

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

02

FEBRUARY

THE 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
MAGAZINE



横浜穴場  
Yokohama Anaba

浜志`まん

Hamajiman

Inside this Issue

| ブラントنز  
Bruntons

| Rommy Morita  
art exhibit

| Helping  
Yokohama's homeless

and  
more!

横浜の不動産はおまかせください。



**YAMADA**  
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有陽舎社 **ISK**  
YAMADA REAL ESTATE SERVICE

代表取締役 山田智也  
**Tomoya Yamada**  
English Speaking Realtor

1-4-5 OKANO  
NISHI-KU, YOKOHAMA  
TEL: 045-313-1011

**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

〒231-0023 横浜市中区山下町1番地  
シルクセンター英一番街

**Made in Nippon**

MAP 12

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

**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

f i

MAP 9

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

関内店 Kannai 横浜店 Yokohama 品川店 Shinagawa **ONLINE store**

JR関内駅北口から徒歩6分 横浜駅3コイネクス地下1階 JR品川駅アトレ品川2階 antenna-america.com



Super "Oishii" Smash Burger  
スーパー"おいしい"スマッシュバーガー

**アンテナアメリカのオリジナル【Smash Burger】**

米国で人気上昇中のスマッシュバーガー。ケンタッキー州発祥の実はクラシックなバーガースタイルです。アンテナアメリカ横浜店では、100%米産のパテを2枚、鉄板にギュッと押し付けて焼き、美しい黄金色の焦げ目にとろけるチーズをたっぷり載せています。

ぜひお気に入りのアメリカンクラフトビールと組み合わせて、本場アメリカのフードカルチャーを体験してください。アンテナアメリカ横浜店限定で木曜～日曜日にご用意しております

With your favorite American craft beer, you will surely satisfy your craving for the true American food culture experience! At Yokohama Station Location. Thursday-Sunday

\*木曜日はベーコントッピング無料! \*Free bacon topping on Thursday!

MAP 2

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

ra

ya



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

MAP 5

広告掲載やその他のお問い合わせ  
For advertisement and other inquiries email  
[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)



**Café Elliott Avenue**  
Beautiful Experience  
Team Seattle  
YOKOHAMA

18 Yamashita-cho, Naka-ku  
045-664-5737  
11:00-19:00 (closed Mon)

[www.elliott.jp](http://www.elliott.jp)

MAP 8

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](http://www.nakamaru-dental.jp)

**UCLA Certified**

MAP 7

**Tomei Wines**  
ONLINE  
セレクトショップ



Japan's California Wine Experience  
日本にいながらカリフォルニアワインの世界を



**The Warehouse**  
ザ・ウェアハウス

Quality Wines and Music, California Style  
ライブハウス・ワインバー・ボトルショップ

**Tomei Wine Club**  
Tomei's ワインクラブ



Wine Club Membership Available  
会員様限定のワインクラブメンバーシップ



MAP 3

# SEASIDER

FEB 2022

この2年間は多くの企業にとって大変厳しい状況が続いています。それは我が社も同様で、昨今の状況下多くのスポンサー企業が撤退していく中で、今でも広告提供を続けてくださるスポンサーの方々のご尽力と、そして弊社が運営している他部門の収益で補填し、なんとかここまで続けることができました。しかし現状は大変難しく、私たちは皆様のお力添えを賜れればと思います。10年以上にわたり、私たちは弊誌の配本を無料で続けて参りました。もし、弊誌を気に入ってくださっていて、また発行継続をご希望頂けるなら、少額からでも結構ですので温かいご寄付を賜れば幸いです。皆様からのご支援が横浜シーサイダーの発展に繋がります。いつもご愛読いただきありがとうございます！

Hey folks, it's been a tough two years for most businesses... Many sponsors have unfortunately been unable to continue their ads. We've somehow managed to keep going through the support of advertisers you still see in these pages and by supplementing with revenue from other business activities we conduct. It's just not enough and we could use some help. For over ten years, we've shared our content for free. If you've enjoyed our content and/or would like us to continue, please consider making a small donation (even a couple hundred yen). It will make a difference as we transition to other additional revenue models. Thank you!



Help Support us • Patreonで支援する:  
[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://www.yokohamaseasider.com/supportus)

Visit us on the web at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

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

@YokohamaSsdr

@yokohamaseasider

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.

