

¥0 日本語
ENGLISH

ハマツ子通信

11

NOVEMBER

THE

横浜シーサイダー

YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



Inside this Issue

インタビュー記事: ブライアンハート
Owner of Craft Sake Shoten

BRIAN HUTTO

and
more!

Kakurenbo
Craft Beer Cafe

JR EAST
Welcome Rail Pass 2020

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

**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**



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 5

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



American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

**Home Delivery
Service Available**
全国配送! 自宅で受け取り!

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)

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



www.elliott.jp

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

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@jcom.home.ne.jp




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

NEW DECADE NEW LOOK



Visit our site at
brimmerbrewing.com



NOVEMBER 2020

私たちはいつもこの冒頭のページで、横浜を褒めそやしています。利便性、落ち着いた雰囲気、コミュニティ意識、機会、事業者同士の結束の固さ、フレンドリーさ、音楽専用の施設、アートシーン、教育機関、のんびりとした散策、そしてバランスの取れた生活様式への献身。この街は素晴らしいです。しかし、最も優れているものはなんでしょうか？ それは人です。この街に活気を与えている人物のインタビュー記事を本誌にたくさん載せてきましたが、読者のみなさんが楽しんでくれていることを願っています。街全体から見ると、彼らが横浜文化に与えた影響は小さいかもしれませんが、これらが合わさったら、その影響は無数の価値になります。もしあなたが横浜にとって何か良いことをしているのであれば、それがなんてあれ、あなたも変化をもたらしているのです。ありがとうございます！

We are always singing the praises of Yokohama in this greeting—its convenience, laid-back atmosphere, sense of community, opportunity, tightly knit business network, friendly neighborhoods, music venues, art scene, educational institutions, relaxing strolls, and overall commitment to a balanced lifestyle. This city is great. But its greatest asset? Its people. Hopefully, you've been enjoying our interview series in which we feature the people who are making this city so dynamic. In the big scheme of things, their influence on the city's culture may seem small. Collectively, their impact is priceless. Whatever you do, if you're doing something positive for Yokohama, you're making a difference. Thank you.

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**

Publisher
Bright Wave Media, Inc.
Cover
Brian Hutto of Craft
Sake Shoten (photo:
Kowalczyk)
Design
Matthew Gammon

Editorial
Ry Beville
Misato Hanamoto
Mai Furukawa
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Yaichiro Shotai
Chiara Terzuolo

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



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 advertisements. ISSN is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷素材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2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。



A conversation with

Brian Hutto of Craft Sake Shoten

Text by Ry Beville
Photos by Brian Kowalczyk

日本に住む外国人に、何をきっかけに日本に来たか、そして今何をしているのかを尋ねると、興味深い話をたくさん聞くことができる。予想もしない出来事や偶然が重なったりすることが多いようだ。今回面白い話を教えてくれたのは、横浜在住のブライアン・ハトー。

ハトーは、横浜駅から徒歩10分ほどの場所にある「Craft Sake 商店」のオーナーだ。およそ5年前まで、ハトーはサンフランシスコのホテル業界で働いていて、日本に引越すことはまったく頭になかったという。にも関わらず、日本で日本酒バーを営むひと握りの外国人の一人となるまで、なにがあったのだろうか？ やはり、予想もしない出来事や偶然が重なっていた。

「私の年齢によるところが大きいです」とハトー。彼は今56歳だ。「おそらく『中年の危機（ミッドライフ・クライシス）』のようなものだったのでしよう。2010年に仕事で初めて日本を訪れて、その後も何度か観光で来ていました。日本の文化に触れて、とても楽しく、そして私の性格や価値観と合うと感じました。私は変化を求めていました。残された時間が限られている中で、健康状態もよく、冒険心もありました。人生を変えるなら、すぐに行動を起こさなければなりませんでした」

しかし彼は日本語を話せず、英語教師になるつもりもなかったのも、事業を始めることを考えた。そうすれば投資経営ビザも取得できる。カリフォルニア州に住んでいてワインが好きだったので、ワインの輸入会社にしようと考えていた。2015年、彼は計画を実現すべく、手助けしてくれる日本のビジネスコンサルタントをオンラインで探していた。そこで運命が訪れる。

Japan is full of international residents with interesting stories about how they got here and what they're doing now. It always seems to involve unexpected twists and fortuitous encounters. One of those residents is Yokohama's Brian Hutto.

