

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

12

DECEMBER

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・ベアード
Interview with

BRYAN BAIRD

Morito Kaigan's
SODA CAFE

The Dark Room's
PHOTO CABIN

and
more!

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



DECEMBER 2020

2020年とはどんな年だったと記憶していくのでしょうか？ おそらくほとんどの人は、普通とは違った年だったと記憶していくことでしょう。新型コロナウイルスが私たちの生活を一変させ、また会社の収益に暗い影を及ぼしたことで、良くない年だったと記憶する人が多いと思います。変化、特に私たちが今年経験したような大きな変化はストレスをもたらします。しかし、変化は自らを省みたり成長する機会であり、チャンスでもあります。読者の皆さんも、このご時世においてもポジティブなことをたくさん見つけていることを願っています。健康で、まだ職につけているなら、それだけで2020年を祝う理由を見つけれられることでしょう。『ヨコハマシーサイダー』編集部も、あなたが本誌を読んでくださっていることに幸せを感じています。いつもありがとうございます。

How will you remember 2020? Most of us will probably remember this as an unusual year. Many may remember it negatively because of the way COVID has altered our lives—or, if you are a business, then how it has affected the bottom line. Change is stressful, especially the dramatic change we've faced this year. Change can also be a chance for self-reflection and growth, or a moment of opportunity. We hope you've been able to squeeze plenty of positives from this year. Assuming you are in good health, and that your employment hasn't been affected, then we're sure you can find reasons to celebrate 2020. We at the Yokohama Seaside, for one, are happy that you're reading us. 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

f www.facebook.com/SeasiderMagazine

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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Publisher Bright Wave Media, Inc. | Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Mai Furukawa Akiko Ishikawa Hisao Saito Brian Kowalczyk | 株式会社 Bright Wave Media 231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana/Hana 2F (Appointments only) |  |
| Cover The cosy interior of SODA CAFE (photo: Gammon) | | | |
| Design Matthew Gammon | | Copyright 2020 | |

The contents of The Yokohama Seaside 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 Seaside 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。



(photo care of the brewery)

A conversation with

Bryan Baird of Baird Beer

Text by Ry Beville

ブライアン・ベアードが立ち上げた、静岡県修善寺を本拠地とするベアードビールは今年創業20周年を迎える。ベアードビールは日本各地にタップルームを展開していて、横浜の「馬車道タップルーム」もその一つ。居心地のいい3階建ての同店舗では、本格的なアメリカンスタイルのバーベキューと、20種類以上のスタイルのクラフトビールを提供している。

ベアードビールは創業以来、世界的に認知され、影響を及ぼしてきた。2000年代前半、多くのブルワリーが伝統的な欧州スタイルのビールばかりがついていたころ、ベアードは実験的なビールに意欲的だった。毎月、新しい季節限定ビールや特別醸造ビールを世に出して、増え続けていた日本国内のクラフトビールファンたちを喜ばせていたのだ。ベアードが採用したこの先駆的な手法は、日本のブルワリーにとってのスタンダードへと変化を遂げ、またベアードの特別醸造ビールのいくつかは、ワールドビアカップで金賞を受賞した。

ベアードが成功すると、業務の拡大が必要となった。数年前、家族経営の同社は修善寺に新しい醸造施設をオープンさせた。美しく広いこの

Bryan Baird is the founder of Baird Beer, a craft beer brewery now based in Shuzenji, Shizuoka that is celebrating twenty years of operation this year. Baird Beer has multiple taprooms throughout Japan, including the Bashamichi Taproom in Yokohama. This cozy, three-story bar and restaurant offers an array of authentic American-style barbecue to go along with roughly two-dozen styles of craft beer.

Baird Beer has gained international recognition since its founding and is certainly an influential brewery. In the early 2000s, when many breweries were sticking to traditional European styles, Baird was ambitious with its experimentation. On a monthly basis, it offered new seasonal beers and specialty releases, bringing excitement to Japan's growing craft beer scene. This practice that Baird pioneered has now become a standard in Japan. Baird went on to win several World Beer Cup gold medals for its specialty beers.