**Design**  
Matthew Gammon

**株式会社**  
**Bright Wave Media**

**Cover**  
Satoshi Ichimura  
welcomes us to  
Hamajiman (photo:  
Akiko Ishikawa)

**Editorial**  
Ry Beville  
Akiko Ishikawa  
Hisao Saito  
Brian Kowalczyk  
Mai Furukawa  
Dr. Joseph Amato  
Christina Fürstenau  
Glenn Scoggins

231-0063 Yokohama,  
Naka-ku, Hanasaki-cho  
1-42-1  
Noge Hana\*Hana 2F  
(Appointments only)

Copyright 2022



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 advertisers. YSM is available at approximately 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。

For more info visit [www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com) **3**

# 横浜穴場

# HAMAJIMAN

## 浜志まん

**Address** 中区伊勢佐木町 5-129  
Naka-ku Isezaki-cho 5-129  
**Tel** 045-252-4001

**Hours** 10:00~18:30  
closed Mondays

伊勢佐木商店街にある「浜志まん(はまじまん)」は創業100年を超える老舗の洋菓子店だ。浜志まんの前身は1913年(大正2年)に和菓子店として創業した市村菓子店。和菓子店がまだめずらしい時代に、横浜の土産物として自慢できるようなお菓子を作りたい、という思いから、こしあんと栗を入れた「濱じまん最中」を考案して発売。評判が評判を呼び、その名のとおり、多くの人々からハマの自慢と称され、愛された看板商品へと成長した。その後、第二次世界大戦後の混乱期を経て、老舗の和菓子店は洋菓子店へと変化を遂げる。外国への扉が開かれた港町横浜、新しいものに敏感なセンス、それらを受け入れる柔軟性。そのような好条件と「ポストンクリームパイ」が出合い、創業当時から親しまれてきた商品の名前を店名に残しつつ、洋菓子店「浜志まん」が誕生した。

港町横浜を象徴するようなエピソードはここにもある。戦後しばらく経ったころ、旅客運輸の主軸は船から飛行機へと大きく移り変わっていった。そうした中、それまで横浜と諸外国をつなぐ客船で腕を振っていた一流のシェフたちが、働き場所を求めて海から陸へと移ってきたという。当時は洋菓子店の数も少なく、ましてや外国航路客船で舌の肥えた客を満足させてきた味は、最高峰の美食だったであろう。1957年(昭和32年)、浜志まんは日本郵船が運行していた横浜-米国間の客船で活躍していたシェフを雇い、ポストンクリームパイの販売をスタートした。ポストンクリームパイとは、

米国・ボストンにある1855年創業の「OMNI PARKER HOUSE(オムニパーカーハウスホテル)」で誕生したケーキである。数々の著名人が訪れ、あのジョン・F・ケネディ大統領がジャクリーンにプロポーズしたレストランがある、有名な老舗ホテルだ。

浜志まん でチーフパティシエを務める工藤英治は、洋菓子作り始めて50年以上経つ大ベテランだ。当時、直接レシピや技術を教わった一人で、初めてこのケーキを食べたとき、どうしてこんなにおいしいものがあるのかと不思議に思ったという。その後も伝統の味わいを守りつつ、その時代に合わせて砂糖の量を減らすなど柔軟に味を改良し、ポストンクリームパイを「今」に伝えている。

現在の店主である三代目の市村聡史はこう語った。「もともと、横浜は文明開化と開港の地で、さまざまな民族や文化が融合し発展してきたとても寛容な街。そんな伊勢佐木の今後の発展が楽しみです」。明朗闊達という表現がぴったりな人物で、こちらまで気分が明るくなる。店に並ぶ高級品のお菓子には、店主の人柄が表れているようだ。なるほど、訪れて気が付いた。地元の人々に長く愛されているのは、それなりの理由があるのだ。明るい気持ちで店を出て、文明開化に思いを馳せながら伊勢佐木を歩いてみると、また違った味わいの景色が見えてくる。



