

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

03

MARCH

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE



045
Yokohama
Canvas Bag's

鈴木 幸生
Yukio Suzuki

Inside this Issue

元町愛知屋
Aichiya

ホライズンファームズ
Horizon Farms

and
more!

横浜の不動産は
おまかせください。

YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM

有能会社 **エス**
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

www.045usmc.com/

045
Yokohama Canvas Bag

横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Eiichibangai, Silk Center 1 Yamashitcho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

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

Facebook, Instagram icons

MAP 9

Antenna America
American Craft Beer Bottle Shop & Tasting Room

横浜店 Yokohama 品川店 Shinagawa ONLINE store
横浜駅ジョイナス地下1階 JR品川駅アト1-品川3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%米産のパンを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と載せています。

ぜい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!

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

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
2

SEASIDER

MAR 2022

先月の私たちからのメッセージを読んで、寄付のページを訪れて本誌のサポーターとなってくれた人たちに、心からの感謝を申し上げます。先行き不透明な時代がありますが(まだしばらく続きそうですが)、皆様からのご支援は本誌発行を継続するにあたり大きな力となります。広告からの収入だけに頼ることなく、横浜の地域社会のために活動を続けることが可能になるのです。本誌読者で、もし応援してもよいとお考えの方がいらっしゃいましたら、毎月1ドル(120円弱)からのご寄付を受け付けておりますので(Patreonまたはペイパル経由)、どうかご検討ください。または、広告を出していただいているスポンサー企業様をぜひ応援お願いします!

We are very grateful to those of you who read our message here last month, visited our new donation page, and became supporters. This gives us more stability in uncertain times (which look likely to continue for the foreseeable future). It also allows us to rely less on advertising to publish this magazine and continue our work for the community. If you enjoy this magazine, please consider a small contribution for as little as \$1 a month (via Patreon or Paypal). Otherwise, please tell our sponsors thanks and keep supporting them!



Help Support us • Patreonで支援する:
www.yokohamaseasider.com/supportus

広告掲載やその他のお問い合わせ
For advertisement and other inquiries email

info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

www.facebook.com/SeasiderMagazine

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

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

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Design
Matthew Gammon

株式会社
Bright Wave Media

Cover
Yukio Suzuki of Yokohama Canvas Bag (photo: Kowalczyk)

Editorial
Ry Beville
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Mai Furuikawa

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 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。

For more info visit www.yokohamaseasider.com **3**

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

Tomei
Wines
ONLINE
セレクトショップ



Japan's California Wine Experience
日本にいなが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



横濱帆布靴

YOKOHAMA CANVAS BAG

MAP
12

Address 横浜市中区山下町1番地 英一番街
Naka-ku Yamashita-cho 1 Eiichibangai
Tel 045-323-9655

Hours 10:30 ~ 18:30
定休日:シルクセンター休館日に準じる
Web usmc.co.jp/yokohamahanpu.html

農産物における地産地消型の、こだわりの製品版ともいえるのが、まさに横濱帆布靴の製品だ。「Made in Y.H.C.NIPPON」をコンセプトに掲げ、使用する生地、金具などすべての材料を横浜に根差した企業との取引にこだわって作られている。創業者の鈴木幸生は、横浜ブランドというからにはすべてのサプライチェーンを横浜にこだわりたいと話す。鈴木は以前、雑貨を扱う会社で立ち上げメンバーとして携わり、業績を軌道に乗せてきた。社長と数名で始めた会社も、辞めるころには従業員200人、グループ全体で年商60億円規模へと成長を遂げていたという。そのときの経験を生かそうと50歳をきっかけに退職し、コンサルティング業を起業した。しかし、それでは何かすっきりしない日々が続いたという。当時のことを振り返って鈴木はこう語る。「自分は根っから物づくりが好き人間で、辞めて一年も経たないうちに、やはりその分野を追求したいと思うようになりました。そこで横浜のブランドになるような商品づくりを模索し始めたのです」