Hutto is the owner of Craft Sake Shoten, a casual sake-tasting room a few blocks from Yokohama Station. A little more than five years ago, Hutto was working in San Francisco in the hotel industry with no plans of moving to Japan. How do you go from there to being one of the few international residents in all of Japan to run a sake bar? Again, unexpected twists and fortuitous encounters.

“My age had a lot to do with it,” says Hutto, who is now 56. “Maybe it was a little bit of a mid-life crisis. I came to Japan for the first time in 2010 for a business trip and a few times after that for pleasure. I enjoyed Japan—the culture—and I thought that my personality and values fit Japan. I wanted to make a change in my life. The clock was ticking, my health was good, and I had an adventurous spirit. I realized if I wanted to make a move, I'd have to do it soon.”

He didn't speak Japanese, though, and wasn't interested in becoming an English teacher so he looked into launching a business—that would also provide a business investor visa. As he lived in California and liked wine, his original idea was a wine import company. In 2015, he searched online for a business consultant in Japan that could help him set up his new dream and that's when fate stepped

会社設立を支援してくれた鎌倉在住のコンサルタントは、日本酒の仕事にも携わっていて、ハトーに日本酒を米国に輸出するアイデアを提案した。新しい道を進もうと、2016年ハトーが日本に降り立つと、そのコンサルタントが夕食に誘ってきた。

「彼は、彼の日本酒の先生も連れてくると言いました。時差ボケがありました。彼はなにか強制的に私を連れていきました。その先生とは誰なのか、日本酒業界でどんな立ち位置にいるかもわかりませんでした。その先生とはジョン・ゴントナーだったのです」

ゴントナーは日本人以外の日本酒専門家として、もっとも世界に知られている。日本国内の日本酒業界からも尊敬を集めている。彼は認定プログラムを主催しているほか、本もいくつか執筆している。その後、ハトーのコンサルタントは、多くの蔵元にラベルを提供している新潟在住の人物を紹介してくれた。この人物もまた、日本酒業界に深いつながりを持っている。

「思い立った瞬間というのはどことは言えませんが、ジョンと話をし、ちょうどそのころ東京の日本酒関連のイベントに参加しました。そこで素晴らしい人脈ができて、ワインではなく日本酒のビジネスにしようと考えはじめました。またワイン市場は、思っていたより飽和状態にあると気づいたので」とハトーは語る。

日本で事業を始めるにあたって、ハトーは拠点が必要だった。彼はレストランのオーナーたちにワインを試飲してもらうことを想定して多目的スペースを借りることになった。のちにこの場所が彼の店となる。

先に知り合った新潟の人物が、東京にある名酒センターを紹介してくれた。ここは日本酒試飲・販売を行う人気のアンテナショップだ。そして彼はハトーに横浜店をはじめてはどうかとすすめた。同店のオーナーは40超の蔵元と取引があり、ハトーに日本酒を卸すことを承諾してくれた。

「私の会社とは別法人ですが、彼女は蔵元から割引価格で仕入れ、また限定商品も入手することが可能でした。卸売業者には、横浜でより多

in.

The Kamakura-based consultant who got him established was involved in sake on the side and suggested he also consider exporting sake back to America. The day Hutto arrived in Japan in 2016 to start on his new path, that consultant invited him out for dinner.

“He told me he was bringing along his sake sensei. I was jet-lagged but he strong-armed me into coming along. I didn’t know who this person was at the time, or his standing in the sake industry, but that person was John Gauntner.”

Gauntner is generally considered the world’s foremost non-Japanese expert on sake, though he is quite respected among Japanese in the sake industry, too. He runs certification programs and has published several books. Hutto’s consultant also soon introduced him to another deeply connected individual from Niigata who produces labels for many breweries in the sake industry.

“I can’t really pinpoint an epiphany moment,” says Hutto. “But I talked to John and right around this time I attended a sake-related event in Tokyo. I made some really good contacts and started considering focusing on sake, not wine. I also quickly discovered that the wine market was more saturated than I had realized.”

As a condition of setting up his business in Japan, Hutto needed a physical address. He settled on a multi-use space, figuring he might need to pour samples of wine for restaurant owners. That space would become his sake bar.

Hutto’s contact from Niigata introduced him to Meishu Center in Tokyo, suggesting that he set up a Yokohama branch of this popular sake tasting bar. The owner works with over forty sake producers and agreed to supply Hutto with sake.