Owner Satoshi Ichimura



Hamajiman, located along Isezaki-cho's shopping strip, is a Western sweets shop founded more than a century ago. Hamajiman's origins date back to 1913 when it launched as a Japanese sweets shop called Ichimura Confectionery. In those days, it was still rare to have a Japanese shop like this, and the owners thought to create sweets as *omiyage* (souvenirs) that would be the pride of Yokohama. They thus conceived of a treat filled with *koshian* (sweet bean paste) and chestnuts—the idea was to sell a *Hamajiman saichu*, or “Yokohama-pride bean jam cake”. Rave reviews piled up and, as the name suggests, it became a point of pride in Yokohama for many people, a beloved treat that represented the city. Turmoil ensued following WWII but eventually the shop transitioned away from Japanese sweets. Yokohama's port had again opened to the West and people were responsive to new things—a new suppleness of perspective had arrived. In this changed context, the shop discovered Boston cream pies, and while they preserved the name of the treat they had been making from the beginning in the shop's name—Hamajiman—they were reborn as a Western sweets shop.

There was also an interesting episode in its history that symbolizes this port city. It was right after WWII ended, when pleasure travel was shifting from ships to airplanes on a massive scale. It seems that there were a handful of first-rate chefs who had been showcasing their skills on boats that traveled between various countries and Yokohama, but now they were searching for new work and left the waters for land. There weren't many Western sweets shops at the time and, if you think about it, there was probably nobody that understood better how to satisfy the tastes

of travelers from overseas with delicious food. In 1957, Hamajiman hired a chef who had been employed on a ship traveling between Yokohama and America—he was the one that helped kick off sales of Boston cream pies. These pies are actually cakes that were originally launched in Boston in 1855 at the Omni Parker House Hotel. Countless celebrities have visited this famous, hallowed hotel, including John F. Kennedy, who proposed to Jacqueline in its restaurant.

Hamajiman's chief patissier is one Eiji Kudo, a veteran of the kitchen who has been making Western-style treats for over fifty years! He was taught the original recipe and techniques back in the day, and when he first had a bite of the cake, he thought, “How in the world did anybody make something so delicious?!” He has honored the trademark flavor over the years, but has tweaked things to better suit the times, such as reducing sugar, thus bringing to us a Boston cream pie for the present.

Third-generation family owner Satoshi Ichimura remarks, “As a major port that opened to the West and as a cornerstone of Japan's modernization efforts, Yokohama developed through a mix of many different ethnicities and cultures, and thus has quite an open-minded ethos. I look forward to how this strip of Isezaki will continue to evolve from that.” Ichimura has an infectiously upbeat personality that will raise your spirits. The sweets that line the display case in the store embody his character. You'll understand when you visit. There's a reason why this place has been loved by locals for so long. I leave buoyed by the experience, and stroll Isezaki reminded of Yokohama's modernization period—it's then that I see the scene in a different flavor, to speak.



# Japanese Craft Bar AKATSUKI NO KURA



— 〈壁の酒 均一料金〉 —

45cc **290** YEN

90cc **490** YEN

All-you-can-drink

90min **2,180** YEN

「AKATSUKI NO KURA」は、全国47都道府県全ての日本酒を味わえる「壁の酒」70銘柄以上をカジュアルにお楽しみいただけるJapanese Craft Barです。壁の酒は、ボトルを見ながらお選びいただき均一価格でのご提供。「壁の酒」に加えて、タップから注ぐ酒蔵でいただくようなフレッシュな「生の酒」や料理に寄り添う「ペアリングの酒」、更に厳選したクラフトビールや酒蔵の果実酒、オリジナルカクテルをゆったりとソファ一席で楽しめる空間となっております。

こだわりの料理は創作シャルキュトリーや片手でさくっと食べられる手巻き寿司、厳選チーズ、牡蠣など豊富にご用意しています。

Japanese craft bar AKATSUKI NO KURA stocks more than 70 brands of sake from every prefecture of Japan for savoring in a casual atmosphere. Make yourself at home in our casual Japanese craft liquor bar.

Choose a bottle from our reasonably priced "wall of sake" and our staff will pour you a glass. We also offer a variety of fresh nama (unpasteurized) sake on tap as well as sake-cuisine pairing sets. Excellent craft beer, fruit liqueur, and creative cocktails round out the drink menu. Our original food menu includes creative charcuterie, hand-rolled sushi, select cheese, and oysters.

Stop by AKATSUKI NO KURA to begin your sake journey today!

