

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

6

JUNE

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

インタビュー記事
アーティスト&壁画家 タカハシケンスケ

Interview with
Artist & Muralist

Kensuke Takahashi

ルーディーブリュー
鎌倉で異国情緒を楽しむ

RUDY BREW
exotic tastes in Kamakura



Culture & Events カルチャー・イベント情報

GYMBOREE
INTERNATIONAL
PRESCHOOL & AFTER SCHOOL gymbointernationalschool.jp



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 for details.

GYMBOREE 
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 <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
<http://www.shimizutaxattorney.com/>
045-365-1938

to **登良屋**
ra **YOKOHAMA'S**
ya **LEGENDARY**
SASHIMI



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

MAP 5

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

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

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



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 ありあけ



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

June 2020




長いトンネルの先ようやく光が...6月の太陽が(梅雨はさておき)見えてきましたね!この数ヶ月間は本当に厳しいものでした。しかし、どうやら不確実性のトンネルを抜けたようです。新型コロナウイルスに関する状況は改善しています。これから企業の経済活動は正常に戻り、人々も外に出掛けるでしょう。とはいえ、まだ気を緩めるべきではなく、マスクや手洗いなど良識ある習慣は継続していかなければなりません。それと同時に、地元の企業や事業者の支援も大切です。彼らがまた元気になるには、皆さんの協力が必要なのです。できればそうした企業や事業者を最優先にして欲しいと思います。以前にもお伝えしましたが、今一度言わせてください。「一丸となって、横浜を今よりもっと素敵な街にしましょう」

The light at the end of this long tunnel—that's the June sun (unless monsoon rains are falling)! We know these last few months have been difficult. However, it seems we've come through the tunnel of uncertainty. The situation, as it relates to COVID-19, is improving. Businesses are returning to normal and people are venturing out again. We shouldn't abandon caution just yet, and we should still follow sensible practices (face masks, hand washing, etc). We should also support our local businesses—they need your help to recover. Patronize them if you can. We've said it before and say it again: Together, we make Yokohama an even better place.

ライ・ベヴィル(発行人)
Ry Beville (publisher)

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
 @yokohamaseasider

Cover Brian Kowalczyk	Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Moemi Abe Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mari Yamagami Matthew Gammon	株式会社 Bright Wave Media 231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana Hana 2F (Appointments only) Copyright 2020	
Publisher Bright Wave Media, Inc.			
Design Meg Ishihara Matthew Gammon			

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。



"ART is the strongest tool of communication for me."

インタビュー アーティスト&壁画家 タカハシケンスケ

Kensuke Takahashi

Artist & Muralist

Written by Meg Ishihara

この数ヶ月の自粛期間は、私達にとって既に好きだったことを楽しみつつ新たな興味を掘り起こす期間になったかもしれない。子供も大人も絵を描くことが好きな人は多いが、もしかしたらそれは絵を描くことで心が落ち着くといった効果や、絵を描くことの本質自体が主観的だからかもしれない。今回のインタビューでは、タカハシケンスケ氏が自身のアーティストとしての経歴について、好きなアート素材や道具のこと、そしてアーティスト志望の人たちに向けたアドバイスなどいろいろと語ってくれた。タカハシ氏はこれまでに横浜ビールとのコラボや数々のアルバムカバー制作などを手がけている。生まれも育ちも横浜という彼が、今日のキャリアを築くまでにこの街からどんな形でチャンスを与えてもらったのか、詳しく語ってくれた。

The last few months of self-isolation may have been a time for people to discover new interests while exploring current hobbies. Drawing and painting seem to be popular activities among kids and adults alike, perhaps because of their calming effect and subjective nature. In this article, Kensuke Takahashi gives us insight into his career as an artist, and shares his favorite art materials and tools, as well as advice for aspiring artists. Takahashi has collaborated with Yokohama Brewery and worked on multiple album covers. Born and raised in Yokohama, Takahashi also talks about how this city had presented opportunities that led to his career today.

