

¥0 日本語
ENGLISH

10

OCTOBER

The 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

Inside this issue

Lace 'em up

for the Yokohama Marathon
横浜マラソンに備えよう!

Plus

The performance art of

ICHI-RYU MANBAI

伝統舞台「一粒萬倍」

and more fall events

Culture & Events カルチャー・イベント情報

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 18




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

www.elliott.jp

MAP 20

CRAFT BEER CAFE & BAR シンクロシティー

SYNCHRONICITY



1-7-9 ISEZAKICHO NAKAKU YOKOHAMA
PHONE: 045-315-2532 WEBSITE: SYNCHRONICITY.JELLYBEAN.JP

MAP 11

English Speaking Attorney In Kawasaki City

(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English on cases related to Japan

- ▶ Business cases (contracts, bankruptcy, etc.)
- ▶ Traffic accidents (claim for damage)
- ▶ Civil cases (lawsuit, arbitration, etc.)
- ▶ Family cases (divorce, inheritance, will, etc.)

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz <http://sumikawa.net/>
TEL: 044-276-8773
Member of 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



英語力を活かしたキャリアアップなら ロバート・ウォルターズ

ロバート・ウォルターズでは英語が使える仕事だけを紹介。
キャリアコンサルタントが、あなたのキャリアアップを全力でサポートいたします。



東京 03-4570-1500 / 大阪 06-4560-3100
www.robertwalters.co.jp

許可番号：人材紹介業 13-コ-070385



Hassun offers a casual dining atmosphere where you can experience authentic Chinese and Asian fusion cuisine.

Enjoy great food and our amazing wine selection in a relaxed ambience and at reasonable prices!



china bistro
八寸
hassun

Yokohama-shi, Naka-ku
Nogecho 1-9-1
T&F Building1-1F
045-325-8813
Hours: 16:30 ~ 24:00
Closed on Mondays



www.jogen.co.jp/hassun_noge

MAP 6

From the Editor

October 2017

What do you associate with autumn? Colorful autumn foliage is of course the typical answer, but what if you were to think in finer detail. Last month, you might have become conscious of autumn on seeing dragonflies or rice fields under the harvest moon. Maybe it's autumn equinox flowers, chrysanthemums or cosmos that make you realize fall has resoundingly arrived.

Living in a big city maybe you have other associations with autumn, namely annual events that happen this time of year. There's the immensely popular Oktoberfest at Akarenga. The Yokohama Marathon is one for running enthusiasts. We're big fans of the Diwali (Indian) Festival in Yamashita Park. Maybe there are smaller neighborhood celebrations where you live. We hope you'll venture out this month to watch or participate in a few of them. And if they're fun and memorable (most are!), come next year, maybe you'll have a new association with autumn.

秋といえは何を思い浮かべますか?「色彩豊かな紅葉」が一般的な回答ですが、具体的に考えるとどうでしょうか。先月、トンボや中秋の名月が照らす田んぼを見て秋の到来を感じた人、または彼岸花、菊やコスモスの花で秋が来たとはっきり感じた人など、さまざまいるでしょう。

大都市に住んでいる場合、秋と聞いて連想するのは、毎年この時期に開催されるイベントかもしれません。横浜赤レンガ倉庫で開催される大人気のオクトーバーフェストや、ランニングが趣味の人なら横浜マソンがあります。私たちは山下公園で行われるディワリ(インディアン)フェスティバルの大ファンです。あなたが住む地域でも、小さい規模のお祭りがあるかもしれません。今月は、思い切ってイベントに参加したり見に行ったりしてみましょう。もし楽しくて、思い出に残るような時間を過ごせたなら、来年は秋と聞いて連想するものが一つ増えることでしょう。



Japan. Endless Discovery.

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com

For advertisement and other inquiries email:
info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



www.facebook.com/SeasiderMagazine



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

Cover
An omikoshi (portable shrine) rolls along at Osanromiya Shrine's fall festival
Photo: Saito Hisao

Saito Hisao
Maho Watanabe
Brian Kowalczyk
Chiaki Masaki
Matthew Gammon
Mai Furukawa

株式会社
Bright Wave Media
231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1
Noge Hana/Hana 2F
(Appointments only)

Publisher
Bright Wave Media, Inc.
Editorial
Ry Beville
Misato Hanamoto

Design
Matthew Gammon
Sales
Jeremy Laughlin

Copyright 2017



The contents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC® 森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO₂全てをカーボンオフセット(吸収)した「CO₂ゼロ印刷」で印刷しています。



A Journey of
DISCOVERING
your true self

meditation courses • tea ceremony • calligraphy

EXPERIENCE ZEN

at TOKOZENJI



東光禅寺
Tokozenji Temple

2-40-8 Kamarya-minami, Kanazawa-ku, Yokohama
Tel: 045-781-0271 | Fax: 045-781-9973 | info@tokozenji.or.jp
www.tokozenji.or.jp/english

東光禅寺
TOKOZENJI



一粒萬倍

A Seed: Ichi-Ryu Manbai

Text by Saito Hisao

Last month the Osannomiya Hiei Shrine held its annual festival from the 15th through the 17th.

There are two rivers that flow toward the sea not far from the city subway's Yoshinocho Station: the Ohkawa and Nakamura. Yoshidashinden is the district of reclaimed land wedged between those two rivers and during that reclamation process there was apparently somebody involved named "Omisan" who was killed. The Osannomiya Shrine was erected to deify that lost soul and this, too, is the origin of the festival.

Every year, my grandmother told me, "If you want to live in this district, then you have to pay your respects at the festival!" I can still remember to this day pressing my hands together and closing my eyes when the portable shrine passed by. It was surely due to my grandmother's influence that I have loved this moment since childhood.

The other day I had the opportunity to see an eye-popping staging of the traditional Japanese performance called Ichi-

先月の15日~17日、お三宮日枝神社の例大祭が行われた。このお祭りの由来は諸説あるが、私が幼少期、祖母から聞いた話だと.....

現在の市営地下鉄吉野町駅付近から海に向かって流れている二本の川がある。大岡川と中村川だ。その川に挟まれた地域が吉田新田という埋立地で、その工事の時に人柱となったのが「お三さん」という人物だったらしい。その「お三さん」を祀ったのがお三の宮神社であり、それがお祭りの由来だと聞いた。

祖母は、「この地で生きていならこのお祭りに参加しなきゃいかん」と毎年言っていた。神輿が通ると祖母が手を合わせて目を閉じていたのを今でも覚えている。祖母の影響もあり、私は子供の頃から神輿が大好きだ。

先日、「一粒萬倍」という日本の伝統文化盛りだくさんの舞台を見る機会があり、その美しさと迫力に大変感動した。日本の神話をモチーフにしていてロサンゼルスでも大好評だった舞台だ。私は運良くその舞台の演出家である松浦靖氏と仕事でご一緒する機会をいただいたので、松浦氏の舞台にか

Ryu Manbai, and I was quite impressed by its beauty and appeal. The stage performance uses Japanese legends for its themes and it is even wildly popular in places like Los Angeles. I was once also fortunate enough to be able to work with one of its actors, Mr. Matsuura Yasushi. When he took the stage, his passion was almost palpable.