施設は、以前キャンプ場だった場所に建てられていて、ペアドビールは地面の修復作業に熱心に取り組んだ。そう、ここはバー付きのブルワリーのキャンプ場なのだ。地元で飲みたいなら、まず横浜中心部に位置する馬車道タップルームに行ってみるのがいいだろう。今回、人気を集める同店舗についてブライアン・ペアドに話を聞いた。

馬車道タップルームは沼津(静岡)、中目黒(東京)と原宿(東京)の次にオープンした4番目の店舗です。なぜ横浜を選んだのですか？

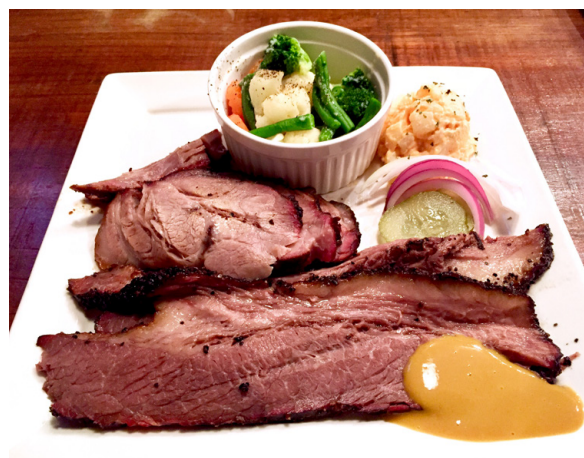
4店舗目の出店先として横浜を選んだ理由は、横浜の文化的な雰囲気が、私たちが提供するフードのコンセプトとマッチしていると感じたからです。のちにピットマスター(バーベキューの調理責任者)となったチャールズ・モローもそのとき横浜近郊に住んでいたため、タイミングがうまく重なったのです。

なぜアメリカンスタイルのバーベキューをこの店舗のテーマに選んだのですか？

モローという、自家醸造家であり、バーベキューに情熱を注ぐバーベキューの達人に出会ったからです。彼とは何度か本場のアメリカンバーベキューと、それぞれ特徴のあるクラフトビールの類似点について意見を交わしていました。彼はその後、私、さゆり(ペアド共同創業者でありブライアン(妻)とジョン・チェセン(シニアパートナー/総務部長)を自宅に招いて、自家製バーベキューを振る舞ってくれました。私たちは口にした瞬間にとりこになりました。モローの長年の夢は、本場のアメリカンスタイルのバーベキューを日本に広めることだったので、それを叶える手段として4店舗目のタップルームを活用することを申し出ました。美味しいビールと本物のバーベキューの組み合わせは、まさに神からの贈り物です。

馬車道タップルームで使用している特別なオープンについて教えてください。

「視察ツアー」としてテキサス州に行ったとき、私たちはバーベキュー機材のメーカーをいくつか訪れました。日本に持ってくるのに一番実用的だと思ったのは、テキサス州メスキートの小さな会社で作っている「ビッグレッド」でした。その仕事ぶりは素晴らしいです。設置してから9年経っていますが、出来上がったお肉は、今やこの上ないほどの出来上がり



With Baird's success came necessary growth. Several years ago, the family-owned business unveiled its beautiful and expansive new production facility in Shuzenji. It's located on a former campground and Baird Beer has worked hard to restore the grounds—that's right, it's a brewery campground complete with a bar. It's an easy day trip from Yokohama and highly recommended. But Bashamichi Taproom in central Yokohama is a good introduction if you want to stay local. Here, we speak with Bryan Baird about this popular establishment.

Bashamichi Taproom was your fourth retail location after Numazu (Shizuoka), Nakameguro (Tokyo), and Harajuku (Tokyo). Why did you choose Yokohama?

We decided on Yokohama for our fourth Taproom because we felt the food concept fit well with the cultural vibe of Yokohama. Our pitmaster-to-be Charles Morrow lived in greater Yokohama and we lucked upon the right location at the right time.

Why American-style barbecue as your theme?

I had met a homebrewer and very passionate barbecue maven in the person of Morrow. He and I spoke on several occasions about the affinity between authentic American barbecue and characterful craft beer. Morrow then invited me, Sayuri (Baird co-founder & Bryan's wife) and John Chesen (Senior Partner and General Manager) to his home for a sampling of his home-smoked barbecue. We were hooked in an instant. Chuck's long-standing dream was to introduce real American-style barbecue to Japan and we raised our hand to make our fourth taproom the vehicle for that. Great beer and genuine barbecue is a pairing gifted to us by God.

