still, what does the future hold for print?**

What people are talking about these days is how children born in this digital age are just handed smartphones by their parents and pushed along in baby carts as they look at them. Did you do that, Ry? (laughter)

**Actually, I read research saying that if you put phones away and talk to your child it greatly stimulates their brain, so I never did it!**

Yes, but there are definitely more and more children like what I describe, and the use of tablets in the classroom is increasing as well so I think the use of ebooks is perhaps going to grow. Conversely, I think paper will thus decrease. I enjoy playing electric guitar, though, and find digital guitars completely boring. There are instruments that play 'real' sounds, and on the other hand, digital ones, like a computer where you can 'play' guitar. There are some who are fine with that. And in the same way, there will be some who choose ebooks and others that choose paper. So paper will decrease, but it won't disappear.

Also, about a month or so ago, NHK ran a news report saying that company manuals at Japanese corporations have enjoyed a spike in popularity. It's tied to something like 30% of young Japanese employees quitting within three years of joining a company. Years ago, there was this concept called the "spirit of dedication to your company". There was a lot of emphasis on how much you loved your company. The competition went global and "global standards" was a phrase bandied about. Work has nothing to do with loving your company; it's all about how much an individual can make in one's own sphere of responsibility. The trend was, 'If you're making money what does it matter?', and that mood spread around Japan. So after global standards took over, printed matter got axed. People said, 'We don't need this printed crap, we have email now, we've got the internet.' What vanished, then, were company manuals and newsletters. So what kind of company manuals are being created now?

According to that news report, this one company was producing one that looked like a weekly magazine or journal. For example, if you make some kind of mechanical parts, you'd have a picture of a Harley Davidson motorcycle that used those parts and an employee perched upon it for the cover, and then you'd have some employee actually interview the president, and you'd run pictures of that interview just like you would in a real magazine. Japanese corporations are worried about that retention rate I mentioned and don't want employees to quit, so they make these company magazines to foster a sense of company spirit. Or they make them for some job hunter who is interested in the company and who they want to join. This goes back to what I said earlier about being able to hand over printed material. Of course graduates-to-be are go-

と進めていかないと地球自体が持続可能なものにならないとわかってきました。

特に近年起きているような気象災害、こういうところに対してどういことを会社ができるか。他の会社や社会にもメリットを与えることができる取り組みになるのか、ということ考えた時に、ゼロカーボン化があるかなと考えました。具体的にどうい風にやるかという、今現在は再生可能エネルギーを100% — 太陽光パネルで20%、自家発電は残りの80%を青森県の横浜町という土地の風力発電の電力を買うことによって、再生可能エネルギーを100%にしています。

**最後に話題をガラリーと変えますが、ロックバンドもやっていらっしゃいますね。人生において、音楽と印刷業にはどのような関係がありますか？**

ウェブサイトを見ていただくとわかると思いますが、うちの会社にはブルースクレドというのがありまして、黒人音楽のアーティストの名言と私の会社の理念が合致していることが13個あります。Jimi Hendrix、BB King、Duane Allman、Miles Davis、Stevie Ray Vaughnなどのメッセージが書かれています。一つは、シカゴブルースのベーシスト、Willie Dixonの言葉で「The Blues is the roots, everything else is the fruits. (ブルースは根っこ。他の全てはその果実。)」です。これを会社で仕事に置き換えて、ブルースという言葉の部分をプリンティングに替えて説明しているんです。Printing is the rootsというのプリンティングは根っこですね。他の全てはその果実です。根っこが腐ると実も腐ります。結局、根っこの部分がしっかり理解できていないとめっちゃくちゃなものを作ってしまうじゃないですか。これを音楽と仕事とうまく合致するように説明しています。

ありがとうございました。



ing to check out the company on the internet, but if that candidate directly requests more information from the company, it definitely prefers to send something like a printed pamphlet directly to the person's house. So the reasons why company profiles and manuals are seeing such a renaissance is quite interesting.