MENU	
Nama Sake	600~
Craft Beer	830~
Sake Pairing	550~
Cocktail	550~
Cheese	520~
Appetizers	420~
Oyster	500~
Charcuterie	620~
Temaki Sushi	580~
No table charge	



Japanese Restaurant  
**酒とつたり**  
SAKE TOTARI  
045-624-9923  
MON▶SAT 16:00-23:30  
SUN/  
HOLIDAYS 12:00-23:30



Japanese Craft Bar  
**AKATSUKI NO KURA**  
045-624-9913  
MON▶FRI 16:00-23:30  
SAT 14:00-23:30  
SUN/  
HOLIDAYS 14:00-23:30

Sheraton  
NISHIGUCHI  
JR  
YOKOHAMA st.  
TAKASHIMAYA  
VIVRE  
SOTETSU  
JOINUS  
Sotetsu Minamisaiwai Bldg 2F  
(Nishiguchi PostOffice2F)  
1-10-16 Minamisaiwai Nishi-ku Yokohama



# BRUNTONS

ブラントンス

MAP  
14

Text & photos by **Glenn Scoggins**

**Address** 中区山下町104-17  
Naka-ku Yamashita-chō 104-17  
**Web** [www.bruntons.yokohama](http://www.bruntons.yokohama)

**Hours** Weekdays 14:00-22:00, Sat-Sun 11:00-22:00,  
closed Wed  
**Tel** 045-323-1973

プロの目線で吟味されたクラフトビールが揃い、居心地の良さと、開国当時の横浜を感じられる店。それが「ブラントンス」だ。元町で営業していたが、オーナーの河野規美子（通称キミ）とスコット・コイが中華街の一角にある古民家をリノベーションし、現在は移転している。内装はレトロとモダンが共存しており、新規顧客も常連客もくつろげる雰囲気をかもし出している。外観は鮮やかな青と赤で統一され、中華街らしさも持ち合わせた、目を引く店構えになっている。

ブラントンスには5つのタップ（さらにリアルエールのタップも）があり、日本各地のクラフトビールが週替わりで楽しめる。ロコビア、エビナビール、反射炉ピヤと沼津クラフトのビールが繋がっていることが多いが、ほかにも箕面ビール（大阪）、大山Gビール（鳥取）も提供されていることもしばしば。地元のパールと調整していることもあり、同じラインナップのビールをほかでも楽しめるといことはほとんどない。樽生ビールは280ミリリットルもしくは437ミリリットル（通常800円と1400円）、リアルエールは568ミリリットルで提供される。静かに流れるジャズを聴きながらじっくり味わおう。

フードメニューは多くはないが、ビーガン料理もあり、健康に配慮された内容だ。おすすめはシェパードパイ。コロナ禍の営業自粛要請の影響により、営業のメインは缶や瓶のビール販売（料飲店等期限付酒類小売業免許による）となったが、品揃えは素晴らしく、ひでじビール、ビーイージー（青森）米国やスコットランド産のビールや珍しいミード（ハチミツ酒）など、20銘柄が購入できる。

一階には小さなカウンターと、持ち帰り用の販売スペースが設けられている。しかし、せっかくなので二階に上がって、「ハウス&ガーデン」をテーマにしたという前述の個性的な空間を味わってみよう。花々に囲まれて、一人静かに飲んでもいいし、友人たちとにぎやかに楽しんでほしい。壁には、明治初期に来日し、横浜の近代化に大きく寄与したスコットランド出身のリチャード・ヘンリー・ブラントンの功績や、横浜の明治時代の華々しい歴史が飾られている。このブラントンこそが、スコットランド生まれでカナダ・ブリティッシュコロンビアの西海岸に移住した第一世代であるスコットが、キミと多くの時間を過ごした横浜でバーを開ききっかけになったのである。

Bruntons combines Yokohama history with carefully selected craft beer in a convivial and welcoming atmosphere. Since relocation from its previous perch in Motomachi across the canal to the edge of Chinatown, owners Kimiko Kawano and Scot Coey have created a distinctive interior within a renovated old house. The result should make newcomers and regulars alike feel right at home. The exterior, with bright primary colors, fits Chinatown aesthetics and makes it hard to miss.