アーティストとしてのキャリアが始まったのはいつですか？そこに至るまでのプロセスはどのようなものでしたか？

絵は好きで、物心ついた頃からよく画用紙に落書きしていました。絵を仕事にしていこうと決めたのが27歳くらいで、そこから配送の仕事をしながらか絵を描いていたのですが、描いた絵をどうしていいかわからないですし、どうしようかなと悩んでいた時に、友達に画商の方を紹介してもらえる機会がありまして。その方に会いに行った場所が「横浜グラスルーツ」というお店でした。鶴屋町にあるバーなんですけど、ライブもやったり壁を毎月色々なアーティストの作品で飾ってあったり、とにかくカッコいいお店で。当時店長で今はオーナーのサマタさんに気に入ってもらえたのがきっかけで、グラスルーツで初めて絵を展示させてもらえる機会をいただいたのが始まりだった気がします。当時、グラスルーツではDRAGON76さんやNOVOLさん、澁谷忠臣さんやGravityfreeなんかも時々ライブペイントしていて、よく見に行っていました。そこから自分もライブペイントを始めたり、DRAGON76さんのマネージメントをしていたGarden Groveのバル君と知り合い、徐々に仕事になっていったという感じです。

タカハシさんの絵には力強さとインパクトがあり、見ていると別世界に足を踏み入れたような感じがします。そんなクリエイティブな作品のインスピレーションはどこから湧いて来るのでしょうか？動物と人間をメインにしたイラストが多いように感じますが、描く前にご自分の中で物語を思い描いたりしているのでしょうか？

ありがとうございます。昔から動物のフォルムや機械のメカニズムなどが好きで、よく観察はしています。今はSNSなどで世界中のアーティストの作品が見られますので、何か自分の作品に応用出来ることはないか、探したりもしています。1枚の絵からストーリーの前後が想像出来るような...例えば漫画の中の印象的な1コマとか、そういう絵が昔から好きだったので、今もそういったところを意識しているかもしれません。物語というほどしっかりととは考えていませんが。

タカハシさんの作品・スタイルに影響を与えたアーティストはいますか？

沢山すぎて挙げたらキリがありません(笑)。ただ、原点という事であれば、(漫画家の)鳥山明先生だと思えます。

When did your career as an artist begin? What was the process like?

I loved drawing and doodling as a child, but never considered a career in art until I was about 27 years-old. I started painting while working as a delivery man, but wasn't sure what to do with all of my paintings. A friend of mine introduced me to an art dealer whom I met up with at Yokohama Grassroots, a bar located in Tsuruyacho. They hold live concerts on a monthly basis and decorate the walls with various artwork—it's just a really cool and vibrant place. The manager (now owner), Samata, liked my work and gave me the opportunity to display it. That's how it all started for me.

Artists like DRAGON76, NOVOL, Tadaomi Shibuya, and Gravityfree used to play at Grassroots at the time, so I often went and watched them perform. That's how I started live-painting, and eventually met dragon76's manager Val from Garden Grove.

Your painting is bold, impactful and immersive—it transports the viewer to a fantastical world. Where do you find inspiration for your creative artwork? Also, the main subjects of your paintings are often animals and/or people, almost like characters in a story. Do you create narratives in your head before starting on a project?

Thank you. I've always liked observing and studying animal forms and machine mechanisms. SNS is a great place to look for inspiration from artists all over the world. I search for anything that I might be able to incorporate into my own work. I've always been fond of artwork that can tell stories. As a kid, I marveled over comics that could provide context to the reader in just a single frame. While I'm not purposefully creating stories in my head as I draw, I'm probably subconsciously thinking about it.

Which artist has had the greatest influence on your style and artwork?

There are too many to list! The artist who inspired my passion for art is Akira Toriyama.

"this city gave me the opportunity
to be where I am in my career."