You have quite a special oven in the Bashamichi Taproom. What's the story?

On our requisite barbecue due-diligence tour around the state of Texas, we visited a few pit (barbecue smoker) manufacturers. The smoker we thought most practical to bring to Japan was the 'Big Red' smoker made by a little company in Mesquite, Texas. Its performance has been glorious. The meat coming out of it now after nine years of use and 'conditioning' is truly sublime!

You have a craft beer unique to Yokohama in Bashamichi Taproom, too.

Yes, our Bashamichi Ale is a smoked Brown Ale served as Real Ale on hand-pump exclusively at Bashamichi Taproom ("Real Ale" carbonation occurs naturally; it is traditionally served by pump). The idea was to craft a beer with a nuanced smoky character that would complement the smokiness of our barbecue. The malt we use to accomplish this is produced in Germa-

になっています!

横浜の馬車道タッブルームにちなんだビールもありますよね。

そうです。「馬車道エール」は、馬車道タッブルーム限定の燻製されたブラウンエールのリアルエールで、ハンドポンプ(リアルエールの炭酸ガスは自然に発生したもので、伝統的にポンプで提供される)で注がれます。このビールのコンセプトは、燻製の特徴をかすかに感じる、パーベキューの香ばしさを際立たせるクラフトビールです。ぜひブリスケットのお供に馬車道エールを飲んでみてください。衝撃を受けるはずです!

横浜のどんなところが好きですか?

国際的でオープンなところと、明治時代のような雰囲気が残っているところです。また一日で歩いて回れるほどいろいろと集約されているのが好きです。

横浜在住の家族、住民や旅行者に伝えたい馬車道タッブルームのビールポイントとは、ずばり何でしょうか?

横浜市と同様に、馬車道タッブルームは地元に限差していませんが、オープンで国際的な雰囲気があります。本物の米国と、本物の日本がきちんと共存しているのです。家族連れもウェルカムで、スタッフは経験豊富で熱心に取り組む人ばかりです。

ブライアン、ありがとうございました。20周年、そして横浜も歴史の一部に加えてくれたことに、祝意を表したいと思います。おめでとう!



ny and smoked with beechwood. Try a Bashamichi Ale together with a plate of our brisket. You'll never be the same!

What do you personally like about Yokohama?

I like the open and international feel of the city and its sort of Meiji-era vibe. I also like its intimacy and the ability to really walk the city in a day.

What are some aspects of the Bashamichi Taproom you hope will appeal to Yokohama families, residents and visitors?

Like the city itself, I think Bashamichi Taproom is both intensely local and yet open and international at the same time. It manages to be authentically American and genuinely Japanese in one stroke. We are always family-friendly and our staff is so experienced and earnestly passionate.

Thank you Bryan. Congrats on twenty years of business and making Yokohama a part of that.



Japanese Craft Bar PIER AK

Now OPEN



ビールのようにタップから注がれたNama Sakeは、酒蔵で飲むようなしぼりたての味わいのお酒です。

日本各地のクラフトビール、オリジナルのハイボールやカクテルにあわせて手作りのシャルキュトリーやチーズのペアリングも楽しめます。

フレッシュなNama Sakeによく合う片手でサクッと食べれるTemaki-Sushiもおすすです。

Our nama (draft) sake, poured from the tap like beer, tastes as if you are sipping it freshly pressed at the brewery.

Pair original highballs, cocktails, and craft beer from all over Japan with homemade charcuterie, cheese, and more.

We recommend trying our nama sake with temaki sushi wrapped in crispy dried seaweed.



PIERは船の荷下ろし場、皆が集まる場所。ここから発信していくクラフト酒の新しい形、新しいけど落ち着く場所です。



PIER AK brings the concept of craft sake on draft to Yokohama!