As I was listening to Matsuura talk about Ichi-Ryu Manbai, for some reason it brought to mind the legend of Omisan. When I mentioned this to him, he said he wanted to dedicate Ichi-Ryu Manbai to Osannomiya Hie Shrine, and through the cooperation of multiple parties, we were able to make this dedicatory performance possible. Replicating the elaborate stage normally used wasn't possible, so the performance was only the musical aspect—with a koto, small and large drums, and a bamboo flute.

On the koto was none other than Matsuyama Yukiko, an acclaimed artist who has performed at the Grammy Awards show. Another was musician Mochizuki Saburo, who is as famous as they come in the world of Noh.

Matsuura is considering an international tour to perform Ichi-Ryu Manbai in the future. He is enthusiastic that this performance will help build the foundation for the next step. We would be proud if our hometown Osannomiya Shrine were the place where his journey originated.

ける情熱を肌で感じることができた。

そんな松浦氏から「一粒萬倍」の話を聞いていると、私の中でどこか「お三さん伝説」とかぶるところがあったので松浦氏にそのことを話してみた。すると、是非お三の宮日枝神社に「一粒萬倍」を奉納したいということになり、多くの方々の協力を得てなんと実現することになった。とはいっても、舞台そのものを再現できるわけではないので、箏、小鼓、大鼓、尺八の演奏を御奉納させていただくことになった。なんと箏奏者は松山夕貴子、グラミー賞に奏者として参加するほどのビッグネームだ。さらに、邦楽囃子方(小鼓)望月左武郎先生は、この世界では超が付く有名人である。

松浦氏は、「『一粒萬倍』という舞台はこれから世界へ展開していきたいと思っている。地に足をつける意味で、この御奉納はとても重要だと思っている」と、気合い十分だ。いつでも私たちのすぐ隣に寄り添って頂いている、お三の宮日枝神社から『世界』へということだ。

Exclusive Performance 奉納

October 17th / 14:30~

お三の宮日枝神社

Osannomiya Hie Shrine

Koto, Matsuyama Yukiko / 箏 松山夕貴子
Tsuzumi, Mochizuki Saburo / 小鼓 望月左武郎
Otsuzumi, Shigekusa Yumiko / 大鼓 重草由美子
Shakuhachi, Haragou Kaizan / 尺八 原郷界山
**Guitar, Ogawa Hirota / ギター 織川ヒロタカ

With so many big names gathering, it was decided to have a get-together for a special live performance at Lilly in Yoshidamachi. This is a rare opportunity to see such a fabulous performance.

Even we are having a hard time waiting for the event!

そしてこれだけのビッグネームが集まるのだから吉田町で収穫祭やっしまおうということで、ギターも入れて吉田町Lillyで秋の収穫祭&スペシャルライブ開催ということになった。こんな間近でこんな豪華な演奏を聴ける機会なんてそうそうあるものではない! 今から待ち遠しい。

October 17th / 19:30~

Yoshidamachi Lilly

¥6,000 (includes one drink)

For contact and reservations / お申し込み 問い合わせ

inaho@itadakimasu.tv / FAX 045-345-0191

** appears only at Yoshidamachi Lilly performance

DARK ROOM INTERNATIONAL

MAP
10

ADDRESS 住所

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

SPOTLIGHT

UPCOMING EVENTS ・ イベントガイド



MAP
3

ディワリ・イン・ヨコハマ DIWALI YOKOHAMA

Yamashita Park

Oct 14 & 15 / 10:00 ~ 19:00

Free Entry

diwaliyokohama.org

Yokohama's annual Indian festival arrives at Yamashita Park bringing with it songs, dance, and great food. Yokohama and its sister city, Mumbai, have a nearly 50-year relationship that deepens each year. See what India's ancient Hindu festival of lights is all about and maybe learn a little more about our adopted relatives in Mumbai.

山下公園で開催されるディワリ・イン・ヨコハマ2017では、インドの歌、ダンス、そしてもちろん素晴らしい料理が楽しめる。横浜とその姉妹都市・ムンバイは約50年にわたる交流の歴史があり、そのきずなは毎年深まっている。インドの「光のフェスティバル」を体験し、またムンバイについて少し学べる良い機会となるだろう。



MAP
8

横浜オクトーバーフェスト2017 OKTOBERFEST 2017

Akarenga Soko

~ Oct 15 / Weekday 12:00 ~ 21:30,

Weekend/holiday 11:00 ~ 21:30

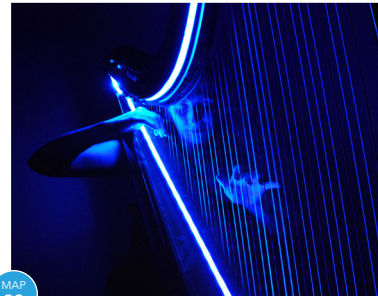
Entry ¥300 (JHS & under free)

(drinks/food separate)

www.yokohama-akarenga.jp

With the arrival of the great fall weather comes another highly anticipated event: the yearly German harvest festival, Oktoberfest. A plethora of German beer and food, not to mention a lederhosen-clad band delivering the lively entertainment, will bring many to the harborside beer tents. Go early and get your seats, but be sure to pace yourself!

秋の訪れとともに、待ち焦がれたドイツのビールの祭典、オクトーバーフェストが幕を開ける。たっぷりのドイツビールと食事、そしてレーダーホーゼンの衣装に身を包んだドイツ楽団の生演奏に引きつけられ、たくさんの人が横浜赤レンガ倉庫イベント広場に集まるだろう。早めに行って席を確保しよう！しかし、飲みすぎには注意しよう。



MAP
23

スマートイルミネーション SMART ILLUMINATION

Main venue: Zou-no-Hana Park

Nov 1 ~ 5 / 17:00 ~ 22:00

Free

www.smart-illumination.jp

Smart Illumination returns to Yokohama this year for its 7th stint. Billed as a fusion of "eco-friendly technology and art", artists from around the globe display their brightly lit works at Zou-no-Hana Park and other bayside locations. The city will extend much of the building illumination to the end of December—keep your cameras handy!

スマートイルミネーションが今年も横浜で開催される。省エネ技術とアートの融合をテーマに、世界中からアーティストたちの作品が象の鼻パークをはじめとする横浜都心臨海部の各会場を明るく灯す。また、一部作品の展示は12月末まで継続されるほか、イルミネーションイベントなどが市内各地で行われる。

OTHER EVENTS

横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp

045-671-9361

¥400 adults/¥200 jr. high &

elementary

9:30-17:00, 月曜 closed Mondays

■ 大好き! モンチッチ展 I love

you! Monchichi Exhibit

~11/12, special exhibit fee: ¥300;

kids, ¥150

神奈川芸術劇場(KAAT) Kanagawa Arts Theater

045-633-6500

<http://www.kaat.jp>

■ ブロードウェイ・ミュージカル

『アダムス・ファミリー』

The Addams Family Broadway

Musical

10/28~11/12, times vary,

¥12,000, A¥9000, U25 ¥6000

三溪園

Sankei Park

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

■ モミジ (紅葉) autumn foliage

11月下旬~12月中旬 late Nov to

mid-Dec.

Normal park hours & entry fees

原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

www.hara-mrm.com

045-640-6699

■ 小田急 ロマンسカー物語

Odakyu-line; the Romance Car

story

(photos & artifacts from 60



MAP
1

例大祭 MUSHROOM FESTIVAL 2017

M/M Terrace
Oct 21 ~ 22 / 11:00 ~ 17:00
Free entry
www.mm-terrace.com

Attention mushroom fanatics out there (and we know there are a lot)! Here's a festival created for mushroom lovers, by mushroom lovers. Shop for harder to find varieties, pick up cooking ideas, take home mushroom characters on a variety of paraphernalia, and even learn some songs about mushrooms.