**You set your goals to become a social printing company in the mid-2000s. I believe that also included a goal of becoming a zero-carbon company. Can you talk about that?**

In Japan, at least, the printing industry began tackling environmental issues more seriously around the latter half of the 1990s, and that involved progress with materials like recycled paper and soy ink. However, progress there has its limits. Paper is a natural resource and if you continue using it, it will disappear. With ink, even if you shift to natural ingredients, there is but so far you can go with it. So in the case of paper, the industry developed a certification program for sustainably sourced material—the Forest Stewardship Council (FSC)—and there's been some progress on that front. Back in the late 1990s, ink was still being made with petroleum products, but now there is petroleum-free ink. These are all great, but as you know, if you look at the Paris Accord, or even scholarly data, for that matter, if we don't do more, life on earth will become unsustainable.

More recently, we've seen a spate of weather disasters, and we thought about what we could do as a company to combat this. We considered what actions we could take that would benefit other companies and society and realized going zero-carbon might be the answer. To describe what we did in real terms, right now of the 100% renewable energy that we use, 20% of it comes from solar panels, and the other 80% comes from private power generation. There's a township in Aomori prefecture also called Yokohama and we purchase wind-powered electricity from them, resulting in 100% renewable energy.

**Switching topics now at the end, you're also in a rock band. What's the relationship between music and printing in your life?**

If you look at our website, I think you'll understand, but our company embraces 'blues creeds'. There are 13 famous sayings from this traditionally black musical genre that align with our company's ideals. Our site features the words of artists like Jimi Hendrix, BB King, Duane Allman, Miles Davis, and Stevie Ray Vaughn. One phrase is from the Chicago Blues bassist Willie Dixon, who said, 'The Blues is the roots, everything else is the fruits.' In our company, we altered the words, replacing 'blues' with 'printing' to describe what we do. So you get, 'Printing is the roots' instead. If the roots rot, so too does the fruit. In other words, if you don't know exactly what you're doing with the roots, you're going to create something that's an absolute mess, aren't you? This explains how music and work overlap so well in the company.

Thank you.



# ONLINE RETAIL

家で過ごす時間が長くなっている今、作り手のこだわりを味わいながら飲む...そんな一杯を渴望する読者諸君のために、本誌の仲間やスポンサーがオンライン通販で扱っている商品を少し紹介しよう。自宅でのくつろぎの一杯を、宅配で手に入れてみては？

If you're spending more time at home and thirsty for some artisanal beverages, here are a few of our friends and sponsors with online retail operations. Ship some sips of relaxation right to your home.



MAP 20

## 悟空茶荘 Monkey Magic Teahouse (gokuchasou.co.jp)

中華街一、いや、恐らく横浜一美味しい中国茶が飲めるお店だ。現在、店舗は休業中だがオンラインショップがあるので、ぜひ同店のオリジナルブレンド茶葉をいくつか試してみてください。

Serving the best Chinese tea in Chinatown (and perhaps all of Yokohama), the beautiful Monkey Magic Teahouse is closed, but still operating its online store. Definitely try some of its in-house blends.



## ベアードビール(メインブルワリー) Baird Beer (main brewery) (bairdbeer.com)

本誌読者ならBBQとクラフトビールの店「ベアード・馬車道タッブルーム」は勿論ご存知だと思う。だが、静岡県修善寺という風光明媚な土地にベアードの醸造所があることは意外と知られていないかも？世界中で愛されるベアードのビールは同社ウェブサイト(日本語・英語両サイト有り)から購入できる。

Our readers surely know the barbecue and craft beer restaurant Baird Bashamichi Taproom, but may not know that the brewery for Baird Beer is in the beautiful Shuzenji area of Shizuoka. Their world-class beer is available from their bilingual website.



MAP 2

## アンテナアメリカ Antenna America (antenna-america.com)

ボトルショップ&テイastingルームとして人気を博すアンテナアメリカは、横浜では横浜駅と吉田町の2箇所に店舗を持つ。経営母体はアメリカのクラフトビール国内最大インポーターであるナガノトレーディングだ。同店の見事なラインナップは通販での購入も可能。

This popular bottle shop and tasting room, with Yokohama locations in Yokohama Station and Yoshidamachi, is operated by Nagano Trading, Japan's largest importer of American craft beer. The selection is amazing and available for shipping.