We hope you are excited to visit. Our remodeled bar aims to provide an atmosphere like a pier where you can relax and pass the time in leisure.



| MENU | |
|-------------------------|------|
| Nama Sake | 590~ |
| Japanese Craft Beer | 780~ |
| Sake of the Day | 400~ |
| Cocktails & Fresh Juice | 490~ |
| Appetizers | 380~ |
| Cheese | 480~ |
| Oyster of the Day | 490~ |
| Charcuterie | 580~ |
| Temaki Sushi | 680~ |
| No table charge | |

MON▶SAT 17:00-24:00 | HOLIDAYS 17:00-23:00
tel.045-624-9913



Japanese Restaurant
酒とったり
SAKE TOTARI
045-624-9923
MON▶SAT 17:00-24:00
SUN/
HOLIDAYS 12:00-23:00

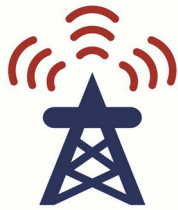


Japanese Craft Bar
AKATSUKI NO KURA
045-624-9913
MON▶FRI 17:00-24:00
SAT 12:00-24:00
SUN/
HOLIDAYS 12:00-23:00



Sotetsu Minamisaiwai Bldg 2F
(Nishiguchi PostOffice2F)
1-10-16 Minamisaiwai Nishi-ku Yokohama





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 AMI [E-6]
- 17 YIEA [C-2]

MAP 2





MOTOMACHI SAKE BAR

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



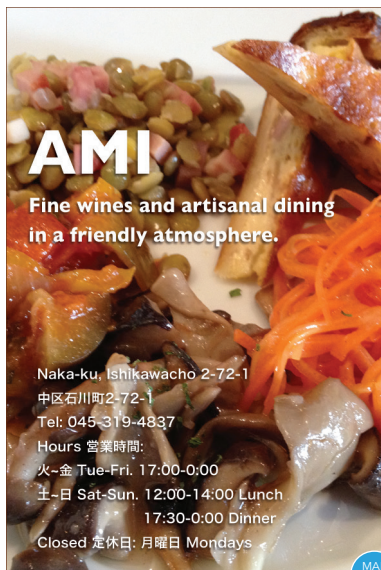


craft beer, fine food & great people

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



MAP 14



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

SODA

Cafe

葉山町堀内1039
Horiuchi Hayama-machi 1039
Tel: 046-877-0678

Hours
11:00 - L.O.17:30 (on Wed from 13:00)
closed Tues

Text & photos by Seaside Staff



葉山の森戸神社入り口前にある「ソーダカフェ」では、こだわりのコーヒーやユニークなカフェメニューが味わえる。葉山の美しい砂浜やハイキングを楽しむついでに、グルテンフリーのビーガンスイーツでつくるぐのはいかがだろう。

14時までのランチタイムはビーガンタコライス (880円) を提供しているが、メニューはスイーツが中心だ。暖かい日には乳製品不使用のアイスクリーム (400円〜) がぴったり。またビーガンプリン (530円)、デトックスクッキーやバナナケーキ (500円) など、日替わりでさまざまなスイーツが楽しめる。一番のおすすめはバイクドチーズケーキ (600円)。グラハムクラッカーの土台に低脂肪豆乳を使用したチーズフィリング、そして豆乳ホイップクリームが添えられた甘くて美味しいケーキだ。コーヒーにもよく合う。

コーヒーといえば、逸品のドリップコーヒーは480円の良心価格で、各種ハーブティーは550円。また自家製クラフトソーダ (680円)、ビーガンシェイク (780円) やスムージー (850円) などドリンクメニューも充実している。

砂浜をテーマにした、モダンで居心地の良い店内は10席ほどの作りで、雰囲気合うゆったりとした音楽が流れている。オーナーの曾田は話好きで、地元の情報なども教えてくれる。都会の喧噪から離れて葉山でリラックスした一日を過ごしたいなら、ぜひこのカフェに立ち寄ってみよう。

Situated in front of the entrance to the Morito Daimyojin shrine in Hayama, SODA CAFE features great coffee and a unique bakery. Here, you'll find gluten-free and vegan sweets to tickle your sweet tooth while you visit the beautiful local beaches or hike its hills.