きのこ好きによる、きのこ好きのためのイベントがこの秋横浜で開催される。変わり種きのこを購入したり、きのこ料理の試食したり、きのこグッズを購入したりと、きのこを満喫することができるはずだ。きのこをテーマとした音楽の演奏やパフォーマンスも行われるのでお楽しみに。

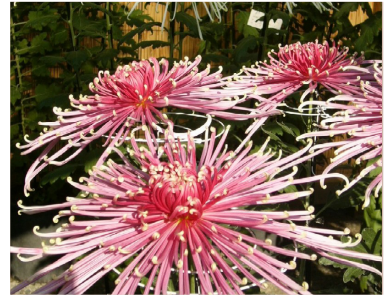


里山ガーデン秋の大花壇 AUTUMN FLOWERBEDS

Satoyama Garden
~ Oct 22 / 9:30 ~ 16:00
Free entry
www.city.yokohama.lg.jp

Autumn may not seem like the time to view flowers, but Yokohama has a couple events this month that may change that assumption. Satoyama's expansive flower beds will treat viewers to a variety of fall colors with cosmos, salvia, marigolds and more. Perfect for an afternoon strolling in the park with mom.

秋に花を鑑賞するというのはあまりイメージにないだろう。しかし、今月横浜では花のイベントが二つ行われる。里山ガーデン秋の大花壇では、コスモスやサルビアなど秋らしい色とりどりの花を楽しむことができる。気持ちの良い午後、公園を散歩するにはうってつけだ。



菊花展 CHRYSANTHEMUM EXHIBIT

Sankeien Garden
Oct 26 ~ Nov 23 / 9:00 ~ 17:00
Adult (15+) ¥700 / Child & Senior ¥200
www.sankeien.or.jp

At the end of October, Sankeien unveils their exhibit of around 500 chrysanthemums. The flowers on display run the gamut of the species with unusually large varieties and even some as bonsai. Worthy of special attention are the classic Japanese chrysanthemums the have been cultivated and developed since the Edo period.

10月末から三溪園にて開催される菊花展では、約500点もの菊の花が展示される。大菊や懸崖・小菊盆栽などさまざまな菊花を楽しむことができる。江戸時代から伝えられてきたといわれる古典菊は必見だ。

years of the famed train)
~11/30, 10:00-17:00, gen.
admission: ¥1000; middle &
high school, ¥700; kids 4&U,
¥500

Pacifico Yokohama

www.pacifico.co.jp
045-221-2155

■ ヨコハマハンドメイドマルシェ秋

Yokohama Handmade Marche
(autumn)
10/7~8, 11:00-18:00, a¥600/
d¥800

大さん橋 Osanbashi

045-211-2304
<https://osanbashi.jp/>

■ 第20回 カ フラ ホア
20th Ka Hula Hou Hawaiian

festival
10/14, 11:00-20:00; 10/15, 10:00-
19:00, free entry!
■ Bead Art Show
11/9-11, 10:00-18:00 (last day,
~17:00) free entry!

日本丸 Nihonmaru

(historical boat in Minatomirai)
総帆展帆 (そうはんでんぱん)

Unfurling of all the sails
10/9, 10:30~11:30 unfurling;
15:00-16:00, rolling up

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

CREATIVE | WATERWAY

川と海でつなぐ
創造の拠点

Ooka River area, Zou-no-Hana Park, BankART

~ Nov. 5

Admission: Free (though some fees apply for cruises)

creative-waterway.net

In tandem with Yokohama Triennale, multiple artists take to the waterways running from Koganecho to seaside Zou-no-Hana Park with a series of special exhibits and events. Korean artist Choi Jeong Hwa presents his "Breathing Flower", a large lotus flower installation that slowly "breathes". Zou-no-Hana features outdoor performances led by video director Sudo Takaki and dancer/choreographer Tashiro Rie. Director Takayama Akira hosts 65-minute art cruises featuring a mobile theatrical performance. You can even explore the exhibits by stand-up paddle board! But it doesn't end there; see website for more information.



Koro Ihara "fading-increasing-"
h230×w140×d310[cm], Iron, Brass



Yokohama art Cruise Photo by
Hajime Kato

ヨコハマトリエンナーレ2017の開催に合わせ、複数のアーティストたちが黄金町から象の鼻パーク周辺一帯の水辺を舞台に、展示やイベントを開催する。韓国のアーティスト、チェ・ジョンファは蓮の花がゆっくりと呼吸しているように動く大型作品『Breathing Flower』を設置。象の鼻パークでは、映像ディレクター、須藤崇規と振付家・ダンサー、Rie Tashiroによる『屋外パフォーマンス』が行われる。演出家、高山明は65分間の移動型演劇公演を手掛ける。SUP(スタンドアップパドル)をやりながらアートを楽しめる企画もあるようだ。詳しい情報は、ウェブサイトで確認しよう。



Choi Jeong Hwa "breathing flower" Honolulu Biennale, 2017

go watanabe

dislocation

Yokohama Civic Art Gallery Azamino

Oct. 7 ~ Oct. 29 / 10:00 ~ 18:00 (Closed Oct. 23)

Admission: Free

artazamino.jp

Go Watanabe is the featured artist for the 8th Azamino Contemporary series. The Hyogo native is a prolific artist who has exhibited in Japan and abroad. The show's focus will be works created over the course of a year he spent in Helsinki and Rovaniemi, Finland. There, he developed a deep interest in phenomena created by light, its effects, and how it can "dislocate" our mental states. Finland served as a prime location to explore this subject as the majority of the country experiences the midnight sun and polar night. The exhibit will also feature a collection of video animations that reflect on Watanabe's time in Finland and his fascination with light.

「あざみ野コンテンポラリー」シリーズ展第8回として、渡辺豪の個展が開催される。兵庫県出身の渡辺は多作のアーティストで、これまでに国内外を問わず個展が開かれている。今回は、フィンランド(ヘルシンキ、ロヴァニエミ)滞在の経験をもとに制作された最新の映像インスタレーションを中心に展示される。渡辺はフィンランド滞在中に、光がもたらす現象と光の影響、そして精神的にズレを起こさせる作用に関心を深めた。夏期に陽が沈まない「白夜」、そして冬期に陽がほとんど昇らなくなる「極夜」の現象が1年を通じて見られるフィンランドでの光の体験は、本展作品の底流をなすテーマとなっている。本展ではそんな体験から着想したアニメーションを用いた映像と作品群が堪能できる。



M5A5/2017/ビデオインスタレーション video installation/48min
Courtesy of the artist and URANO

美術 Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma

■ Yokohama Triennale 2017 Islands, Constellations and Galapagos

~11/15, 10:00-18:00, a¥1500/
d¥1800; college & uni, a¥900/
d¥1200; high school, a¥500/
d¥800

そごう美術館

Sogo Museum

045-465-5515

www.sogo-seibu.jp/common/museum/

¥1000; uni & high school, ¥800;
middle school & under, free!

■ [没後500年記念] レオナルド・ダ・ヴィンチ展
500 Years Since His Death:

Leonardo da Vinci

~10/15, 10:00-18:00, ¥1300;

college & high school, ¥800;

middle school & U, free!