もっとも特徴的なのは、靴の素材だろう。いわゆる帆布というと、丈夫な綿素材の製品を思い浮かべる人が多いかもしれない。だが、横濱帆布靴はそれだけにとどまらない。中区かもめ町にある森野帆布船具工業所が、海上自衛隊の船に供給する素材として扱っている、ナイロンより丈夫な合成繊維「ピニロン」という素材の帆布を使用している。耐久性と防水性に優れており、その素材と出会った時、これは究極のアウトドア素材だと感じたと話す。最初は難色を示した仕入先も少しずつ鈴木熟意に共感し始め、横浜ブランドにこだわって作るなら良いよ、と取引に応じてくれるようになったという。難点を挙げるならば、丈夫がゆえに加工しづらいところ。そこはこれま

での経験と技術を生かし、試行錯誤しながら自社での製品化に成功した。シルクセンターの英一番街本店は、ガラス張りの工房も構えており、製作の過程を眺める事ができる。商品もアースカラーだけではなく、港から望む海、輝く太陽の光、空の青をイメージしたカラーバリエーションが豊富な靴もある。鮮やかな色彩は横浜の街によく馴染んで、気分まで明るくなる。あらゆる世代のライフスタイルにマッチするだろう。

アパレルやアウトドア会社とのコラボ商品も、現在は全商品の3割程の割合で展開しているという。店内にはこだわりのアイデアが詰まった商品が多く並んでいた。スズキジムニーのカスタムパーツを専門的に扱っている会社「アピオ」とのコラボ製品では、荷台にぴったり収まるサイズの大型バッグを作った。たくさんの荷物を一斉に運びたい時や、岩場など足場が悪くキャリアアでは運べない時、これだけ大きな靴で一度に運べたら何度も往復せずに済むだろう。しかもコンパクトな荷台にちょうど収まるサイズというのは、マニアのハートをわしづかみするのは必定だ。一寸のスペースも無駄にはしない、そんな思いを共に詰め込む。

50歳で独立する前が人生の第一フェーズだとしたら、今は第二フェーズだ。しかし、それで終わりではないというから目が離せない。鈴木未来像には、さらにその先の第三フェーズがあるというのだ。「まだ秘密だけど、それをやるにはハワイでやるのが一番かな」と微笑む。どのような未来が待ち受けているかまだ分からないが、鈴木ならきっと成功させるだろう。生来のクリエイターは自らの人生を楽しみながら創造していく。



Yukio Suzuki





Yokohama Canvas Bag stresses the concept of working together with local companies to source raw materials and proudly produces a brand that is uniquely Yokohama. All of the company's products are made from fabric, fasteners, and other items solely supplied by Yokohama-based companies. This is all driven by the philosophy of company founder Yukio Suzuki.

Prior to opening his current company, Suzuki was a founding member of another company where he played a key role in the development of a variety of products. That one began with just a few employees, but they built it into a business 200 strong with annual sales of over ¥6 billion. At the age of 50 Suzuki decided to leave the company and put his experience to work as a consultant. But as the days went by in that role, he found the work to be unfulfilling. Speaking of this time, he tells us, "I've always been someone with a passion for making things. Not even a year had passed since I left my former job, but I found myself yearning to return to that type of work. I started to ponder the creation of products that could represent Yokohama."

What stands out the most is the material his bags are made from. The general consumer's image of canvas is that of a durable, cotton-based product. But there is more to Yokohama Canvas Bag than simply that. Its main supplier is Morino Hanpu Sengu—a manufacturer of items for ships, such as sails, rope, and cables in Kamome-cho, Naka-ku. The company produces sails for the Japan Maritime Self-Defense Force using vinylon, a synthetic fiber stronger than nylon. Vinylon is a particularly sturdy material that is also waterproof. Suzuki thought it to be the perfect material to use in the making of outdoor items. At first Morino wasn't confident that Suzuki's idea to make bags from its material was viable, but his enthusiasm slowly won the company over. For the sake of building a Yokohama brand, they were willing to do business with him.