Hutto pours some *atsukan* (heated sake)





Genial owner + good sake = happy customers

くの人々に知ってもらえることができると伝えてくれ、私にとってはスムーズに事業を始めることができました」

ハトーの店はとうとう2017年にオープンを迎えた。開店前の数か月間、店の外に彼の顔が載った貼紙を置いていたので、前を通る人々は、外国人が日本酒バーをオープンすることに興味津々の様子だった。開店当初は英語を練習したい人が多く訪れていたというが、最終的には熱心なファンの常連客を作ることができた。

日本酒の知識が増え、味もわかるようになると、ハトーは名酒センターから届いた商品ではなく、自らが選んだ品を置くようになる。それと同時に、新潟の知り合いが酒蔵を訪れて入手したレアな日本酒をハトーに提供してくれたので、本格的な日本酒ファンも店を訪れるようになった。

今年の夏、とうとうハトーは名酒センターから独立して、すべての酒を自分で仕入れることを決めた。そして店名を「Craft Sake 商店」に変えて再出発した。

新型コロナウイルス感染拡大前、日本の観光業は右肩上がり、彼の店ではAirbnbの顧客を対象に、2時間の日本酒試飲セミナーを開店前に行っていた。現在は、常連客と日本酒ファンによって支えられている。

「最近はお客さんの数が減っていますが、売り上げはなんとか保っています。皆、より長い時間滞在して、もっと飲むようになったのです」

我々も何度か店に行ったことがあるので、つい長居してしまう気持ちがある。ハトーの夢は叶った。おめでとう！

“The ownership of our two retail shops was separate, but she gets good discounts and exclusive products. She was able to tell her suppliers that she was exposing their sake to more people in the Yokohama market. It was an easy way for me to get started.”

Hutto finally opened his doors in 2017. He had hung a sign outside for several months that featured his face and people were intrigued—a foreigner running a sake bar? Hutto admits that in the early days many came in to practice their English. Eventually, he built a core community of fans.

As Hutto’s knowledge grew and his palate became more sophisticated, he started bringing in his own selections, rather than what Meishu Center gave him. His Niigata connection, meanwhile, was able to get Hutto rare bottles from his own brewery visits. Serious sake fans began to come as well.

This past summer, Hutto finally decided to go independent from Meishu Center and stock all his inventory himself. He rebranded his shop Craft Sake Shoten.

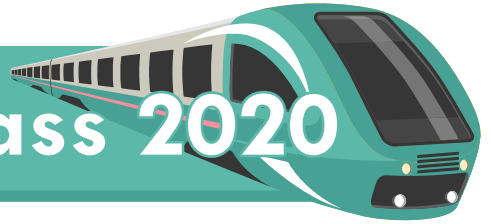
Prior to the pandemic, tourism in Japan was surging and Hutto notes that he was getting business from Airbnb customers signing up for “experiences”—namely, his two-hour sake tasting seminar before opening hours. Post-pandemic, though, he’s been doing well enough with regulars and sake aficionados.

“These days, customer numbers are off, but revenue is holding its own. People stay longer and drink more.”

Having visited several times ourselves, we understand why. Congratulations, Hutto, on a dream come true!

Get the Most Out of JR East's New
Expat-Friendly Rail Pass!

JR EAST Welcome Rail Pass 2020



Text by Chiara Terzuolo

There has been quite a buzz about the JR EAST Welcome Rail Pass 2020, which went on sale on October 16. While most JR rail passes can only be bought and used by visitors to Japan, this new pass is available to all foreign passport holders, regardless of visa status.

The pass allows holders three consecutive days of unlimited travel on the Tohoku, Yamagata, Akita, Joetsu and Hokuriku shinkansen, along with JR East train lines and a number of local rail-ways... for just ¥12,000 (or ¥6,000 for children 6~11).



Ganiba Onsen, Akita

With the hiking season in full swing and the snow season approaching, this is great news for those looking to explore from the northernmost reaches of Aomori to the hot spring resorts of Shizuoka. Here are just a few ideas to make the most of the pass and get the most bang for your hard-earned yen.

Those missing the fall pursuits of apple picking (and tasty apple cider) can head up to the very northern tip of Honshu to revel in the fall flavors of Aomori. Hirosaki Apple Park offers reasonably priced apple picking until November 23, and the nearby Kimori Cider Brewery has both adult and kid-friendly beverages to warm you up. A single shinkansen ride from Tokyo to Aomori Station would usually set you back ¥17,920 so using the pass saves ¥23,840 on the roundtrip alone.