■ 第57回神奈川県女流美術家協会展

57th Kanagawa Female Artists' Association Joint Exhibit

(200 pieces celebrating

individuality)

10/18~23, 10:00-18:00, last day,

~16:00

横浜市民ギャラリー

Yokohama Civic Art Gallery

(Kannai)

045-315-2828

<http://ycag.yafjp.org>

■ 横浜カメラクラブ(Y.C.C)2017写真展

Yokohama Camera Club 2017

exhibit

(90 pieces from 23

photographers in a 2m space)

10/10~15, 10:00-17:00; 1st day,

13:00~; last, ~15:00

あーすぶらざ

Earth Plaza

www.earthplaza.jp/

045-896-2121

■ 新・NIPPON展 (New Japan Exhibit)

(new interpretations of traditional Japanese art & crafts)

~11/5, 10:00-17:00, free!

Kawasaki City Museum

044-754-4500

www.kawasaki-museum.jp

■ ハイチアート展

Haitian Art Exhibit

~11/26, 9:30-17:00, ¥300; seniors

& students, ¥200; middle school

& under, free!

みなとみらいギャラリー

Minatomirai Gallery

www.mmgallery.jp

045-682-2010

■ ハワイアンキルト作品展

Hawaiian quilt exhibit

10/11-15, 11:00-18:00; last day,

~15:00

BankART Studio NYK

045-663-2812

www.bankart1929.com

■ U35 (35才以下のアーティストの個展の連鎖)

Exhibit series of artists under 35

~11/5 (closed 2nd & 4th Thus);

10:00-19:00, ¥1000 ('simple

passport')

THEATRE

Brillia Short Shorts Theater

www.brillia-sst.jp/theater_program

045-633-2151

10:00-22:00, closed Tuesdays

¥1000; seniors, youth &

handicapped, ¥800

■ ファミリーショートフィルムプログラム~母のカタチ編~

Family Short Film Program: the mother figure

~10/31, 4 works; 60 minutes

■ 恋の始まりショートフィルムプログラム

The Beginning of Love Short Film Program

~10/15, 4 works; 60 minutes

Cinema Jack & Betty

シネマ ジャック&ベティ

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

www.jackandbetty.net

045-243-9800

(this is just a selection of showings)

■ パターソン Paterson, ~10/20

■ A Quiet Passion 静かなる情熱

エミリ・ディキンソン ~10/20

■ The Girl with All the Gifts ディ

ストピア パンドラの少女 10/21~

Ryuta Cosino: photo Ry Beville

CANTO! With Ryuta Cosino

Thumbs Up

MAP
24

Oct 26 / Open 19:00 / Start 20:00

ADV¥2500 / DOOR¥3000

stovesyokohama.com

What first caught our attention about this live show was Ryuta Cosino, the fiendishly talented, prolific guitarist who leads psychedelic-pop-rock band Razoku and also plays in the all-star jam band Albatrus. But he's just a guest player with CANTO!, the main act. This trio, whose work we had to investigate more deeply, turns out to be packed with talent as well. Its sound is perhaps best described as acoustic jazz-rock meets classical with echoes of Django Reinhardt. It's quite a unique and pleasantly complex sound. The addition of Cosino will certainly elevate the performance and expand the genres of sound woven into the music. The show is actually in support CANTO!'s debut album release. Could this be musical history in the making? Catch the show to find out!

このライブでまず注目したいのは越野竜太。抜群のセンスで様々な作品を生んできたギタリストである。サイケデリックなポップロックバンド「らぞく」をけん引し、オールスターが集結したジャムバンド「(仮)ALBATRUS」のメンバーでもある。今回は、CANTO!のゲストとしてライブに参加する。次に、この三人組のCANTO!について少し深く知る必要がある。才能あふれる彼らのサウンドは、アコースティックジャズロックが、ジャンゴ・ラインハルトを少し感じさせるクラシック音楽に出合った、という表現がふさわしい。とても独特で複雑だが心地よい。越野が加わることで、音楽に溶け込んだ音のジャンルの幅が広がる。このショーはCANTO!のデビューアルバムのリリートを記念して行われる。音楽界における歴史的な瞬間となるのか？ 実際に観て確認しよう。

Music Listings

POPULAR MUSIC

Dolphy

www.dolphy-jazzspot.com
045-261-4542

■ Suzuki Isao special trio
(world-class upright bass
player)
10/14, 19:30, a¥3500/d¥3800

Kamome

Yokohama-kamome.com
045-662-5357

■ Josei Trio
(great jazz pianist from
Yokohama)
10/13, 20:00, ¥4000
■ Steely Dan Live
(Steely Dan covers)
10/25, 20:00, ¥3500

Motion Blue

www.motionblue.co.jp
045-226-1919
■ Garland Jeffreys
(New York soul & blues legend)

10/10, 19:30, ¥6000
■ Harcsa Veronika & Gyémánt
Bálint
(Hungarian jazz & pop)
10/19, 19:30, ¥4500

Thumbs Up

www.stovesyokohama.com
045-314-8705
■ Belly Dance & Music Night
(live music & professional belly
dancing)
10/22, 13:00, a¥4500/d¥5000

■ -Kiss the Sky- Power of Love
Tour
Multiple artists pay tribute to
the great Jimi Hendrix
10/31, 20:00, a¥3300/d¥3500

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール
Minatomirai Hall
www.yaf.or.jp/mmh/index.php
045-682-2020



Luis Valle & AfroQbamingos

Motion Blue

MAP
8

Oct 27 / Open 18:00 / Start 19:30

¥4,500

motionblue.co.jp

Japan's premiere trumpeter Luis Valle brings his unique style of Afro-Cuban jazz to Motion Blue this month. Born in Havana, Cuba, Luis has made Japan his home for the past two decades. He has had a huge impact on the domestic Latin music scene, having joined forces with an assortment of talented, multicultural musicians to form AfroQbamingos. They weave together a unique blend of upbeat Latin jazz, salsa and samba grooves for the first time in their newly released album "FRENETICO". Put your finest dancing shoes on and warm up your October with a little Latin heat at Motion Blue.

日本を代表するトランペット奏者ルイス・バジェと彼が率いるアフロキューバミーゴスが、今月モーションブルーにやってくる。キューバ・ハバナに生まれたルイスは、約20年前に日本に拠点を移し、国内のラテンミュージックシーンに大きな影響を与えてきた。才能あふれる多様なミュージシャンたちを集め、ルイス・バジェ&アフロキューバミーゴス!を結成。アップビートなラテンジャズとサルサやサンバを融合した独自の音楽で、この度彼らは初のアルバム『FRENETICO』をリリースした。しっかり踊れる靴を履き、モーションブルーに出かけよう。ラテンの熱であなたの10月が少し暖かくなるかもしれない。

(discounts for seniors, students, etc.)