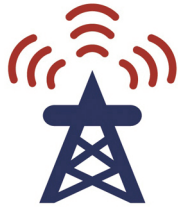
Scot and Kimi maintain a weekly rotation of their five taps (plus a real ale tap), exclusively Japanese craft beer from both near and far. They are partial to Loco, Ebina, Hansharo, and Numazu Craft, but also offer reliable beers from Minoh (Osaka) and Daisen G (Tottori). Regular coordination with other local bars ensures that the beer on tap cannot be found elsewhere at any given time. Draught sizes are 280 ml and 473 ml (typically ¥800 and ¥1400) and 568 ml for real ale. Enjoy your beer while listening to unobtrusive jazz.

The food menu is short but healthy, with vegan options always available. A particular favorite is shepherd's pie. With unpredictable COVID restrictions in mind, the focus has shifted to off-license sales of over 20 brands in cans and bottles, such as Hideji (Miyazaki), Be Easy (Aomori), and some US and Scottish imports, as well as hard-to-find mead.

The first floor features a small counter space and off-license store. However, be sure to climb the stairs to enjoy the imaginative design above, with the theme of "House and Garden". It's ideal for a quiet solitary quaff or a friendly foursome, surrounded by flowering plants. Yokohama's Meiji heyday is on display, including the remarkable career of Scottish engineer Richard Brunton. He inspired Scot, born in Scotland and a first-generation immigrant to British Columbia's west coast, to open the bar in the city where he and Kimi have spent much of their lives.







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)

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 7artscafe [E-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Cafe Elliot Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Bruntons [D-7]

MAP 2



# WARMING THE HEARTS OF YOKOHAMA'S HOMELESS COMMUNITY IN WINTER

Text by **Christina Fürstenau**

As the coldest season is upon us, many of you might be reading this issue in the warmth of your homes. Meanwhile, there is a growing population of homeless people in Yokohama, especially around Kannai Station. Some of them are working during the day, but do not earn enough to afford accommodation.

In 2002, individual volunteers from the international community ICC at Sacred Heart Cathedral in Yamate decided to help the homeless and began cooking and distributing meals three times a week. Once the word spread, they started receiving donations such as food and clothes from other Catholic churches, schools and individuals. As the homeless people became familiar with the distribution, they started gathering around Kannai station, lining up in a queue which today often counts more than 180.

As Sacred Heart is closely located to Saint Maur International School, a few parents who attend the church found out about this project and in 2020 it all came together when one of the parents initiated the 'Happy Bags' project. She distributed bags to the youngest students

at Saint Maur and asked them to fill the bags with winter essentials, but most importantly to draw Christmas greetings on the bags. Within two weeks, over 180 bags were given to each homeless person in Kannai. According to the volunteers, the reaction of the recipients was priceless, as they looked touched by the cute drawings.

In 2021, a private group of donors from the Saint Maur International School community started to regularly donate essentials. This success was the starting point of the Saint Maur Charity Committee, combining the efforts of the whole school community's giving with projects focusing on improving the lives of people in need in Yokohama.

If you see a homeless person, please know that just a bowl of cup noodles or a simple smile will mean a lot to them. And if you would like to contribute more, please get in touch with the Head of Welfare at the ICC Community, Agnes Olsa Kaneko, at [agnesolsa@gmail.com](mailto:agnesolsa@gmail.com). The volunteers in Yokohama always need more help and appreciate all kinds of initiatives.



photos care of St. Maur



# REVOLVING ART EXHIBITION AT 7ARTSCAFE

## HIROMI "ROMMY" MORITA

Text and photos by Dr. Joseph Amato



MAP 4



7artscafeは、週末に開催するコンサートやギャラリーでの展示を通じて、音楽家や芸術家を支援している。2月15日から27日までは、「ロミー」の愛称で親しまれている横浜の芸術家、森田ひろみの展示会を開催。15点を超える作品と、スケッチのコレクションが展示される予定だ。

ロミーは1948年、沖縄出身の母と、第二次世界大戦で海軍に従軍したフィリピン系米国人の父との間に、8人兄弟の長女として生まれた。沖縄戦の激しい戦闘で壊滅的被害を受けた首里城がある沖縄の首里で育った彼女は、毎日家の外で沖縄の伝統舞踊「エイサー」を踊っていた家族の影響で、幼少期から芸術に触れていた。あるとき、沖縄タイムス主催のコンクールで思いがけなく最優秀賞を受賞したロミーは、高校在学中もずっと絵を描き続けた。卒業後は横浜に移住し結婚、3人の子供を育てた。そして、当時関東ではめずらしかった沖縄料理の店「きじむなあ」を横浜馬車道に開店。店を切り盛りしていたが、卒業後20年を機に開かれた高校の同窓会へ出席するため沖縄へ戻った。そこで、かつてのクラスメートによって絵に対する情熱を思い起こし、ふたたび筆を執り、油絵を再開することにした。