## 凧珈琲(ナギコーヒー) Nagi Coffee (nagicoffee.theshop.jp)

ナギコーヒーの看板「ナギブレンド」が同店のオンラインショップから購入できるほか、リーズナブルで種類豊富なコーヒー豆や、コーヒーに入れても美味しいハチミツなどを販売中。

Nagi Coffee's signature brew Nagi Blend is available through the shop's online store. You'll also find a variety of coffee beans for reasonable prices, as well as honey to drizzle into your cup of joe.



MAP 13

## 横浜ビール Yokohama Beer (yokohamabeer.shop)

横浜の地名をそのまま名前にしたブルワリーで、馬車道を拠点に創業から20年余を迎える。このほど新たに通販サイトを開設し、定番商品が購入できるようになった。その多くはドイツの影響を受けたクラシックスタイルで、これからの季節にもぴったりだ。

Yokohama's eponymous brewery, which has called Bashamichi home for 20+ years, has launched a new online retail store featuring their standard varieties. Many are German-inspired classics that are great for the warmer weather.



MAP 3

## トメイワインズ Tomei Wines (tomeiwines.com)

上質なカリフォルニアワインのインポーターで、長年にわたり外国人も地元の人と同じように惹きつけてやまないテイastingルームを持つ。同社オンラインショップでは特別価格で販売されることもよくあるので、お知らせが届くようSNSでフォローしておこう。

An importer of fine California wines with a tasting room that has long been a magnet for international and local residents alike, Tomei's has an online shop that often offers specials. Follow their social media for alerts.





5 5 5

6 6 6

7 7 7

8 8 8



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)

MAP 2

- 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 Monkey Magic Teahouse [D-6]





MOTOMACHI SAKE BAR

# SAGAN

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




Café Elliott Avenue  
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8

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@icm.home.ne.jp



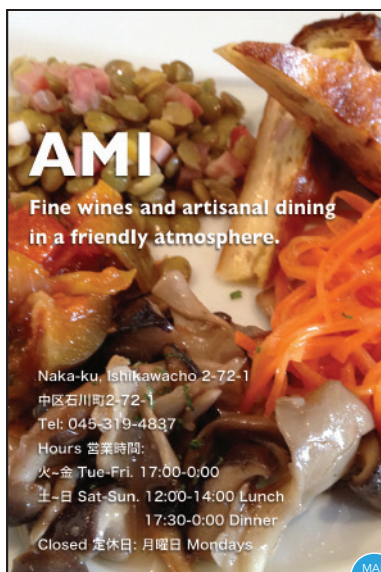
## APOLLO company



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



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 17



## Iwai Sesame Oil Co.

神奈川区橋本町2-1-26  
Kanagawa-ku

Hashimoto-cho 2-1-26

Tel: 045-441-2033

For orders by phone:

0120-38-9966

(Weekdays 10:00-17:00)

Web: iwainogomaabura.co.jp



このところ家で食事をする時間がずっと増えたという人が多い中、キッチンに立ってあれこれ試しているという本誌読者もいるのではないだろうか。そんな意欲的な「シェフ」にとってスパイスや調味料は強い味方。豊富に揃えておけば、味に大きな違いをもたらすことが出来る。地元横浜の「岩井の胡麻油株式会社」は上質な胡麻油や練りごま、調味料の老舗メーカーだ。ここの幅広い商品を使えば、次から次へというんなレシピが思いつくはず。

同社は1857年千葉県佐倉市で創業するが、1893年、当時既に貿易で賑わっていた横浜へ移転し、現在に至る。伝統製法を守り続け、ロータリーキルン(筒型連続焙煎機)で丹念に胡麻を焙煎した後、丁寧に搾り極上の油を抽出

する。添加物不使用のため、美味しいだけでなく身体にも良い。純正の胡麻油は天ぷらなど揚げ物や炒め物には勿論、ドレッシングにもどうぞ。一方、ラー油は担々麺や餃子によく合うが、せっかくなら大いに創造性溢れる使い方をしてもらいたい。例えばオムレツやジャンバラヤ、ピザ、チキンの炭火焼きなど和食や中華以外にも、ほんのちょっと垂らすだけで味がピリッと引き締まる。このように使い方は無限だ。一旦使い始めると、胡麻油なしでは料理が物足りなく感じてしまうかもしれない。