Due to vinylon's ruggedness, it's actually a difficult product to use in fabrication. But applying his skill and experience, through trial and error, Suzuki was able to successfully develop a manufacturing process. At the company's new location in the Silk Center, the production area is glass-enclosed, so you can watch

the entire process. Beyond simple earth tones, the bags come in a range of colors meant to represent the sights of a port city—the sea, blue skies, ocean sunsets. The vivid colors are intended to brighten your day and surely there is a style to match any generation's taste.

About a third of the products produced at Yokohama Canvas Bag are collaborations with apparel and outdoor companies. The company shop is lined with a variety of these original creations. One such collaboration was with custom auto parts maker Apio, which specializes in parts for the Suzuki Jimny. A large bag was specifically designed to fit perfectly in the Jimny's luggage area. As the design maximized usage of space, fans of the car soon became fans of this product.

If Suzuki's life before he started his own company at the age of 50 is considered phase one, now he is in the second phase. But according to Suzuki, we can expect a third phase, so stay tuned. "It's still a secret, but the best place to do it is in Hawaii," he divulges with a grin. Whatever his future may hold, we expect he will make it a success. Natural born creators like Suzuki are capable of reinventing themselves and always finding joy in what they do.



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。

AKATSUKI NO KURAにぜひ足をお運びください。

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

酒のつたり
 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



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

横浜 穴場

愛知屋

AICHIYA

MAP
13

Address 中区元町5-196
Naka-ku Motomachi 5-196
Tel 045-641-0957

Web aichiya.com
(Kyuusuke: aichiya.com/kyuusuke)

1890年創業の「元町愛知屋坪崎商店」(以下、愛知屋)は、その長い歴史以外にも、たくさんの魅力にあふれている酒屋だ。趣きのある店内にはバーカウンターもあり、その場で上質なお酒の数々が楽しめるようになっていく。気さくな店主は知識も豊富。さらに、ビルの裏手には「久佑」というこぢんまりとした居酒屋も併設されている。

唎酒師でもある坪崎満はとても穏やかな人物で、店に行けば高確率で会うことができるだろう。現在は彼と妻、そして4代目社長である父親の3人で店を営んでいる。店内は広くないので数多くの種類が揃っているわけではないが、その分、坪崎が吟味した質の高い日本酒、ビール、その他の酒が所狭しと並んでいる。この店の目玉はやはり角打ちできるパースペースだろう。地元密着型の小さな酒屋でよく見られていた「角打ち」(店の商品をその場で立ち飲みできる)は、かつて仕事後のちょっとした息抜きとして人気を集めていた。しかし、残念なことに昔ながらの酒屋が次々と店を畳んでいくと、この角打ちの文化も街から姿を消していった。そんな中、今でも手ごろな価格と会話を楽しめる場所を提供している愛知屋は貴重な存在だろう。壁のボードにはその日楽しめるメニューが書かれ、5種類の日本酒、5種類のワイン、人気のウイスキー、数種の焼酎などすべて一杯500円で提供されている。弊社では日本酒を主に海外へ情報発信している世界唯一の定期発行英字日本酒専門雑誌『Sake Today』も発行しているが、彼の右に並ぶ唎酒師はいないと思うほど、愛知屋のセレクションは素晴らしい。店内のバーは通常は午後5時~9時(ラストオーダー午後8時30分)、火曜日~土曜日の営業。

また、「久佑」は満の母と兄が経営しており、カウンターに座るとあたかも誰かのキッチンにいるような感覚を抱く。昔ながらの雰囲気は今でも変わらずそのまま残っており、何度でも帰ってきたくなる。伝統的で家庭的な日本料理を手ごろな価格で提供してくれる店。ああ、そうだここには酒もあるんだ。

※コロナ禍により現在バーカウンターは午後8時まで(ラストオーダー午後7時40分) 短縮営業中。

*due to COVID restrictions, currently ~8pm (last call at 7:40)

A boutique liquor store in Yokohama established in 1890 is notable enough for its long history, but Motomachi Aichiya Tsubosaki-shoten (hereafter, Aichiya) has much more than that to be proud of. There's a quaint tasting bar where you can enjoy selections of fine alcoholic beverages. The staff is friendly and knowledgeable. And tucked behind the building, there's a tiny, attached izakaya called Kyuusuke.