■ 神奈川フィルハーモニー管弦楽団第333回定期演奏会
Kanagawa Philharmonic Orchestra 333rd regular concert

10/14, 14:00, S ¥6,000 A ¥4,500 B ¥3,000

■ 新日本フィルハーモニー交響楽団 #5 特別演奏会 サファイア
New Japan Philharmonic Orchestra special concert #5

10/15, 14:00, S ¥7000, A ¥5000, B ¥3000, C ¥2000

■ 日本フィルハーモニー交響楽団 第331回横浜定期演奏会
Japan Philharmonic Orchestra 331st regular concert

10/21 18:00, S ¥7,200 A ¥6,000 B ¥5,200 C ¥4,200 P ¥3,200 Y ¥1,500

フィリアホール
Philia Hall
<http://www.philiahall.com>

045-985-8555

■ エベーヌ弦楽四重奏団
Quatuor Ebène
(French jazz-classical string quartet)
10/9, 14:00, S¥6000, A¥5000, students, ¥2000

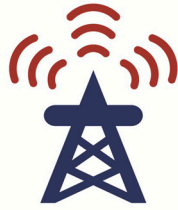
サルビアホール
Salvia Hall

<http://salvia-hall.jp/>
045-511-5711

■ オルペリ、エーク&ロース
ヴァル
(バロック・フォーク・トリオ)
Ahlberg, Ek & Roswall
(Swedish folk music Group of the YEar)
10/21, 15:30, ¥3000

For more event listings visit us online at
www.yokohamaseasider.com





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 M/M Terrace [B-1]
- 2 Gold's Gym [C-4]
- 3 Yamashita Park [C-7]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Antenna America [D-3]
- 6 hassun [D-6]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Akarenga Soko / Motion Blue [B-5]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Dark Room International [D-2]
- 11 Synchronicity [E-3]
- 12 Ishikawacho Green [E-6]
- 13 Toraya [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Sparta [D-3]
- 17 Kinpira Kitchen [D-3]
- 18 Yokohama Brewery [D-3]
- 19 Bashamichi Green [C-3]
- 20 Café Elliott Avenue [D-7]
- 21 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 22 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 23 Zou-no-Hana Park [C-5]

MAP 5





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
NOGECHO
2-77-1

MAP 17

Phone Counselor Training Program TOKYO

Fall 2017 Oct 1st - Dec 10th

- Comprehensive online training in client-centered counseling
- A great opportunity for career development and personal growth
- Join an international community of caring individuals

In person mandatory sessions:
Sunday, October 1st
Sunday, November 12th
Sunday, December 10th

For further details visit TELL website or email:
training@telljp.com
www.telljp.com

to 登
ra 良
ya 屋

YOKOHAMA'S LEGENDARY SASHIMI

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

MAP 13



BASHAMICHI TAPROOM
authentic American barbecue

フードプラン8名様より承ります
FOOD PLANS AVAILABLE FOR 8 OR MORE PEOPLE

STARTING AT
¥ 2,500 PER PERSON

WEEKDAYS: 17:00 TO 24:00
SAT., SUN., HOLIDAYS: 12:00 TO 24:00 OPEN EVERY DAY

5-63-1 SUMIYOSHI-CHO, NAKA-KU
045-264-4961

MAP 9

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

Mister Micawber's
 海外旅行やビジネスで使える英語
 プライベートレッスンが
 格安3,000円から
無料体験

mistermicawbers.com
 mistermicawber@gmail.com

Beer Gaki
 横濱ビア柿
 横濱ビア柿
 KUMIYATO MINOYA • SINCE 1948

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

045・311・7804

EUROPEAN BEER HOUSE
 横濱 Cheers

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

MAP 25

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

Yokohama's oldest GREEK RESTAURANT

スタッフ募集

LUNCH 11:30-14:30 (L.O.) 15:00 CLOSE YOSHIDAMACHI 3-7
 DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE NAKA-KU YOKOHAMA

MAP 16

MON - SAT 11:30
 21:30 LAST ORDER

SUN / HOLIDAY 10:00
 20:30 LAST ORDER

OPEN EVERY DAY

Where Food is Fun

Coffee Shop **Moon Cafe**

Visit us for great burgers!
 2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA
 TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665
 www.mooncafe-honmoku.com

Learn Japanese in Yokohama
 Long and short-term courses available

横浜国際教育学院
 YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
 43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031
 TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657
 EMAIL admissions@yiea.com

Only 4 minutes from **Sakuragicho Station**

www.yiea.com

KIMONO SCHOOL 和装教室
SHYOSHYOAN
A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

Courses in Kimono Dressing
 (Kitsuke)
 Certificate Courses
 Yukata
 Komon & Taiko

Send inquiries to
 shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com

MAP 21

LOCAL BEER

LOCAL HOPS

Yokohama Brewery in the Bashamichi area has been brewing fine hometown lagers and ales for almost twenty years. It often tries to use locally grown products in its beers to support the community. On September 29th it debuted a special brew featuring a product that you likely didn't know was even being grown in the city: hops, the crop responsible for giving beer its bitterness and aroma.

Furukawara Taku, who runs the Aromaful Vege Farm in Kohoku Ward, is likely the only person in city limits cultivating hops. On August 25th the brewery staff visited his farm and helped har-

vest about 2kg of Yokohama Cascade hops. Within 24 hours those fresh hops were being used in the brewing of a new seasonal, Yokohama IPA. As picked hops deteriorate quickly, not waiting more than a day to use them is critical.

When making beer, it is very common to use dried hops that have been processed into pellets to preserve them for later use. Hops fresh from the vine are only available at harvest time (in the late summer/early fall) and using them requires much planning between the brewer and the farm to time everything just right. The brewer has to be ready to use the hops immediately.

Yokohama Brewery's head brewer, Fukata Yu, tells us, "It's rare to find a beer made in Yokohama with fresh locally-grown hops. They give the beer a pleasant bitterness and an excellent aroma. Citrusy aromatics mix with a refreshing grassy note. I hope you enjoy tasting our creation." Cheers, Mr. Fukata! We most certainly will.

We probably don't need to tell you that these fresh hop beers are popular and will disappear quickly. You can only buy the beer at the Yokohama Brewery and at the Fresh Hop Fest at Yokohama Creative City on 10/21.



Visit their website at www.yokohamabeer.com

It's rare to find a beer made in Yokohama with fresh locally-grown hops.

横浜でつくられた、生のホップを使ったビールは珍しいです。

- Fukata Yu, Yokohama Brewery's head brewer

馬車道エリアにある横浜ビールでは、20年ほど前から地域に根差した美味しいラガーやエールをつくっている。彼らはコミュニティを支えるべく、地元で収穫された農産物をしばしばビールに使用している。9月29日、横浜市で栽培されているのがあまり知られていない農作物を使った特別なビールが発売される。その農作物とは、ビールの苦味と香りのもととなるホップである。

港北区でアロマフルベジファームを営む古川原琢は、おそらく市内で唯一のホップ生産者だ。8月25日に横浜ビールの社員と共に約2キログラムのヨコハマカスケードホップを収穫し、収穫されたホップは、24時間以内に期間限定ビ

ール「ヨコハマIPA」の仕込みに使われた。摘まれたホップは品質が損なわれやすいため、タイミングが重要だ。

通常、ビールの仕込みには、保存を容易にするためにペレット(粒)状に加工されたホップが使われる。農場で摘まれたばかりのホップが手に入るのは収穫期(夏の終わりから秋の始め)のみなので、新鮮な状態を保ったまま使用するには、ブルワーと農場との間で入念に計画を立てる必要がある。ホップをすぐに使うには、ブルワー側がすべて準備が整った状態であればならないのだ。

横浜ビールの醸造長、深田優に話を聞いた。

「横浜でつくられた、生のホップを使ったビールは珍しいです。生のホップは、ビールに心地よい苦味と華やかな香りを加えます。柑橘系の中に草っぽい香りも感じるビールに仕上がりました。是非このビールを飲んで味を楽しんでほしいです。そんな深田に乾杯だ! 間違いなく楽しむことになるだろう!