ロミーはこの25年、油絵、水彩画、水墨画、リトグラフ、ミックスメディアや写真など、さまざまな形態の作品を制作、横浜市内各地で発表してきた。今回は、「日本と海外の風景」「猫」「エロティカ」の3つのテーマで展示。7artscafeには彼女のポストカードも置かれている。

熱意にあふれ、温かみのある笑顔が印象的なロミーは、しばしば7artscafeを訪れ、ワインを楽しみながら訪れる客と談笑したり、ポストカードにスケッチしたりしている。

7artscafe supports artists and musicians with weekend concerts and revolving art exhibitions in its prime gallery space. From February 15 to 27, Yokohama visual artist Hiromi "Rommy" Morita's artwork is on display, featuring over fifteen paintings plus her collection of sketches.

Born in Okinawa in 1948, Rommy is the first child of eight—her mother a native Okinawan and her father a World War II Filipino-American navy sailor. Raised in Shuri, Okinawa overlooking the Shuri Castle ruins that resulted from the great "Battle of Okinawa", Rommy was influenced by the arts from an early age; family members performed an Okinawan traditional dance known as Eisaa daily outside her house. After a surprise first prize win in an art contest sponsored by the Okinawa Times Newspaper, Rommy continued painting throughout high school. After graduation, she moved to Yokohama, married, and raised three children. She eventually opened Kijimunaa, an Okinawan restaurant in Bashamichi—one of the first Okinawan restaurants in the Kanto area. She returned to Okinawa for her 20th high school reunion during which time her classmates recalled her great art talent. She was inspired to pick up her paintbrush and started working in oil pastel again.

For the last 25 years, Rommy has worked in various media—oil painting, watercolors, Japanese sumi-ink, lithographs, mixed-media, and photography. She has exhibited her artwork at shows throughout Yokohama. She presents three themes in this exhibit: "Landscapes of Japan and Overseas", "Cats", and "Erotica". 7artscafe also features a selection of her postcards.

Full of zest with a warm, heartfelt smile, Rommy often enjoys a glass of wine at 7artscafe while greeting visitors and sketching personal postcards.



For more information, please see:  
[7artscafe.co.jp/current-exhibition](http://7artscafe.co.jp/current-exhibition)

# RAISING NOGE'S SPIRITS

## #まちのあかりプロジェクト

Text & photos by **Hisao Saito**

東京ガスエコモは、コロナの影響が長期化する中、「頑張る飲食店を地域に密着した企業として応援したい」という想いから、2021年12月26日～2022年1月31日の期間「#まちのあかり」プロジェクトを実施した。

このプロジェクトは、東京ガスエコモが、地元横浜の野毛を中心にした飲食店店主らのポートレートと想いを巨大ポスターにして、桜木町駅から野毛へと続く「野毛ちかみち」に掲示したものだ。

活字だけではなく店主たちの顔から伝わる思いが、マジで胸に響いた。写真のもつ本来の力を発揮できたプロジェクトだと思う。

In order to show solidarity with local businesses in the midst of this prolonged pandemic, Tokyo Gas Ecomomo threw its support behind restaurants and bars battling to stay afloat. To this end, they initiated the #machinoakari (Japanese hashtag: #まちのあかり) project, which ran from 12/26/2021 to 1/31/2022.

The company focused efforts on Yokohama's Noge community of eating and drinking establishments by sponsoring a large poster of local restaurant owners expressing their thoughts. It was displayed in Noge Chickamichi, the underground area running between Sakuragicho Station and the Noge district.

I was really touched by not only the text, but also the feelings conveyed by the faces of the shop owners. It was a project that really exhibited the true power of photography.

※掲載された写真は一部です。

(due to space we regretfully could not share the complete set of photos)





**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)

MAP 1



**7ARTSCAFE**

7artscafe is a cultural hub for traditional and modern arts, signature drinks and health-conscious food located in Yokohama, JAPAN.