タカハシさんが普段愛用している道具・素材をいくつか教えてください。よく使うテクニックはありますか？

基本的にはアクリル系の塗料を使っています。筆はまあ適当に買っていますが、ライブペイントやミューラルアート(壁画)など大きな作品を描く時は、笹部画材の刷毛を必ず使います。コスバ最強だと思います。オリジナルのキャンバスも安いので、ライブペイントでは欠かせないですね。

タカハシさんにとって「絵」とは何ですか？また、アーティストとして大切にしていることはありますか？

自分にとっては最強のコミュニケーションツールかなと。元々そんなに社交的ではなかったんですが、絵を描いていることで、沢山のひとと知り合う事が出来ました。大切にしていることも、そういった部分かもしれません。

横浜で生まれ育ったことは、自分の作品にどのような影響を与えましたか？

作品に影響というよりは、横浜という街にいたおかげで今の自分のスタンスみたいなものが生まれたな、とは思っています。大きな街でずし歴史もあって凄い人も沢山いて、しかもすぐに会いに行けるとい...。DRAGON76さんを知らなければライブペイントもしていなかったらうな、とか。SNSで知ってカッコいいと思ったアーティストを調べたら、実は後輩の店で今作品を展示している!とか。そういった部分で横浜は恵まれていると思います。地方の絵描き友達にも羨ましがられますしね。

タカハシさんにとって横浜とは？

自分は横浜市でもかなり田舎の栄区というところで生まれました。山を超えたら鎌倉市、みたいなところだったので、あまり横浜の中心地にはなじみがなかったのですが、それでも徐々にホーム感みたいなものができて、仲間も増えて楽しい場所になってきました。

これからの目標・夢は？

そうですね。今まで通りライブペイントやミューラルアート、作品作りやイラストの仕事をしつつ、少しずつでも活動の輪を広げていきたいと思っています。

将来アーティストを目指す方に、何かアドバイスがありましたら教えてください。

これといった道がない職種だと思いますし、学校を出たからといってアーティストとして生きていける保証もない世界ですが、作品と自信を持って行動すれば何が起るかわからない、挑戦しがいがある世界だと思います。僕も要所要所で奇跡的な偶然にいくつも遭遇しました。決めつけずに行動することが大事なんじゃないかと思っています。

What are some tools/materials you use and love? Are there any techniques that you use often that you can share with us?

I use basic acrylic paint. When I work on big projects like live-painting or murals, I use materials and brushes from Sasabe Art Store since everything, including their original canvases, are reasonably-priced. For live-painting, it's crucial to use affordable material.

What does drawing mean to you?

I think it's the strongest tool of communication for me. I wasn't a social person in the beginning, but I've gotten to know a lot of people through painting. That's probably what I cherish most.

Has growing up in Yokohama influenced your work in any way?

Rather than an influence on my work, I think this city gave me the opportunity to be where I am in my career. It's a big city with a lot of history and it's home to many great, prolific people who are easily accessible. If I didn't know DRAGON76, I'm sure I wouldn't have discovered live-painting. Also, the other day, via SNS I found an artist whose work I thought was really cool. Looking through his posts, I realized that his work is displayed at my friend's shop! I think Yokohama is a place full of opportunities. My friends who paint in rural areas are pretty envious.

What does this city mean to you?

My hometown in Sakae Ward is a very rural part of Yokohama. Kamakura is located just over the mountains from where I lived. I wasn't familiar with downtown Yokohama growing up, but I'm gradually getting used to it and it's starting to feel like home as I've made more friends here.

What are your goals and dreams for the future?

I'd like to continue live-painting and mural/illustration jobs while expanding my range of projects and activities as an artist.

Do you have any advice for aspiring artists?

I don't think it's a job with any particular path. There's no guarantee that you can make a living as an artist just because you finish school. It's that difficult and challenging to make it in this industry. At the same time, you never know what could happen, so have confidence in your work. I've experienced some miraculous coincidences here and there in my career. I think it's important to be open-minded.