この老舗メーカーの商品は「ヨコハマ・グッズ横濱001」(yokohama001goods.org)で紹介されている各店舗で扱っている他、同社オンラインショップでの購入も可能。ホームページには自社商品を使ったお勧めレシピも紹介され

ているので、何かもうひと工夫欲しいという時、覗いてみては。最後にもう一つ、巾着に入った瓶の胡麻油セットは軽くて持ち歩きにも便利なので、「食」への思入れが強い友人やご家族へのプレゼントにも最適だ。



With many people spending much more time dining at home these days, we suspect our readers have been experimenting in the kitchen. For aspiring chefs out there, a full arsenal of spices and seasonings makes all the difference. Yokohama's own Iwai Sesame Oil Company produces a range of high quality sesame oils, pastes and other flavorings that should keep you busy conjuring up new recipes.

Iwai was founded in 1857 in Sakura City, Chiba, but relocated to Yokohama

in 1893 due to the city's strong commerce. To this day, the company still employs its traditional methods of production, meticulously roasting the sesame seeds in a rotary kiln and carefully pressing them to extract the best of the oil. It uses no additives, so it's not only delicious, but healthy, too. The pure sesame oil is perfect for pan-frying as well as cooking tempura or simply using as a dressing. The red chili-infused sesame oil (called *ra-yu*) is commonly used in *tantanmen* (a spicy ramen) or with gyoza, but feel free to get creative. Add a few drops to

spice up Western dishes like omelets, jambalaya, pizza or charcoal-grilled chicken. The uses are endless and once you start using it, you may find your dishes lacking without it.

Iwai's products are sold at any Yokohama Goods shop (yokohama001goods.org), but you can also order from home using its online shop. Iwai's website additionally has recommendations for using the oils if you need a little creative push. The packaged bottles are light and easy to pack. They make good gifts for any food-loving friends or family.



# KAWAMOTOYA

*Text & photos by Hisao Saito*

川本屋商店(本店)

**Kawamotoya Shoten (Main Store)**

中区伊勢佐木町6-146

Naka-ku Isezaki-cho 6-146

TEL: 045-261-7652

kawamotoya.com

コーヒーをいれる時の最初の一滴を「ファーストドリップ」ということはよく知られている。先日、緑茶の撮影をした際、緑茶をいれる時の最後の一滴が「ラストドリップ」と呼ばれているということを知った。

「この最後の一滴が最高の一滴なんですよ」と、川本屋の主人。そのお茶を一口いただいた時の衝撃が忘れられない。

撮影という仕事柄、世界中の美味しいものを口にする機会が多いのだが、日本人に生まれ、子供の頃から慣れ親しんだ緑茶で、こんな気持ちになるとは思わなかった。同時に、この歳になるまで味わうことができなかったことにもショックを受けた。後日、川本屋の主人に仕入れ先まで同行させてもらい、畑から卸までを見せてもらった。そして、ありがたいことに「ラストドリップ」を再び味わうというフルコースを体験した。コーヒーは自分の好みが変わっているのだから、自分で豆も選び、自分で挽いて、自分でドリップしている。ならば、お茶は？無論、俺は断然興味を持ってしまった！

というわけで、その日の帰りは伊勢佐木町の川本屋へ向かい、人生初の緑茶の大人買いをした。

Coffee fanatics laud that first drop of their beloved beverage as the best. The other day I was doing a shoot for a local tea shop named Kawamotoya, and learned that for green tea drinkers it was quite the opposite.

“That last drop is the best drop,” the shop owner assured me. I’ll never forget the sip I had of his tea.

The nature of my job allows me to try delicious foods and drinks from all over the world. Having been born and raised in Japan, little did I expect green tea—something that has been familiar to me my entire life—to have such an impact on me. I was shocked that it took me this long to recognize its true depth and flavor.

At a later date after the shoot, I accompanied Kawamotoya’s owner on a tour of the operation from the tea fields to the wholesaler’s facility. I appreciated that I was given the opportunity to try an array of “last drop” tastings. I know my preferences for coffee, so I select and grind the beans, and brew drip coffee myself. But now my interest in doing something similar with tea was piqued. On my way home that day, I stopped by Kawamotoya in Isezaki-cho and splurged on green tea for the first time in my life.