If you go during lunch, the vegan taco rice (¥880) is offered until 2pm, but most of the options focus around their cafe/bakery. The dairy-free ice cream (¥400~) is great for warmer days. Otherwise, try the vegan pudding (¥530), a rotating menu of baked goods (¥380~) like the detox cookie, and banana cake (¥500). The highlight is the Baked Cheese Cake (¥600), which is sweet and savory with a dry graham cracker crust, soy milk cheese filling, and soy whip to top it off. It goes perfectly with a cup of coffee.

Speaking of coffee, a regular cup of delicious Joe is only ¥480, while various kinds of herbal teas are ¥550. Unsurprisingly, SODA CAFE also offers home-made craft soda (¥680) as well as vegan shakes (¥780) and smoothies (¥850~).

Its modern, cozy, beach-themed interior fits little more than ten people and plays mellow music to help set the mood. The owner, Mr. Soda, is talkative and has some good local information if you're willing to strike up a conversation. Overall the cafe is a great choice if you're making a day trip down to Hayama to escape the hustle and bustle of the city.

※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。

PHOTO CABIN 2020



カメラで楽しむ

Fun with Cameras

三井アウトレットパーク横浜ベイサイド
at Mitsui Outlet Park Yokohama Bayside

December 12th (Sat・土)

- 巨大カメラワークショップ 12:30~14:00 参加無料
会場: ベイサイドラウンジ 定員: 30名(事前申込み制)
【受付方法】info@thedarkroom-int.com へお名前と参加人数記載の上、メール送付 (ベイサイドラウンジを参加者みんなで部屋丸ごと巨大カメラ(カメラオブスキュラ)にしてしまおう!)
- フォトセッション(撮影ワークショップ) 14:30~15:30 参加無料
会場: くじらの大屋根広場 定員: 無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)
- Giant camera workshop (the room will become a large camera obscura), 12:30~14:00, free
Venue: Bayside Lounge Capacity: 30 people (pre-registration req'd: email info@thedarkroom-int.com with your name and number of participants)
- Photo session (shooting workshop): 14:30~15:30, free
Venue: Giant Roof Whale Plaza Capacity: No limit (please apply in person)





玄海田公園 自然学校 特別講座

Genkaida Park Nature School Special Course December 19th (Sat・土)

■PHOTO CABIN体験 10:00~15:00 参加無料

会場:玄海田公園 北側遊具広場前

定員:無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)

※体験は1組ずつPHOTO CABINに乗り込んでの参加とし、都度荷台の換気及び消毒をします。

■カメラオプスクラ制作体験 10:00~15:00 参加費300円

会場:玄海田公園 北側遊具広場前 定員:無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)

■ PHOTO CABIN experience, 10:00~15:00, free

Venue: Genkaida Park, in front of the playground on the north side Capacity: No limit (please apply in person)

* Participants will board the PHOTO CABIN van one group at a time. The interior will be ventilated and disinfected after each group.

■ Camera obscura production experience, 10:00~15:00, fee: ¥300

Venue: Genkaida Park, in front of the playground on the north side Capacity: No limit (please apply in person)

PHOTO CABIN

LINE 公式アカウント

イベントスケジュールやみんなの写真集など、写真を楽しむ情報をご案内します!



オーガスタミルクファームに巨大カメラがやってきた

Augusta Milk Farm Events

三井アウトレットパーク横浜ベイサイド
at Mitsui Outlet Park Yokohama Bayside

December 20th (Sun・日)

■PHOTO CABIN体験 10:30~15:30 参加無料

会場:オーガスタミルクファーム正面駐車場 定員:無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)

※体験は1組ずつPHOTO CABINに乗り込んでの参加とし、都度荷台の換気及び消毒をします。

■カメラオプスクラ制作体験 10:30~15:30 参加費300円

会場:駐車場脇のブランコ前 定員:無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)

■フォトセッション(撮影ワークショップ) 10:30~15:30 参加無料

会場:駐車場脇のブランコ前 定員:無し(ご希望の方はその場でお申込み下さい)

※撮影した写真の中からベストショットを後日、データにてお渡しいたします。

■ PHOTO CABIN experience, 10:30~15:30, free

Venue: Augusta Milk Farm main parking lot Capacity: No limit (please apply in person)

*Participants will board the PHOTO CABIN van one group at a time. The interior will be ventilated and disinfected after each group.