タカハシケンスケ氏の作品は、Instagram@kensuketakahashi1977.artおよびウェブサイトwww.garden-grove.biz/kensuketakahashiでご覧になれます。

To see more of Takahashi's work, go to his Instagram page @kensuketakahashi1977.art or visit www.garden-grove.biz/kensuketakahashi



ルーディーブルー Rudy Brew

鎌倉市小町1-4-24 1F

Kamakura Komachi 1-4-24 1F

Hours: Weekdays 15:00~23:00

Weekend & Hol. 11:30~23:00

Tel: 0467-50-0043 Web: rudybrewkamakura.org



鎌

倉にある「ルーディーブルー」は洋のカルチャーと料理に、種類豊富な国産ビールを掛け合わせたクラフトビールバーだ。エネルギッシュなパンクロックやスカといった、気分を上げつつもうるさくはない—そんなBGMが通りに面した店内に流れている。開店一周年を迎えて間もないこの店は鎌倉駅の東口改札を出てすぐ、狭い通りに人がひしめく小町通り商店街の逆方向に位置し、鎌倉散策を楽しんだ一日の終わりに立ち寄るには絶好のロケーションと言えるだろう。

店長のジェレミー・カーチャーはアメリカからここへ移り住んだ。妻の吉村未来に手伝ってもらいながら、このこじんまりとしたバーを経営している。元々はペンシルバニア州出身のカ

ーチャーだが、10年間のハワイ暮らしを経て日本に移住。そんな経歴がメニューにも表れている。まずはペンシルバニアで最も有名なサンドイッチ「フィラデルフィアチーズステーキサンド(¥1050)」をぜひお試しあれ。ハワイアンスタイルのフードが食べたければ、「アヒポケ(ハワイ風漬マグロ)」や「ガーリックシュリンプ」(各¥1050)をどうぞ。メニューにはそれぞれの料理に合ったオススメのビールが書かれているので選びやすい。特にクラフトビール初心者にとっては参考になるだろう。

そのビールだが、この店には国内産のクラフトビールを中心に9つのタップがあり(150ml ¥450~/ 300ml ¥750~/ 473ml ¥950-)、それに加えて小さな冷蔵庫には瓶ビールも入

っている(¥1050-)。このほかにもワイン(グラス ¥800/ボトル¥4000)、グラスカクテル(¥700)、ノンアルコール飲料など豊富に揃っているし、プラスチック容器でビールのテイクアウトも出来る(¥750-)。

「ルーディー」という言葉は「ルードな(=不良)少年少女」を略したジャマイカンストリートカルチャーのスラングで、カーチャーのようなスカファンのことを言う。だからと言って、この店名のせいで家族を連れて来る気を無くした、なんて言わないで欲しい。サービスも雰囲気もルード、つまり無礼や下品といったものは程遠い。だから。座席数は15、店内禁煙の同店では子供連れも大歓迎だ。外側には立ち飲み用テーブルがあり、これからの季節には最高だろう。

Kamakura's Rudy Brew is a craft beer bar that blends Western culture and cuisine with a solid dose of Japanese beer. Energetic punk rock and ska provide a driving but unobtrusive musical background for this street-level establishment, which recently celebrated its first year. Just outside Kamakura Station's east exit opposite the popular Komachidori shopping street, it makes for a great stop after a day of touring the city.

Bar manager Jeremy Kircher is a transplant from the U.S. He runs the small bar with help from his wife Miku Yoshimura. Kircher grew up in

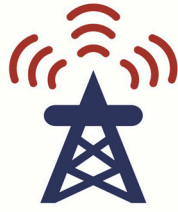
Pennsylvania and spent 10 years in Hawaii before coming to Japan. This is reflected in the menu. Try the Philly Cheese Steak (¥1050) for a taste of Pennsylvania's most famous sandwich. If you want some Hawaiian-style fare, go with the Ahi Poke or Garlic Shrimp (both ¥1050). The menu provides recommendations for beer pairing for each dish to assist you in choosing an appropriate brew—helpful for those new to craft beer.