Winter 2022 Cafe Hours  
 Monday: Closed  
 Tuesday-Thursday: 11:00AM-18:00PM  
 Friday, Saturday: 11:00AM-20:00PM  
 Sunday: 11:00AM-18:00PM

[www.7artscafe.co.jp](http://www.7artscafe.co.jp)

MAP 4

### TELL Lifeline Support Worker Training Spring 2022

Online Training  
February 12 - April 24

- Mandatory sessions: February 12 or 13; March 26 or 27; April 23 or 24
- Weekly seminars, presentations, reading, journaling, and role-plays
- Develop active listening skills useful for daily life
- Support the English speaking community in Japan

For more details visit [telljp.com](http://telljp.com) or contact [training@telljp.com](mailto:training@telljp.com)



Be Fresh 2018 **30**  
 横浜国際教育学院は創立30周年



## YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE

Learn Japanese in Yokohama!






43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031  
 TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657  
 EMAIL [admissions@yiea.com](mailto:admissions@yiea.com)

[www.yiea.com](http://www.yiea.com)

MAP 6

CRAFT BREWED

# YOKOHAMA BEER

『横浜』の思いが詰まったクラフト缶ビール

缶ビール第3弾 『ハマクロ』 3月1日リリース! -SESSION BLACK IPA-



オンラインショップ

[www.yokohamabeer.com](http://www.yokohamabeer.com)

郵をご希望の方は 広報・ファンプロジェクト: [yokouchi@yokohamabeer.com](mailto:yokouchi@yokohamabeer.com) Tel. 045-212-9633

YOKOHAMA CRAFT BEER MARCHÉ ESTD 2021



**BEER BIKE**  
 横浜でスタート!

MAP 13



# GREEN

pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

## Philly Cheesesteak Sandwich

### フィリーチーズステーキサンド

ホギーロール..... 2個 (なければコッペパンでもOK)  
 牛モモ肉スライス..... 300g  
 玉葱..... 1/2個 (厚めスライス)  
 ピーマン..... 1個 (スライス)  
 ニンニク..... 1片 (みじん切り)  
 バーボン..... 適量  
 マスタード..... 20g  
 マヨネーズ..... 20g  
 塩、胡椒..... 適量  
 ピザ用チーズ..... 40g  
 モントレージャックチーズ\*..... 60g  
 \*ピザ用チーズで代用してもOK

hoagie roll..... 2 (you can also use hot dog buns)  
 beef thigh..... 300g sliced  
 onion..... 1/2 (thick slices)  
 bell pepper..... 1 (sliced)  
 garlic..... 1 clove (chopped)  
 bourbon..... to taste  
 mustard..... 20g  
 mayonnaise..... 20g  
 salt & pepper..... to taste  
 pizza cheese..... 40g  
 monterey jack cheese\*..... 60g  
 \*as a substitute using 100g total pizza cheese also OK

- 1 マスタードとマヨネーズを混ぜる。
- 2 フライパンに油を引いて玉葱をキツネ色になるまで炒める。ニンニクを加え香りが出たら牛肉を加え中火でさらに炒める。肉に焼き色が付き火が通ったらバーボンを入れ、アルコールを飛ばし塩胡椒で味を整える。バーボンの水分で鍋にこびりついた部分をこそぎ、ピザ用チーズを加え混ぜ合わせる。
- 3 パンに斜めに切り込みを入れる (切り落とさない)。切った面にマスタードマヨネーズを塗り、炒めた2の材料を挟む。上にモントレージャックチーズを乗せトースターでチーズが溶けるまで焼いたら完成!

\*お好みでハラペーニョやタバスコをアクセントにどうぞ!!

- 1 Mix the mustard and mayonnaise.
- 2 Add oil to frying pan and fry onions until golden brown. Add garlic, then beef when aroma of garlic is evident. Fry over medium heat. When meat is browned, add bourbon and season with salt & pepper. Scrape anything stuck to the pan while immersing in bourbon. Then mix in the pizza cheese.
- 3 Slice bread horizontally (don't cut all the way through). Spread mustard and mayonnaise in the sliced groove. Stuff with stir-fried ingredients from step 2. Sprinkle Monterey Jack cheese on top and bake in a toaster oven until the cheese melts.

\* Spice up with jalapeño or Tabasco as you like!

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