Can't make the trip in November? There are a few farms in the pass area that offer apple picking until early December, such as Matsui Farm in Nagano or Harada Farm in Gunma.

Zao Onsen is a good option for a weekend of late-season hiking, skiing/snowboarding and soaking in onsen. After a day on the trails or slopes, be sure to stop by the Yamagata Sake Museum, where

you can sample brews from all 49 of Yamagata's sake makers. A one-way ticket to Yamagata Station (from where you can catch a 30-minute bus ride to Zao) usually costs ¥11,550.

With the drop in tourists, there is likely no better time to experience popular sightseeing spots minus the usual crowds. Why not head to Ginzan Onsen to wander around the retro hot springs town and enjoy the view of the snow falling over the photogenic streets and bridges lit up by gas lights? Alternatively, get your fill of old-school Japan in the Karuizawa/Matsumoto/Nagano triangle with a few days of castles, temples, charming shopping streets and bowls of *towari*soba, made with 100% buckwheat.

Foodies can just hop off the shinkansen at Sendai to eat their way through the *gyutan* (grilled beef tongue) and *imoni* (taro and pork hot pot) of Miyagi's capital before heading to nearby Matsu-shima to take in views of the bay and chow down on fresh winter oysters. Don't miss Shiogama just next door, home to Japan's highest number of sushi restaurants per capita and the 296-year-old Urakasumi Brewery, which offers marvelous sake tasting sets.



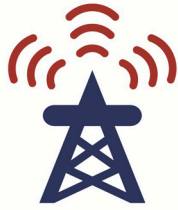
Hakuba, Nagano

However, the options are endless: a craft beer tour around Shizuoka, Nagano and Niigata? A weekend of powder skiing and warming *nabe* at Akita Hachimantai or Myoko? Hiking along the Jogasaki Coast and communing with capybaras in Ito?

Don't miss your chance to benefit from the massive discount, as this pass will only be sold until February 26!*

**The passes are available for purchase at designated JR stations with presentation of non-Japanese passport, and are valid until February 28. Visit jreast.co.jp for more details.*





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]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 GATHER@EATINGHOUSE [B-4]
- 16 Kinpira [D-3]
- 17 YIEA [C-2]

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



every glass ¥400-500
CraftSakeShoten.com
Friendly local bar with
rotating seasonal selections



MAP 4



APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP 14

EAST & WEST FUSION CUISINE
KINPIRA
KITCHEN

045-231-6877

OPEN TUESDAY TO SUNDAY
LUNCH | 2:00-15:00 (L.O. 14:30)
DINNER | 7:00-24:00 (L.O. 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS
NAKA-KU
NOGUCHO
2-77-1



MAP 16

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



www.sake-today.com/orders

MAP 16

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

KAKURENBO

Craft Beer Cafe

金沢区寺前 1-3-17

Kanazawa-ku Teramae 1-3-17

Tel: 045-294-9522



Hours

11:00~22:00 (L.O. 21:00)

定休日: 日曜日・第3月曜日・Closed Sunday & every 3rd Monday*

Text & photos by Yaichiro Shotai

金沢文庫駅のほど近くにある、こじんまりとした趣のあるバー、それが KAKURENBO CRAFT BEER CAFEだ。平屋造りのその建物は、周辺の雰囲気に溶け込んでおり、まるで隠れ家のような。オーナー・シェフの小野佳祐夫妻は、お客様とのコミュニケーションを大切にしながら、まるで家で過ごしているような居心地の良い空間を提供してくれる。それぞれテーブル席や畳の席に座り、思い思いにビールや会話を楽しんでいる。

小野は店のスタッフを通じてクラフトビールの世界を知り、その多様性や奥深さにのめり込んでいった。そこからホップの種類やビールの産地などことごとく調べ、飲み歩き、研究した。やがて自らの店でも提供し始め、現在6つのタップ (250ml ¥680, 360ml ¥800, 480ml ¥1200) には、自分の好みをタップメニューに加えつつ、常に新しいジャンルにもチャレンジしている。



KAKURENBO CRAFT BEER CAFE is a quaint, cosy bar near Kanazawa-bunko Station whose one-story building blends into the surrounding residential neighborhood. Owner-chef Keisuke Ono and his wife value communicating with customers and will make you feel like you are truly at their home. Have a seat at a table or on tatami mats and chat with them or with friends over beers.