Mitsuru Tsubosaki, an accredited *kikizakeshi* (sake sommelier), is the warm personality you're most likely to meet there. His father is actually the fourth-generation president and, together with Mitusuru and his wife, the three run the shop. The selection of sake, beer, and other spirits is by no means vast given Aichiya's size, but it makes up for that with high-quality, well-curated selections. The highlight is the tasting bar on one side of the store. *Kakuuchi* ('standing and drinking') was once a popular, post-work pastime at small neighborhood joints like this, but many of these old-school liquor stores have regrettably died out—and with them, this custom of affordable drinks and friendly banter. A board above the bar lists the available selections: five sake, five wines, a popular whisky, and several types of shochu, all for just ¥500. As our company also publishes the world's only sake magazine, *Sake Today*, we can vouch for the quality of sake at Aichiya. Would you expect anything less from a sake sommelier? The bar inside the store is usually open from 5pm to 9pm (last call at 8:30)*, Tuesday to Saturday.

Kyuusuke, meanwhile, is operated by Mitsuru's mother and older brother. Sitting at one of the stools at the short counter, it feels like you're in somebody's kitchen—you literally are! That's how they did it in the old days and this charming, humble space is one of the few left. It's all traditional, homestyle Japanese cooking for good prices. Oh yes, and there is sake...

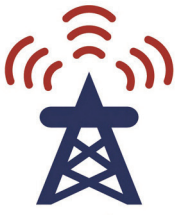


Mitsuru Tsubosaki





Home Delivery Available!



Antenna America

アメリカ直輸入ビール

Nagano Trading's American Craft Beer Tasting Room

www.antenna-america.com

**JOINUS
Yokohama**

Over **100** varieties of American craft beer in bottles and cans for drink-in or take-out

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Tartscafe [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 Aichiya [E-6]
- 14 Bluff Clinic [E-8]



ホライズンファームズ

HORIZON FARMS



「ホライズンファームズ」は誰からも愛される会社の一つである。同社では、国内外の家族経営の農場で大切に育てられた最高品質の農産物をオンラインで販売している。扱う商品は有機栽培のものや、エシカル(人道的)に育てられた食肉など。厳選された提携先だけの商品を販売しているので、サステナビリティへの配慮はもちろんのこと、安心して口にすることができ、また品質も最高のものが揃っている。

ホライズンファームズの看板商品は、モーガン牧場(USDAプライム)の牛肉と、ニュージーランド産のオーガニック認証を受けた放し飼いで育てられた鶏肉(いずれも独占輸入販売)だ。ほかにも目を引いた商品としては、ニュージーランド産のホキ(白身魚)のフィレ、完全放牧の豚肉を使用したベーコン、垂涎もののソーセージ各種やタスマニア産スモークサーモンなどがある。ウェブサイトも使い勝手が良く、ひとたびアクセスすれば、パーティー、BBQやごちそうメニューを計画したくなること請け合いだ。準備したり料理する時間がない? そんなときにぴったりなミートパイもある。

ホライズンファームズは、サム・トゥームと彼の妻によって2018年に創業された比較的新しい会社だ。サムは、これまでとただ同じことをするだけでは不十分だと感じていたという。「サステナビリティ、道徳意識、透明性と寛容であることが私たちのコンセプトに反映されています」と話した。

彼らの哲学は多くの人から共感を生んでいる。同社は今や20人を超えるスタッフを抱えるまでに成長し、サムの見積りでは毎月4500から7000の注文を受けているそうだ。そして年間成長率は300%を超えているとのこと。環境とエシカルな食事に貢献しようと、消費者側もお金の使い方に配慮しているようだ。品質やサービスの質の高さは折り紙つき。午後3時までには注文すれば、翌日には新鮮な商品がクール便で届く。

Horizon Farms is one of those companies we all can love. It's a Japan-based online retailer of exquisite-quality agricultural products from family farms in Japan and several countries overseas. Its produce is organic and its gourmet meat is ethically raised. Through select partnerships, it ensures sustainability while providing you peace of mind and some of the best ingredients for your dinner table that you can find.