Speaking of which, Rudy Brew has nine taps pouring predominantly Japanese craft (150ml ¥450~/ 300ml ¥750~/ 473ml ¥950~) complemented by

a small fridge of bottle beers (¥1050-). A page of wine (glass ¥800 / bottle ¥4000), pint-glass cocktails (¥700), and non-alcoholic beverages completes the drinks menu. Take-out beers are also available in plastic cups (¥750-).

The term “rudy” is short for “rude boy/girl”, Jamaican street-culture slang for ska fans, such as Kircher. But don't let the name dissuade you from bringing your family—the service and atmosphere is far from rude. Children are also welcome in this non-smoking bar. There is seating for about 15 inside with a standing table outside perfect for warm weather.





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 Cafe Geek [E-2]
- 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]

MAP
2





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
FINEST ESPRESSO
FROM SEATTLE
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP
8



ALE & WHISKY
YOKOHAMA
KING PELICAN
FRESH MALT PUB
ESTD. 1998

FRESH MALT PUB
KING PELICAN
Closed Sunday & National Holidays

1-11-12 Namamugi, Tsurumi-ku, Yokohama
Tel: 045-503-1950 • www.kingpelican.jp

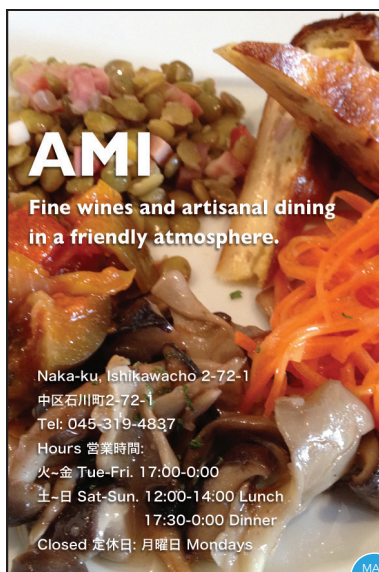


APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP
14



AMI

Fine wines and artisanal dining
in a friendly atmosphere.

Naka-ku, Ishikawachō 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

CAFE GEEK

MAP 12



中区日ノ出町1-200日ノ出サクアス1-11
Naka-ku Hinode-cho 1-200 Hinode
Saquas 1-11

Hours: 9:00~20:00 Tu~Fri, 8:30~ Sat/Sun
(closed Mon, open Mon holiday, closed following Tu)

Tel: 045-315-2815



カフェ好きの人なら「カフェ・ギーク」の明るく風通しの良い店の作りやつろいだ雰囲気ですぐさま魅了されるだろう。植物をはじめ種々のアートや飾り、読み物などなど、様々なデコレーションがこの店の特徴だ。それに加えてさりげなく流れるメロウで懐かしいロックのBGM。これらが店の雰囲気を作り上げている。だが、他の良いカフェ同様、傑出しているのは実はお店の人だ。

「カフェ・ギーク」は人当たりの良い秋本悠とユ・ジヒョンが夫婦で営むカフェで、一つ一つの注文に笑顔たっぷり気持ちよく応対してくれる。だから、つい常連になってしまうのだ。秋本夫妻は勉強熱心な人(勉強の虫(英語ではgeek)とも言う)が本やパソコンを開いてくつろげるような雰囲気を創りたかったという。或い