MAP  
1 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)



**Tomei Wines**  
Importing California Wine Since 2003

California Wine Importer  
カリフォルニアワイン輸入販売

Corporate & Wholesale  
法人向け販売および卸売

Order Online Direct  
オンラインショップ

Wine Club Now Open  
トメイズワインクラブ



**The Warehouse**  
Quality California Wines by the Glass / by the Bottle  
厳選したカリフォルニアワインをグラスまたはボトルで販売しています

Live Music Saturday  
土曜日のミュージックライブ  
Event Space Available  
イベントスペースあります

Tomei Wines & The Warehouse  
2F Arai Bld.  
3-14 Yoshidamachi,  
Naka-ku, Yokohama  
231-0041  
045-278-7939  
info@tomeis.co.jp



MAP 3

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 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



**Antenna America**  
American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

Home Delivery Service Available  
全国配送! 自宅へ受け取り!

Online Store



Store Locations

**Kannai** JR関内駅北口から徒歩5分  
※毎日12時から営業

**Yokohama** 横浜駅ジョイナス地下1階 (Food & Time Isetan 内)  
※5月6日まで休業

**Shinagawa** JR品川駅アトレ3階 (Food & Time Isetan 内)

MAP 2

**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





## タコスパーティ Taco Party



今は家に居る時間が長いと思うので、家族でタコスパーティはいかがですか?!

Since we're all spending more time at home now, why not throw a taco party with the family?

### <タコミート>

粗挽き肉(何肉でもOK!出来ればハンドカットがオススメ) 500g  
 タマネギ(みじん切り) ..... 1玉  
 ニンニク(みじん切り) ..... 2p  
 ホールトマト缶(タネを取って手で潰す) ..... 500g  
 チリパウダー ..... 30g  
 オレガノ ..... 少々  
 パプリカパウダー ..... 少々  
 クミンパウダー ..... 少々  
 ベイリーフ ..... 1枚

\*鍋に油を引き、タマネギを炒める。しんなりしたら、ニンニクを加え香りを出す。肉を加え炒まったら、スパイス類を加えて香りを出す。トマトホールとベイリーフを加え、1時間程煮込んだら完成!

### <主菜>

トルティーヤ ..... 15センチサイズ(小さい方が色々楽しめる)  
 \*人数に応じて適量を用意。  
 タコミート  
 ソーセージ(どんな種類でもOK)  
 ステーキ(巻きやすくカットする)  
 魚のフライ  
 海老(火を通したもの)  
 カニカマetc... (特に決まりはないので、冷蔵庫にあるものでOK)

### <副菜>

レタス(太めの千切り)  
 トマト(角切り)  
 ハラペーニョ(酢漬けでもOK)  
 バクチー  
 シュレッドチーズ  
 サワークリーム&マヨネーズ(1:1で混ぜておく)  
 ライムetc....  
 \*トルティーヤにサワークリームマヨを塗って、主菜と副菜を好きなように組み合わせて楽しんでみましょう!BGMはマリアッチで!

### Taco Meat:

minced meat (any meat is ok, preferably hand-cut) ..... 500g  
 onion (minced) ..... 1  
 garlic (minced) ..... 2 cloves  
 canned whole tomatoes (seeds removed, hand-crushed)500g  
 chili powder ..... 30g  
 oregano ..... to taste  
 paprika powder ..... to taste  
 cumin powder ..... to taste  
 bay leaf ..... 1

\*Fry onions in oil until tender, then add the garlic and meat. Season with spices, then add the tomatoes, and bay leaf. Simmer for an hour.

### Taco base:

tortillas ..... 6 in. (smaller sizes allow more variety)  
 taco meat  
 sausage (any type is fine)  
 steak (cut in strips for ease of wrapping)  
 fried fish  
 shrimp (cooked)  
 crab sticks (and any other ingredients you want to try!)

### Auxiliary fillings:

lettuce (thick slices)  
 tomato (diced)  
 jalapeño (pickled ones are fine too)  
 cilantro  
 shredded cheese  
 sour cream & mayonnaise (mix 1:1 ratio)  
 lime etc...  
 Combine fillings as you like.  
 Play some Mariachi in the background to set the mood.



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