あえて言う必要はないかもしれないが、生のホップを使ったビールはとても人気があり、すぐなくなってしまう。ヨコハマIPAは、同社のレストラン「驛の食卓」と、10月21日にヨコハマ創造都市センターで行われるフレッシュホップフェストでのみ販売される予定だ。

2017 YOKOHAMA MARATHON

Anyone who has completed all 42.195km of a full marathon, be it on foot or in a wheelchair, understands the deep level of personal satisfaction one gets when crossing the finish line. It's the culmination of months of hard training, strict dieting and continuous effort to prepare the body to overcome the inevitable pounding that it's going to take. While soreness will surely last for a few days afterwards, the afterglow of success will last much longer.

Marathon neophytes struggle with mentally convincing themselves they can finish, while seasoned veterans push themselves harder than ever before to achieve a personal best or even a medal. As personal of an accomplishment it is, the athletes can always use a boost from the crowd. When they are in those last ten kilometers with muscle aches and exhaustion setting in, shouts of encouragement from spectators go a long way in keeping the runners moving.

This year as Yokohama hosts its third international marathon with 28,000 or so athletes taking to the streets on October 29th. Find a place to set up and cheer for both friends and strangers. You will make a difference and maybe find the desire to lace up your sneakers for next year's race.

42.195キロメートルのマラソンを、自分の足または車いすで完走したことがある人ならば、ゴールしたときに感じる深い満足感がどのようなものかわかりだろう。それは数ヶ月にもおよぶきついトレーニング、厳しい食事制限、そして待ち受ける困難に打ち勝つべく体づくりに励んできたことの集大成なのだ。ゴール後、体は数日間痛むかもしれないが、達成感はずっと長く続く。

マラソン初心者、完走できると自分に言い聞かせることに苦勞する一方で、ベテラン走者は自己記録更新やメダルを目指して、それまで以上に自分を追い込む。目標達成は個人的なものだが、観客からの応援はアスリートの後押しする。筋肉痛と疲労を感じ始める、ゴールまであと10キロメートルというとき、沿道からの声援はランナーの力になるのだ。

来る10月29日、第三回目の横浜マラソンが開催される。28,000人の国際色豊かなランナーが参加予定だ。是非場所を確保して、友人や見知らぬランナーたちを応援しよう。きっとその声は届くはずだ。もしかしたら、来年の開催に向けて準備をしたくなるかもしれない。

www.yokohamamarathon.jp

DOWNTOWN ROUTE



START TIMES

FULL MARATHON & 1/7 MARATHON	8:30
WHEELCHAIR 1/7 MARATHON	8:20
WHEELCHAIR 2KM	9:40



YOKOHAMA RENT

HOUSING IN YOKOHAMA?

CALL: TOMOYA YAMADA

080-5468-8753

TOMOYA@YESC.CO.JP

YESC
YAMADA REAL ESTATE SERVICE CO. LTD

Immigration Lawyer

Services

- Change of Visa status
- Extending period of stay
- Permanent Residency
- Naturalization
- Establishing a company
- Marriage/Divorce Procedures
- Notarization of documents
- and more...

Contact
044-920-9521
office@kasamayumiko-office.jp

Hours
Monday to Friday: 10:00 ~ 18:00
(For Saturday, Sunday, and Holiday, please ask)

Gyoseishoshi
Kasama Yumiko Office
<http://www.kasamayumiko-office.jp/>

JAPANESE LESSONS IN HONMOKU

COZY and RELAXED
ENGLISH SUPPORT
PRIVATE LESSONS
GROUP LESSONS

Japanese Language School

www.kiwi-education.jp 045-319-4582

GOLD'S GYM

IN BASHAMICHI

YOKOHAMA'S TOP GYM

OPEN 24 HOURS*
YOKOHAMA, NAKA-KU
BENTENDORI, 4-67-1
馬車道スクエアビル8F

045-212-0606

* Open until 2000 on Sundays and Holidays.
The following day the gym will open at 10:00.
The gym is closed every second Friday.
The previous day closes at 23:00,
and will open the following day at 10:00.

清水和友税理士事務所
ENGLISH-SPEAKING TAX ACCOUNTANT

SHIMIZU

TAX & ACCOUNTING
Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation
National Tax Agency Representation

KAZUTOMO SHIMIZU
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp
<http://www.shimizutaxattorney.com/>
045-365-1938

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

BRIMMER BREWING

www.brimmerbrewing.com

横濱帆布靴

Produced by U. S. M. Corporation
Bankokubashi SOKO104, 4-24 Kaigandoori
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

Made in Nippon

045
Yokohama Canvas Bag
www.045usmc.com/



Yokohama's largest furnished apartment agency With over 20 years of experience

As the city of Yokohama prepares to host major upcoming events, such as the 2019 Rugby World Cup and the 2020 Tokyo Olympics, the importance of developing housing services capable of meeting the needs of a diverse and sophisticated clientele is quickly increasing. Yokohama Weekly Co., Ltd., which manages 15 furnished apartment facilities in Yokohama's central business district, stands prepared to meet the demands of this expanding marketplace.

With the increasing attractiveness of short-term lodging options like Airbnb, serviced apartment agencies must think assiduously about how to maintain a competitive edge. Yokohama Weekly CEO and Yokohama native, Mr. Ma-

横浜市がラグビーワールドカップ2019や2020年東京オリンピックといった主要イベントの準備を続けるなか、多様かつ洗練されたクライアントのニーズに応えることのできるハウジングサービスの整備の重要性が高まってきている。横浜市中心部のビジネスエリアで家具付き賃貸マンションを15棟運営する横浜ウィークリー株式会社には、この拡大する市場の需要に応える準備が整っている。

Airbnbなどの短期間滞在の選択肢が人々をますます魅了する一方、家具付き賃貸マンション業者は、競争力を維持する方法について真剣に考えなければならない。横浜ウィークリーの代表取締役であり、横浜で生まれ育った関勝由は、同業界の抱える課題をすでに認識しており、先手を打つ準備ができています。将来においても一流の

sayoshi Seki, is aware of the challenges to come and is already taking action ahead of the curve. He advocates the constant renovation of guest rooms employing state-of-the-art materials in order to maintain top-notch quality well into the future.

Meticulous commitment to quality is one thing that sets Yokohama Weekly apart from the competition. Their ability to accommodate global corporations is another. Sadly, there are many real estate agencies in Japan that are unable to execute transactions efficiently because of language and cultural barriers. Yokohama Weekly diligently handles renting procedures in English and provides English instruction guides for their properties. They go the extra mile

品質を保つため、最新技術を駆使したゲストルームのリノベーションに積極的だ。

質に対する最新の注意を払ったコミットメントが、横浜ウィークリーを競合他社より一歩抜きん出た存在にしている。同社の国際企業に対する適応能力は他社と一線を画している。残念なことに、言語や文化の障害のために取引を実行することのできない不動産業者が日本には多い。横浜ウィークリーは英語での賃貸手続きを丁寧に進めてくれ、所有物件の英語のガイドラインも提供してくれる。また、入居者が滞在を最大限に楽しむことができるよう、地元のイベント情報の提供や日本文化のレクチャーを主催している。

横浜ウィークリーは、神奈川県内で最も歴史のある家具付き賃貸マンション業者で、20年以上にわたり海外からの顧客を歓迎し続けている。

by often providing local event information and sponsoring cultural lectures, allowing tenants to make the most of their stay.