はふらりと立ち寄った人が読めるように、たくさんではないが本や雑誌も揃えている。また、店が忙しくなければ、オーナー夫妻も喜んでお客さんとお喋りしている。

ランチタイム(11:30~14:00)には約10種類のメニューが用意されている(¥730~)。店内で毎日焼いているパンを使った種類豊富なサンドウィッチの中にはタコスやブルコギなどユニークなメニューも。サンドウィッチ以外ではナポリタンもあり、それぞれランチタイムならドリンクとのセット注文でサラダが無料とお得だ。また、モーニング(9:00~11:00)にもドリンクとクロワッサンの軽めのセットメニュー(¥550)が用意されている。その他、チーズケーキ(単品¥500)やアメリカンワッフル(単品¥590)などの自家製デザートもあり、甘い物好きにとっても

嬉しい。店のシグネチャー・ドリンクであるカフェラテ(S ¥420~ /M ¥500~)をオーダーすると、表面にシナモンとチョコレートで「GEEK」と巧みに描かれたラテが出てくる。コーヒー以外にもハーブティーやフルーツフレーバーのソーダ、ホットorアイスチョコレートなどなど、ドリンクメニューも充実。何か1杯だけでお店を出て行くと後ろ髪引かれる思いがするかもしれない。

店内の座席は小ぶりのソファから充電コンセント付きのカウンター席までさまざま。お天気が良ければ、大岡川に面した外のテーブル席も素晴らしいのでおすすめです。特に桜の季節は、川沿いを散歩する地元の人達の絶好の休憩スポットになっている。

Cafe Geek's bright, airy layout and relaxed feel make it instantly endearing to any coffee shop buff. A varied decor of plants, assorted artwork, trinkets and reading material lend it its character. The mood is set by a steady flow of mellow, Western rock classics streaming unobtrusively in the background. But like any good cafe, it's the staff that put it over the top.

Cafe Geek is run by affable husband-wife team Yu Akimoto and Ji-hyoung Yu. They serve every order with a pleasant profusion of smiles—something that makes it easy to become a regular. The couple wanted to create an atmosphere for

the studios (AKA geeks) to get cozy with a book or laptop. For anyone just casually stopping by, there is a small collection of books and magazines available to peruse. When not busy, the couple are happy to chat with customers.

The lunchtime (11:30~14:00) menu consists of around 10 sets (¥730~) with mix-and-match options available featuring tacos, bulgogi, pasta, and sandwiches with bread made daily at the cafe. Simpler drink and croissant sets (¥550) are offered during breakfast time (9:00~11:00). Homemade dessert items like cheesecake (¥500) or American waffles (¥590) will satisfy those with

a sweet tooth. The signature lattes (S ¥420~ /M ¥500~) come with “GEEK” cleverly stenciled in cinnamon and chocolate. Herb teas, fruit sodas, and hot/iced chocolate round out the drink menu. Leaving after one cup may be difficult.

Seating inside ranges from a small sofa to counter spots with accommodating charging outlets. Tables outside facing the Ooka River make for an excellent choice in nice weather. The locale makes it a great pit stop when you are out for a riverside walk, especially during cherry blossom season.



ネパールの思い出 MEMORIES OF NEPAL

Text & photos by Moemi Abe

たった数日、たった数時間、たったひとこと。

それでも大事な時間はある。

過ぎた時間を忘れそうになるけれど、写真はそれを思い出させてくれる。

抱きしめたい時間を撮ろう。

いつかその写真に抱きしめられるのは、自分だ。

Just a few days, a few hours, a simple word.

They're all precious.

Sometimes we forget memories and the time we've spent, but photography reminds us of them.

Shoot moments that you want to embrace.

Because one day, you'll find yourself embraced by those moments.





