

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

9

SEPTEMBER

THE
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

ビールスペシャル
BEER SPECIAL

クラフトビールの自家醸造パブを二店紹介

A LOOK AT CRAFT BEER BREWPUBS

EBINA BEER AND MACKENDY



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



GOLD'S GYM
IN BASHAMICHI

YOKOHAMA'S TOP GYM

OPEN 24 HOURS*
YOKOHAMA, NAKA-KU
BENTENDORI, 4-67-1
BASHAMICHI SQUARE BLDG. 8F

045-212-0606

* Open until 20:00 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.

MAP 9

MAP 4

**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

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



テラス席が気持ちいい! MMに最新カジュアルレストランOPEN!
様々なシチュエーションでご利用いただけます! **ファミリー デート カフェ 誕生日 歓迎宴会 ママ会 女子会 昼飲み**



GATHER@EATINGHOUSE 045-323-9005
CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA
gather@eatinghouse.jp
eating-house.com/gather/
ギャザーイーティングハウス
横浜市中区新港2-2-1 横浜ワールドポーターズデッキストリート1F
営業時間: 11:00~23:00 (L.O. フード22:00 / ドリンク22:30) 座席: 店内150席、テラス席100席

オンライン予約は
公式WEBサイトで



MAP 12



Global Education From 3 years old

Bilingual Preschool
CosmoGlobalKids

2F, 6-75 Otamachi Naka-ku, Yokohama
045-222-6467
cgk.ac/english/

MAP 21



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




横濱帆布靴

045
Yokohama Canvas Bag

Produced by
U. S. M. Corporation
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

Made in Nippon

www.045usmc.com/

MAP 18





Yokohama Bayside Dental Clinic

横浜ベイサイドデンタルクリニック
General & Implant Dentistry

English-speaking dentist & staff **We accept Japanese national & private health insurance**

Address: 〒221-0052 #107
Yokohama Portside Reina
5-1 Sakae-cho, Kanagawa-ku,
Yokohama-shi, Kanagawa-ken

Hours: (Mon.~Fri.) 9:30~13:30 / 15:00~19:30
(Saturdays) 9:00~12:30 / 13:30~17:00
Closed: Sunday, national holidays

Phone: (Eng.) 045-620-2617 (J) 045-620-2318

September 2019

そろそろ秋の訪れを感じる今日この頃...と言っても、ビール好きの人にとって、ビールを楽しむ季節はまだまだ続きます！（というか、終わることはないですよ？）ここ7~8年、毎年9月は「ビール月間」として色々で紹介してきました。今月大棧橋で開かれるビアフェス横浜を皮切りに、10月初めにも赤レンガ倉庫でオクトーバーフェストが大々的に開催されます。このテーマに沿って、本号では比較的新しいクラフトビールのブルーパブを二店紹介しています。横浜は昔からビールが良く飲まれる街ではありましたが、最近ますますビールメインのお店が増えて来ています。一方、飲まない方からすれば、カフェが多い街とも言えるでしょう。もちろん、素敵な紅茶やコーヒーが楽しめる場所もたくさんあります。アウトドアにピッタリの気候が続く間、外に出て大いにこの季節を楽しもうではありませんか！

The weather is getting cooler and autumn is just around the corner... Which means, if you like beer, your thirst for the beverage is bound to continue! (Is it ever over?) For the last 7 or 8 years, September has been our "Beer Month" issue. BeerFes Yokohama kicks off this month at Osanbashi, followed by Akarenga's massive Oktoberfest at the beginning of next month. To keep with this theme, we feature two relatively new craft beer spots this issue. The Yokohama area was already beer-centric, but it just keeps getting more so. If you don't drink, that's fine. We could argue the area is cafe-centric, too. There's plenty of fine tea and coffee to go around. Enjoy the outdoor weather while it lasts!