■ Camera obscura production experience 10:30~15:30,

fee: ¥300 Venue: In front of the swings beside the parking lot Capacity: No limit (please apply in person)

■ Photo session (shooting workshop), 10:30~15:30, free

Venue: In front of the swings beside the parking lot Capacity: No limit (please apply in person)

* Digital data of the best shots taken will be provided at a later date.

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

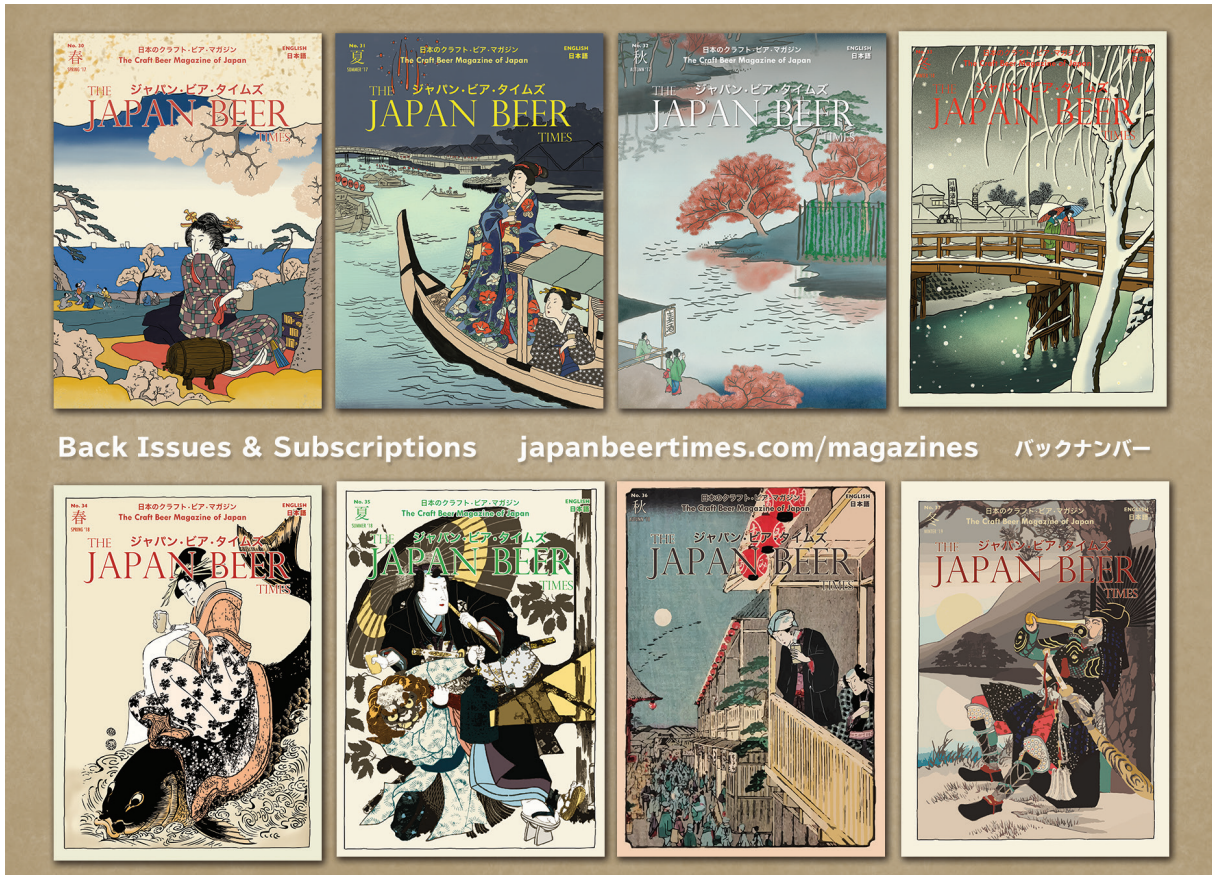
横浜ビール



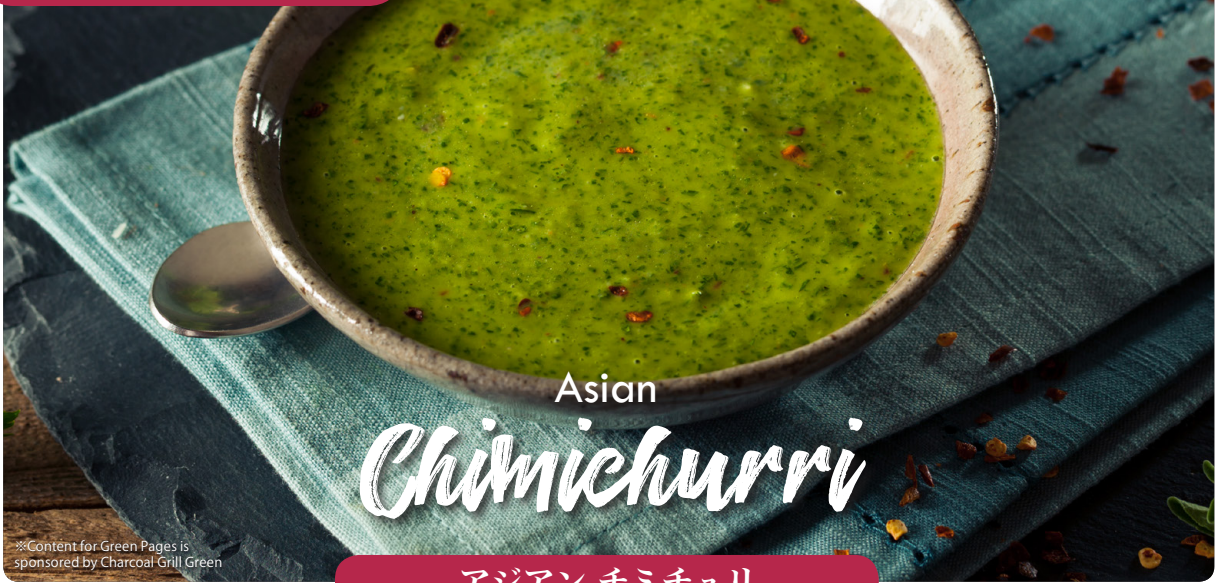
Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

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



Asian
Chimichurri

※Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

アジアン チミチュリ

A

| | |
|-------------------|------|
| 米酢 | 140g |
| トマトペースト..... | 90g |
| 塩 | 8g |
| ナンブラー | 10g |
| 砂糖 | 6g |
| ブラックペッパー..... | 2g |
| 玉ねぎ(みじん切り) | 500g |
| パクチー(みじん切り) | 30g |
| パセリ(みじん切り) | 10g |
| 万能ネギ(輪切り) | 20g |
| ニンニク(すりおろす) | 15g |
| 生姜(すりおろす) | 10g |
| 青唐辛子(みじん切り) | 5本分 |
| ライム* | 1ヶ分 |

*皮は緑の部分すりおろす、果肉は絞ってジュース

B

| | |
|------------|-------|
| サラダ油 | 700cc |
| ごま油 | 30cc |

A

| | |
|--|------|
| rice vinegar | 140g |
| tomato paste | 90g |
| salt | 8g |
| nam pla..... | 10g |
| sugar | 6g |
| black pepper..... | 2g |
| onion (finely chopped)..... | 500g |
| coriander (finely chopped) | 30g |
| parsley (finely chopped) | 10g |
| green onion (sliced into round slices) | 20g |
| garlic (grated) | 15g |
| ginger (grated) | 10g |
| green chilis (finely chopped) | 5 |
| lime* | 1 |

* grate the green part of the skin, squeeze the flesh and juice

B

| | |
|-----------------|-------|
| salad oil..... | 700cc |
| sesame oil..... | 30cc |

1 Aの材料を全てボールに入れよく混ぜ塩と砂糖を溶かす。

2 1に(B)の油を加えて完成です。

*香ばしく焼いた魚介、肉と相性が良い。

1 Put all the ingredients of A in a bowl and mix well to dissolve salt and sugar.

2 Add oil B to the mixed bowl to complete.

* Goes well with seafood and meat dishes.

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

charcoal grill & bar

green

石川町

ISHIKAWACHO



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



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