After an introduction to craft beer by one of his staff, Ono became fascinated by its diversity. He avidly researched different types of hops and beer producing regions and, of course, included beer sampling in his studies. He now offers a variety of personal favorites and interesting, new brews on six taps of craft (250ml ¥680, 360ml ¥800, 480ml ¥1200) at his bar.

The other main attraction of this shop is its South Asian-style curry. After sampling this type of curry, Ono was enamored. He again immersed himself in researching the exotic spices so he could add it to his menu. The aroma of the spices wafting out of the kitchen had my mouth watering in anticipation. The mildly spicy Chicken Curry (¥900) was Ono's recommendation and it was a great one. It's a popular item due to its appetizing aroma and complexity of flavors. It was a fine match for the hoppy craft beer I chose. Occasionally, recommended beer and food pairings appear on the menu, though experimenting is encouraged.

Ono is constantly educating himself about different cuisines and ingredients that he comes across. He keeps an open mind and his curiosity leads him to taking on new challenges in the kitchen. His personal, continuing evolution as a chef is definitely reflected in his establishment's offerings. I am excited to return to see what he develops in the future.



そして、この店のもう一つの魅力は、南アジアスタイルのカレーだ。香料をふんだんに使ったスパイスカレーに出会い夢中になった小野は、あらゆるスパイスを学び、メニューに加え始めた。厨房から漂ってくるスパイスの香りに期待が高まる。この日いただいたチキンスパイスカレー (¥900) は控え目な辛さがジワリとくる、食欲をそそる香りと独特の風味が人気の、シェフオススメの一皿だ。その複雑で深みのある味わいは、ホップの香り豊かなクラフトビールと相性も抜群だ。他にも、繋がれたビールのタイプを考慮しながら時々のペアリングフードが提供される (¥300~)。組み合わせを試しながら自由に楽しんでほしい。

小野は学びの人だ。イタリアン、フレンチなど渡り歩いた小野だが、過去の経験にとらわれることはないと言います。好奇心旺盛な彼は何かを見つけ自ら学び、新しいことにチャレンジしていく。そして周囲を惹きつけ、フィードバックを通して更に魅力を増幅させる。そんな進化のサイクルを感じさせる楽しみな店だ。

※新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。



*Photographs are all portraits of local Yokohama movers and shakers.

過去からのインスピレーション Inspiration from the Past

Text & photos by Hisao Saito

2016年に三菱一号館美術館で「ジュリア・マーガレット・キャメロン展」が開催された。19世紀の女性写真家で写真史に輝く存在だ。

先日、神保町で彼女のオリジナルプリントが売りに出ているという情報を得て、とある古書店に行ってきた。古書店というだけで興奮するのに、キャメロンのオリジナルプリントが見れるかもしれないと思うと足取りも早い。美術館で見るとガラスの向こうの作品ではなく、手に取って見れるというのが古書店の醍醐味だ。

店に着くと他のものには目もくれず、店主にキャメロンを見せて欲しいと頼んだ。すると、奥から店主の奥様らしいイギリス人の女性が愛しそうにそのプリントを運んできた。まさにキャメロンのオリジナルプリントだった。状態も悪くない。素晴らしい!

プリントに数センチまで顔を近づけ文字通り舐めるように見ることができた。マスクをしているのでプリントに顔を近づけても店主は嫌がらなかった。おかげでキャメロンの被写体に対する視線や感情を約150年の時を経て感じることができた。印刷ではない、オリジナルプリントだからこそ伝わるものなのだ。本当に素晴らしかった。とても手の出る価格では

In 2016, the "Julia Margaret Cameron Exhibition" was held at Tokyo's Mitsubishi Ichigokan Museum, displaying the historical works of the 19th century female photographer.

The other day, I received information that one of her original prints was on sale at an antiquarian bookstore in Jimbocho. My interest piqued, I excitedly made my way there. The thought of being able to see one of Cameron's original prints with my own eyes had me rushing over in anticipation. One of the thrills of being in a bookstore such as this is that, unlike museums where you are usually separated from a work by a piece of glass, you can pick up an item and see it.

Upon arriving at the store, I disregarded all the other possible treasures in the store and immediately asked the owner to show me Cameron's work. An English woman, who appeared to have been the owner's wife, brought out the print, handling it with great care. There was no mistaking that it was one of Cameron's original prints and in good condition as well!