Two of Horizon Farms' signature items, for which it is the exclusive importer, are Morgan Ranch beef (USDA Prime) and organically fed, free-range chicken from New Zealand. Other items that caught our eye include the wild Blue Hake fish filets (NZ), free-range pork smoked bacon, a mouth-watering array of sausages, and Tasmanian smoked salmon filets. Browse their clear, easy-to-use website and you'll soon be planning your next barbecue, party, or delightful family meal. No time to prep or cook? They've got meat pies for those nights.

Horizon Farms was founded by Sam Tumeah and his wife as recently as 2018. He notes that as millennials, they were not satisfied with simply doing things as they had always been done. "Sustainability, consciousness, transparency, and open-mindedness are reflected in our concept," says Sam.

Their philosophy has caught on. The company has grown to over twenty staff members, and by Sam's estimates, they fulfill between 4500 and 7000 orders a month, with a yearly growth rate over 300%. Consumers are clearly trying to make a difference with their wallets when it comes to the environment and ethical eating. You surely won't be disappointed by the quality or service either. Order by 3pm and the ingredients for an incredible meal will be delivered fresh and cold the next day.

horizonfarms.jp (日本語・ENG)

Repurposing Drugs for Optimal Outcome



A COVID STORY WITH A HAPPY ENDING recently made headlines around the world, triggering an intriguing debate on ‘repurposing’ drugs.

Monica Almeida, a twice vaccinated 37 year old nurse in England, tested positive for SARS-Cov-2 last October. As her condition deteriorated, she was admitted to an ICU unit and placed in a medically-induced coma. When various treatments brought little sign of relief and the end seemed near, the doctors made the decision to try the ‘little blue pill’, or as most of us know it, Viagra. An impressive turnaround followed, with Almeida emerging from her coma in time to celebrate Christmas at home.

It must be remembered, of course, that Pfizer first developed Viagra as a drug for the treatment of hypertension and reducing heart disease-related chest pain, but realized early into their clinical trials that subjects were reporting even better drug results inducing erections. The rest, as we say, was the blockbuster story no one could have foreseen.

A similar fate awaited minoxidil, which was initially FDA certified for the treatment of high blood pressure. Again, once the trials began, surprising results flooded back, prompting minoxidil developers to seek even greater fame and fortune as a second incarnation to become Rogaine, the blockbuster hair growth drug.

Two years into the COVID pandemic, without a clear global consensus on treatment protocols, drugs such as Viagra, with proven clinical profiles and extensive safety records already vetted by the FDA, are now being ‘repurposed’ as crossover treatments for other conditions at the doctors’ discretion.

It must be pointed out that no thorough study has been performed on Viagra’s efficacy against COVID, and the so-called ‘miracles’ may be ad hoc, anecdotal recoveries of unknown origin. When anti-viral drugs and other options didn’t work, doctors made the call to give Almeida a Viagra pill, with knowledge of its properties for potentially facilitating greater blood flow and improving oxygen delivery to the lungs. The official verdict, though, may take quite some time to reach, if at all.

In the meanwhile, as new debates on the latest strategies for COVID treatment continue to unfold, let prevention be your best protection. Consult your physician to stay informed on community health guidelines.

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama **BLUFF CLINIC**.



Medical	Monday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Tuesday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Wednesday 09:00 ~ 13:00 <i>Afternoon closed</i>	Thursday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Friday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Saturday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00
Dental	Monday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Tuesday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Wednesday <i>Closed all day</i>	Thursday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Friday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00	Saturday 09:00 ~ 12:30 13:30 ~ 17:00

Closed on Sundays, December 25, and national holidays

bluffclinic.com

RAISING NOGE'S SPIRITS II

#まちのあかりプロジェクト

Text & photos by **Hisao Saito**

先月ご紹介できなかった店主の方々を、今月をご紹介します。野毛は本当に良い街だと、あらためて実感しています。

In last month's column, there wasn't enough space to introduce all the shop owners that I wanted to, so I am dedicating this issue's column to them. Seeing their faces reminds me once again that Noge is truly a great neighborhood.