Yokohama Weekly is the oldest serviced apartment company in Kanagawa Prefecture and has been welcoming foreign clients for over 20 years. The company's sustained excellence over this period has allowed it to build a strong connection with the city of Yokohama. They invest in numerous activities that promote commerce, culture, and the Yokohama brand. All of this has led them to become regarded as the most trusted serviced apartment agency in the city.

その優れた実績により、同社は横浜市と強いきづなを築くことができている。横浜の経済、文化、ブランド力を向上するため、同社は数々の投資を行っている。これらすべてが、今日、同社が横浜市内で最も信頼される家具付き賃貸マンション業者として認められる結果に寄与している。

— Yokohama Weekly Co., Ltd. —

5-130 Isezakicho, Naka-ku
045-231-0054

Open throughout the year
9:00 to 20:00
(except the period between 31st Dec. and 3rd Jan.)

www.yokohama-apartment.com



MOTOMACHI SAKE BAR

SAGAN

日本酒サガン

For Information & Reservations Call
045-663-3070

Hours
17:00 to 24:00

Closed
Mondays
月曜日

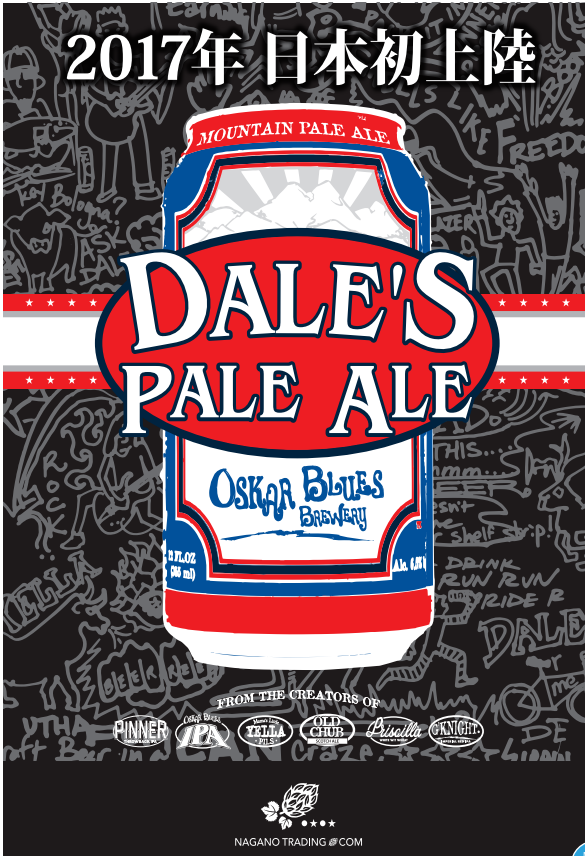



5 minutes from Ishikawacho Station
石川町駅から徒歩約5分

1-17-3 Ishikawacho, Yokohama
横浜市中区石川町1-17-3

MAP 4

2017年 日本初上陸



FROM THE CREATORS OF

PINNER, 100% PILSNER, YELLA, OLD CHUB, Bruella, SKNIGHT

NAGANO TRADING @COM

MAP 5

ありあけ ARIAKE HARBOUR

横濱 スーパームーン

北海道十勝産の生クリームを使用。乳のコク深い味わいが実現しました。
Sumptuous maron cake in the shape of a ship.
Made with fresh cream from Tokachi, Hokkaido.



横濱 スーパームーン 港・ヨコハマの船をイメージした
ダブルマロン 贅沢なマロンケーキ。

ARIAIKE MAIN STORE


0120-005-436

〒231-0021
Yokohama, Naka Ward, Nihonodori 36,
City Tower Yokohama 1F
Hours 10:00~20:00

Official Site www.ariakeharbour.com
Shop Site www.harboursmoon.com

MAP 15

From Vine to Wine




Sourcing Unique Wines from California and from Around the World

ブドウからワインへ。
ユニークなカリフォルニアワインと
世界中のワイン

Tomei Wines

Select - Global - Unique Ask for us by name at your local restaurant
厳選、世界各国、ユニーク レストランではトメイズのワインを是非ご注文ください。

Story in Every Bottle



Bringing the Best Wine Experience to your Table and to your Event

ボトルには物語がある。
テーブルやイベントに
ワインという素晴らしい経験を
届けます。

Online Sales - Tomeiwines.com



八寸 china bistro hassun

MAP
6

Nakaku Nogecho 1-9-1 T&F Building I, 1F

中区野毛町1-9-1 T&FビルI-1F

Tel: 045-325-8813

Tues - Fri 16:30-23:00 / Sat & Holidays 14:00-23:00 / Sun 14:00-22:00

Closed on Mondays (except holidays) and Tuesdays after Monday holidays

Text by Maho Watanabe

In July, Chinatown's popular Shanghai-style restaurant Jogenro opened sister store "china bistro hassun" in Noge. This new eatery near Miyakobashi has an elegant exterior resembling a traditional Japanese restaurant. The concept is that of a Chinese bistro in a renovated *machiya* (Kyoto-style townhouse). Colorful Chinese paintings and scrolls adorn the walls, an elegant bonsai adds a Japanese touch, and high stools at the counter give off the air of a bar.

The basic menu is Chinese, but is full of original fusion dishes utilizing Japanese and Western culinary traditions. Beef Stew with Black Vinegar Sauce

今年7月、横浜中華街の人気上海料理店、状元樓のオーナーが野毛に「チャイナビストロ八寸」をオープンした。都橋からほど近く、店の外観は老舗和食店のような上品な佇まいで、コンセプトは「京都の町家を改装してオープンしたチャイナビストロ」だという。店内では中華風の鮮やかな絵画や掛け軸が壁を彩る一方で、可愛らしい盆栽が和の静けさを演出し、カウンターの前にはバルのような雰囲気の高スツールが並んでいる。

八寸のメニューの基本は中華料理だが、中華に和食や世界各地の味を融合させたオリジナルのフュージョン料理を提供している。「ビーフシチューの黒酢仕立て (2,500円)」、「トリッパのトマト煮込み、チャイニーズ香辣仕立

(¥2500), Tripe in Tomato Sauce with Chinese Spice (¥880), and Crab Omelet Quiche (¥780) are some popular dishes demonstrating this blend of cultures. I tried the Shrimp in Wasabi Mayo Sauce with Mango Salsa (¥1480) and was delighted by the harmony of the mayo, spicy wasabi and refreshing mango. The signature dish, called "Hassun" (¥1680), is an assortment of eight bite-sized appetizers, which are as tasty as they are photogenic. Enjoy each carefully prepared dish with your favorite drink—from beer and sake to Shaoxing wine.