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



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

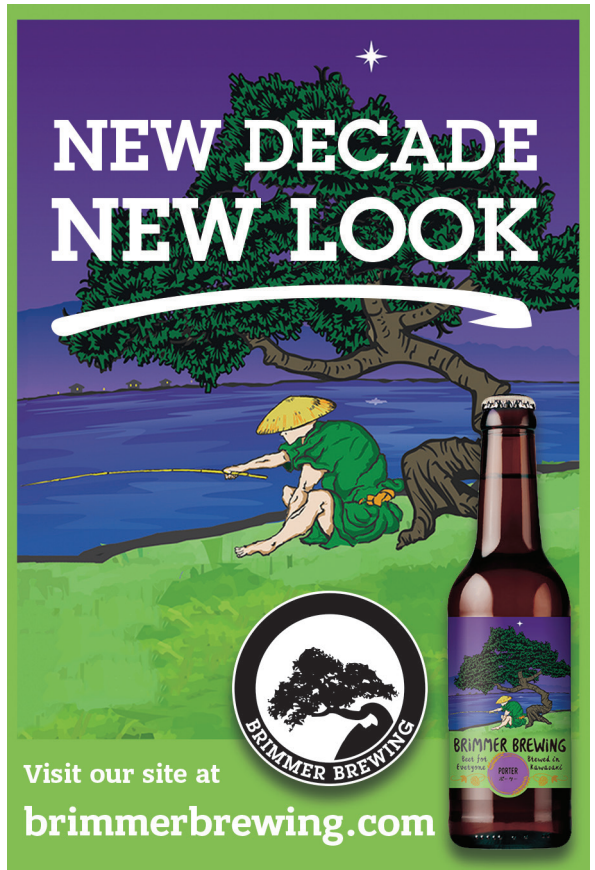
The Warehouse
Quality California Wines by the Glass / by the Bottle
厳選したカリフォルニアワインをグラスまたはボトルで販売しています

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 Aral Bid.
3-14 Yoshidamachi,
Naka-ku, Yokohama
231-0041
045-228-7939
info@tomeis.co.jp




MAP 3



**NEW DECADE
NEW LOOK**

Visit our site at
brimmerbrewing.com




Antenna America
American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

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

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

Japan's premier craft beer magazine

THE **JAPAN BEER** TIMES



Purchase back issues and subscriptions at
www.japanbeertimes.com/magazines

Follow us on





ツナキャセロール
Tuna Casserole

マカロニ	250g (固茹でにする)
玉ねぎ	1ヶ (くし切り)
ニンニク	2p (みじん切り)
ツナ缶詰	2缶 (300g)
マッシュルーム缶詰	1缶 (水気を切る)
バター	80g
小麦粉	40g
牛乳	600ml
アンチョビ	50g
ケッパー	100g
オレガノ	適量
塩、胡椒	適量
シュレッドチーズ	100g
パン粉	適量

- 鍋にバターを入れ、ニンニクとアンチョビを炒めて香りを出す。玉ねぎとマッシュルームを加え、しんなりするまで炒める。
- 1に小麦粉を加えて炒め、牛乳を少しずつ入れてとろみを出しながら少し煮る。ツナとチーズ50g(半量)を加えチーズが溶けたら塩胡椒で味を整える。
- 茹でたマカロニを加えて混ぜ合わせたら耐熱のキャセロールに入れ、残りのチーズ50gとパン粉を上からかける。250℃のオーブンに入れ、表面がこんがり焼けたら完成!

macaroni	250g al dente
onion	1 (cut in wedges)
garlic	2 cloves (minced)
canned tuna	2 cans (300g)
canned mushrooms	1 can (drained)
butter	80g
flour	40g
milk	600ml
anchovies	50g
capers	100g
oregano	to taste
salt & pepper	to taste
shredded cheese	100g
breadcrumbs	desired amount

- Melt butter in a pan and stir-fry the garlic and anchovies. Add onions and mushrooms and cook until tender.
- Sprinkle flour on top and continue to stir-fry. Pour in milk little by little and simmer until the mixture is thick. Add tuna and half of the cheese. Once the cheese melts, season with salt and pepper.
- Toss in the macaroni and mix well. Pour into a casserole dish and top with remaining 50g of cheese and breadcrumbs. Let it bake in the oven at 250°C until the top turns crispy.

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

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