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。

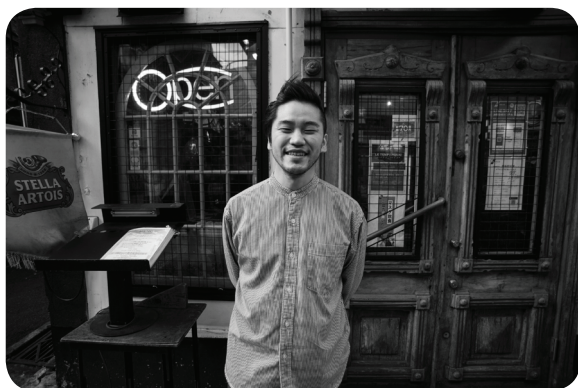
活字だけではなく店主たちの顔から伝わる思いが、マジで胸に響いた。写真のもつ本来の力を発揮できたプロジェクトだと思う。

In order to show solidarity with local businesses in the midst of this prolonged pandemic, Tokyo Gas Ecomco 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 Sakuragi-cho 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.





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





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

MAP 4



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

www.elliott.jp

MAP 8

Subscribe to Sake Today



www.saketoday.com/get-the-magazine

YOUR #1 ONLINE STORE FOR ORGANIC AND ETHICALLY SOURCED MEAT AND PRODUCE IN JAPAN.

Family farm to table, free-range only, no factory farming, no growth hormones, no antibiotics. Same-day dispatch, next-day delivery via overnight express. - Horizon Farms. Good farms, better food is what we stand for.



WWW.HORIZONFARMS.JP

Be Fresh **30**
2018

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 6

Clam Chowder

クラムチャウダー



玉葱	1個 (皮を剥いて2cm 角カット)
人参	1/2本 (皮を剥いて2cm 角カット)
ジャガイモ	300g (皮を剥いて2cm 角カット)
ベーコン	100g (2cm 角カット)
あさり水煮缶 (130g)	2缶 (身と茹で汁を分ける)
ニンニク	2かけ (みじん切り)
白ワイン	100ml
牛乳	400ml
生クリーム	100ml
タイム	1枝
クラッカー	適量
サラダ油	適量
塩胡椒	適量

onion	1 (diced, 2cm cuts)
carrot	1/2 (peeled, diced in 2cm cuts)
potato	300g (peeled, diced in 2cm cuts)
bacon	100g (2cm cuts)
asari clams	2 130g cans (drained, set aside juice)
garlic	2 cloves (minced)
white wine	100ml
milk	400ml
fresh cream	100ml
thyme	1 sprig
crackers	to taste
salad oil	to taste
salt & pepper	to taste

- 1 鍋に油をひいて温めたらベーコンを炒める。ベーコンから余分な脂が出たらニンニクを加え香りを出す。
- 2 1に玉葱、人参を加え玉葱が透明になるまで炒め、アサリの身とタイムを入れて軽く炒めたら白ワインを入れてアルコールを飛ばす。更にジャガイモを加え、茹で汁と牛乳を入れて沸いたらジャガイモが軽く煮崩れるまで煮る。
- 3 2の鍋の1/3をミキサーでペースト状にして鍋に戻す。生クリームを加え塩胡椒で味を整える。
- 4 スープボウルに盛ってクラッカーを添えて完成!

- 1 Heat oil in pan and fry bacon. When excess fat has been fried off, add the garlic and mix till fragrant.
- 2 Add onions and carrots. Stir-fry until onions are clear. Add the clams and thyme. Lightly stir-fry and add wine. Simmer till alcohol evaporates. Add potatoes, then clam juice and milk. Simmer till potatoes soften.
- 3 Remove 1/3 of the mixture in the pan. Puree in a blender then add back to pan. Add cream and season with salt and pepper.
- 4 Serve in soup bowl. Garnish with crackers.

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