なかったが、そのオリジナルプリントからは沢山のことを学ばせてもらった。

翌日、俺は仕事でポートレート撮影があった。撮影中、なんだか耳元でカメラマンに「こうやって撮るのよ」と教えられているようだった。



I held the print a few centimeters from my face, so close that I could actually lick it. As I was wearing a mask, the shopkeeper didn't seem to mind the proximity. Because it was one of Cameron's original prints and not just a reproduction, I was able to connect with her feelings and perspective towards her subject, even after 150 years. It was a phenomenal sensation. Though it was well beyond what I could afford, I was able to learn a great deal from it.

The next day, I had an assignment shooting a number of portraits. Behind the lens, I felt as if Cameron was whispering in my ear guiding me on how to shoot. The impact of her work lives on.



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

thedarkroom-int.com

MAP
1

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

©2012 Yuri Figueiroa All Rights Reserved

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
045-228-7939
info@tomeis.co.jp

MAP 3

ギリシア料理 **SPARTA** 045-253-1645
www.sparta.jp

Yokohama's oldest
GREEK RESTAURANT

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

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

Back Issues & Subscriptions japanbeertimes.com/magazines バックナンバー



骨つきケイジャンフライドチキン

A

骨つき鶏もも肉 3本(膝の関節でカットして6pにする)
 ヨーグルト 150g
 全卵 1個
 塩 10g
 ニンニク 1片(すりおろす)
 生姜 10g(すりおろす)
 ケイジャンスパイス 作った量の2/3

B

薄力粉 100g
 コーンスターチ 50g
 塩 10g

ケイジャンスパイス

チリパウダー 8g
 クミンパウダー 5g
 コリアンダーパウダー 3g
 パプリカパウダー 5g
 ブラックペッパー 3g
 オレガノ 少々

A

chicken thighs 3 (cut at the knee joint to make 6p)
 yogurt 150g
 egg 1
 salt 10g
 garlic (grated) 1 clove
 ginger (grated) 10g
 Cajun spice mix (below) 2/3 of the prepared amt.

B

cake flour 100g
 cornstarch 50g
 salt 10g

Cajun Spice Mix

chili powder 8g
 cumin powder 5g
 coriander powder 3g
 paprika powder 5g
 black pepper 3g
 oregano a pinch

- 1 ケイジャンスパイスの材料を混ぜる。Aの材料をよく混ぜて半日置く。
- 2 鍋に油を入れ180°Cに熱する。1の鶏肉にBをまぶして余分な粉をはたいて4分揚げる。揚げた鶏肉を暖かい所で3分寝かせ余熱で肉に火を入れる。
- 3 最後にもう一度油で揚げ表面をカリッとさせて、残り3分の1のケイジャンスパイスをふりかけて完成!

* お好みでレモンを絞ってみてもOK

- 1 Mix ingredients for the Cajun spice together. Then mix ingredients A well and leave for half a day.
- 2 Heat oil in a pan to 180°C. Coat chicken from #1 with ingredients B. Remove excess flour and fry for 4 minutes. After frying, let chicken sit in a warm place for 3 minutes to allow the residual heat to fully permeate the meat.
- 3 Lastly, fry chicken in oil again until it's crispy on the outside then sprinkle remaining 1/3 of Cajun spice on it.

* Squeeze lemon juice over chicken as you like.



Enjoy American Craft Beer



アメリカンクラフトビールが
もっと楽しくなる!

ONLINE Seminar オンラインセミナー

アメリカンクラフトビールが、身近に感じられるオンラインセミナーを開催します！
エキスパートのトークショーや、料理とのペアリングなど、アメリカンクラフト
ビールを楽しむ方法が盛りだくさん。お気軽にご参加ください！

※オンラインセミナーの内容は変更になる場合があります。 ※オンラインセミナーの内容・スケジュールの
詳細は、「アメリカンクラフトビア エクスベリエンズ2020」のWebサイトでご確認ください。 ※ご参加は満
20歳以上の方に限定させていただきます。20歳未満の方はご参加できません。

クイズ
Quiz 2020.11.1 - 11.30
キャンペーン

2020年11月1日(日)から11月30日(月)ま
での期間、公式サイトでアメリカンクラフトビール
に関するクイズを出題します！SNSでクイズに
答えて、正解した方の中から抽選で24名様に
アメリカンクラフトビールセットをプレゼント♪
※ご応募は満20歳以上の方に限定させていただきます。
20歳未満の方はご参加できません。 ※賞品は予告なく
変更になる場合があります。



詳しくは… www.uscraftbeer.jp ACBEJAPAN



未成年の飲酒は法律で禁止されています。