Owner Megumi Jin is a third generation Hamakko (Yokohama-ite). She studied at an international school, went

て(880円)」、「カニ玉キッシュ(780円)」など、いかにも相性の良さそうな味の協演が楽しめる。私が頂いた人気メニューの「海老のワサビマヨソース和え、マンゴーサルサ添え(1,480円)」は、海老マヨにワサビの辛味とマンゴーの甘酸っぱさが見事にマッチした逸品だ。また、8種類の前菜を一口ずつ楽しめる盛り合わせ「八寸(1,680円)」は、目にも舌にも美しい看板メニュー。ビールやワイン、日本酒や紹興酒など好みのドリンクに合わせて、じっくりと味わいたい。

オーナーの陣恵は3世のハマッコ華僑。インターナショナルスクールに通い、カナダの大学で学び、日本の企業で働いた後に家業を継いだという。日本の食材を使った中華料理を食べて育った陣にとって、各国の食材や味がクロスオーバーす

ることは、ごく自然な食体験だったそうだ。そんな陣が発案するメニューを、海外経験が豊富でフュージョンの楽しさを熟知しているシェフが皿の上に表現する。「ぜひ色々な食文化を楽しんでもらいたい」と陣は言う。中華街を飛び出して、野毛で花開いた、小粋で新しい中華料理の世界。グルメな大人たちに、ぜひお試しください。

ることは、ごく自然な食体験だったそうだ。そんな陣が発案するメニューを、海外経験が豊富でフュージョンの楽しさを熟知しているシェフが皿の上に表現する。「ぜひ色々な食文化を楽しんでもらいたい」と陣は言う。中華街を飛び出して、野毛で花開いた、小粋で新しい中華料理の世界。グルメな大人たちに、ぜひお試しください。





アップルパイ

Apple Pie

Few desserts say “America” like apple pie. “As American as apple pie,” as the popular saying goes, sums it up quite nicely. But the dessert has a history much older than the USA and was consumed during the Middle Ages in the UK and Holland. It seems that British immigrants to the US were responsible for planting seeds and growing apples, some to be made into pie when harvested. It’s a common item on the Thanksgiving Day table along with turkey and cornbread. Even in Japan, where the holiday isn’t celebrated, it’s associated with mom’s cooking.

Pies come in many shapes and sizes. Some are open-faced, many have a layer of dough on the top and bottom, and some are

アメリカを代表するデザートの一つにアップルパイがあります。「アップルパイのようにアメリカ的だ」という慣用句が生まれるくらいアップルパイはアメリカで必須アイテムです。歴史は古く、中世くらいからイギリスやオランダで食べられていました。アメリカでの起源は、イギリスからの移民がリンゴの種を撒いて育て、収穫したリンゴからアップルパイ作りが始まったようです。感謝祭で食卓を飾るメニューとしてもポピュラーで、ターキーやコーンブレッドと一緒に食べられるケースも多く、日本でいうところの『おふくろの味』的な存在だといえます。

パイの形状もさまざまで、アメリカではダブルクラフト(上下にパイ生地があるもの)が多く、中にはターンオーバー(パイ生地

を折り畳んだもの)も見かけます。イギリスではパイ生地を底には敷かず上からかぶせるのが一般的です。フランスの、上に被せたパイごとひっくり返すアップサイドダウンスタイルのタルトタタンは、20世紀初頭にタタン姉妹によって作られました。

アメリカでリンゴの味付けは砂糖、シナモン、レモン、バターなどで、熱々のリンゴと少し塩気の効いたパイ生地のバランスがとても美味しいです。出来立てのアップルパイにアイスクリームを添えるとかなりグレードがアップするのでオススメです。カロリーもアップしますがその時ばかりは忘れましょう……。これからリンゴのシーズンなので、多少大変ですが手作りのアップルパイを是非トライしてみてください!

を折り畳んだもの)も見かけます。イギリスではパイ生地を底には敷かず上からかぶせるのが一般的です。フランスの、上に被せたパイごとひっくり返すアップサイドダウンスタイルのタルトタタンは、20世紀初頭にタタン姉妹によって作られました。

アメリカでリンゴの味付けは砂糖、シナモン、レモン、バターなどで、熱々のリンゴと少し塩気の効いたパイ生地のバランスがとても美味しいです。出来立てのアップルパイにアイスクリームを添えるとかなりグレードがアップするのでオススメです。カロリーもアップしますがその時ばかりは忘れましょう……。これからリンゴのシーズンなので、多少大変ですが手作りのアップルパイを是非トライしてみてください!

"Smoking" Indoors

At Green we have a smoker outside that takes care of our bacon and anything else we care to smother with apple or cherry smoke love, but what to do if the weather doesn't permit an all day smokefest? We simply make a stovetop smoker consisting of the following: a metal tray, a grill net elevated by a ramekin on all 4 corners (or rolled up foil), hot charcoal lit by either a gas stove or blow torch, smoke chips, aluminum foil.

Start with your metal tray on the stove top and crank the extractor fan. Put a small handful of red hot charcoal in the corner and top with

チャコールグリルグリーンのお店には、リンゴやサクラの木でベーコンなどを燻製するスモーカーがあります。しかし、天候によっては1日中外で燻製ができない時があります。そんな時は、下記を用いてガスコンロ用スモーカーを作ります: 金属トレイ、ラミキン(小さな陶器容器)またはアルミホイルを丸めたもの4つ、グリル網、コンロの火またはガスバーナーで火をつけた木炭、スモークチップ、アルミホイル。

まず、金属トレイをコンロの上に置き、換気扇を回します。火のついた炭火ほんの一握りをトレイの角に置き、スモークチップを

wood chips. Then place the grill net on top of the ramekins, place the food on top and cover with foil. Cover loosely to allow some airflow inside.

This method is best for short duration smoking for, say, vegetables, fish or chicken breast, but if your cuisine dictates longer just keep topping off the hot charcoal with wood chips every 45 minutes or so. Give it a try or feel free to save yourself the bother and come on down to Green!

振りかけます。グリル網をラミキンの上に乗せ、その上に食材を乗せアルミホイルで覆います。気流が中に入るよう、アルミホイルは軽くかぶせましょう。

この方法は、野菜や魚、鶏むね肉などの短時間の燻製に向いていますが、長時間必要な食材を調理する際は、熱した炭とスモークチップを45分おきに足しましょう。ぜひトライしてみてください! もしそれが面倒くさければ、いつでもグリーンにお越しください!

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

charcoal grill & bar

green



石
川
町

ISHIKAWACHO

MAP
12

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00



馬
車
道

BASHAMICHI

MAP
19

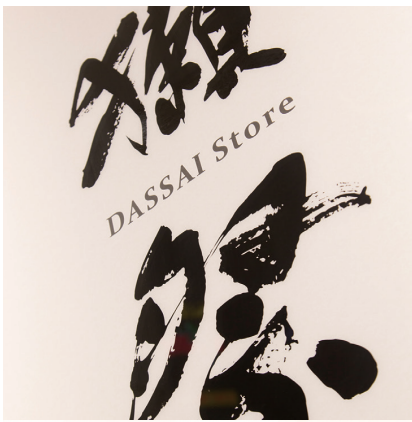
NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 (Sat, Sun, & Holidays 11:30-15:00)

Dinner: 17:00-24:00

www.greenyokohama.com



Welcome to DASSAI Store Ginza

Try 6 different Dassai sake by the glass.



DASSAI39



Beyond



DASSAI23



Sparkling23



Sparkling39



Sparkling50

DASSAI has fruity aroma and elegant long finish.
The No.1 brand among the Junmai Daiginjo category.



DASSAI Store Ginza

獺祭Store 銀座店

GINZA MISS PARIS 1F, Ginza 5-chome 10-2, Chuo-ku, Tokyo, 104-0061

tel.03-6274-6420

[Store open] Monday - Sunday and public holidays

[business hours] 11:00-20:00

MAP

- It is a 2-minute walk from Ginza Station.
- It is a 1-minute walk from Higashi Ginza Station.