Ry Beville, Publisher
発行人 ライ・ベヴル

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com
For advertisement and other inquiries email:
広告掲載やその他のお問い合わせ：
info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

-  www.facebook.com/SeasiderMagazine
-  [@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)
-  [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

<p>Cover Eddie Murakami of MacKenDy serves up a cold one Photo: Brian Kowalczyk</p> <p>Publisher Bright Wave Media, Inc.</p> <p>Design Meg Ishihara Matthew Gammon</p>	<p>Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mari Yamagami Matthew Gammon Angela M. Quinter Yaichiro Shotai</p>	<p>株式会社 Bright Wave Media</p> <p>231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)</p> <p>Copyright 2019</p>	
---	--	--	---

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（植栽）した「CO₂ゼロ印刷」で印刷しています。



Photo courtesy of Sankeien

観月会

Moon Viewing

Sankeien

[Dates] Sep 12~16

[Hours] Sunset ~20:30 (21:00 closing)
(park open from 9:00)

[Admission] Adult ¥700, Children/Seniors
over 65 with Hamatomo Card ¥200

www.sankeien.or.jp

お月見ほど日本の秋の風情を感じられるものはないだろう。涼しげに響く虫の音、三重塔をはじめライトアップされた園内の古建築、その上にぼかりと浮かぶまん丸のお月様…。夏が終わり、季節が秋へと移ろいゆくこの時季、三溪園を訪れて、中秋の名月を愛でながらしっとりと過ごす秋の夜長。観月会の名にふさわしい、風情たっぷりの催しだ。

Nothing says autumn in Japan like *tsukimi* (moon-viewing). Enjoy a beautiful view of the full moon shining over Sankeien's historical buildings, which will be illuminated at night. As summer passes into autumn, it's the perfect time to spend an evening outdoors in the gardens.



Also coming up at Sankeien
和音まつり2019 Waon Event

Sep 20~22, 27, 28, Oct 4, 5, 11~13, 18, 19,
25, 26, 28~11/1

The garden will be open 16:30~19:00 (free entry!) for traditional musical performances.

Kimono Experience for tourists

10/29~11/1, 9:30~14:00 (res. req'd)

During this period Yokohama crafts will also be on display 9:30~16:00(11/1 ~15:00)



MAP
24

ヨガフェスタ横浜2019 Yogafest 2019

PACIFICO Yokohama

[Dates] Sep 14~16

[Hours] 9/14 9:30~19:30 (Class 11:00~18:30)

9/15 8:00~19:30 (Class 9:00~18:30)

9/16 8:00~17:30 (Class 9:00~16:30)

[Admission] Free (except for classes)

www.yogafest.jp/2019

日常生活に生じる様々な変化に対応しようとして、私たちは時に圧倒されてしまうことがある。だが、ヨガをすることでストレスが緩和され、変化そのものを楽しめるようになる。そういった理由から、今年のテーマは「変化を楽しむ」。ヨガの経験の有無やレベルを問わず、誰でも楽しめるイベントだ。ワークショップやレッスンを受け、最新のヨガグッズやウェアを手に入れて、3日間のイベントが終わる頃にはすっかりリフレッシュ。日常に戻ったら、変化に対する捉え方が今までとは少し変わっている自分を発見できるかもしれない。

Coping with change in our daily lives can get overwhelming, but yoga helps alleviate stress so that we might enjoy ourselves more. For that reason, this year's theme for Yogafest is "embracing change". The event caters to people of all levels, from beginner to experienced yogi. Attend workshops, take classes and treat yourself to some of the latest yoga goods and gear—by the end of the three-day event, you should find yourself refreshed with a more positive outlook on change.



MAP
22

パンフェス Bread Fest

Akarenga

[Date] Sep 21~23

[Hours] 11:00~19:00 (9/23 ~17:00)

[Admission] Baker's area ~13:30 ¥500 /

Free entry after 14:00

pannofes.jp

毎回このイベントを心待ちにしている人も多いだろう。毎回異なるベーカリーが店出し、新しいパンや憧れのパンとの出会いを求めて赤レンガに集うパン好きのみんなの期待に応えてくれる。地元神奈川や東京の人気店はもとより、那須や軽井沢、京都、長崎など、全国的な有名店からローカル色の強い実力店までが揃うパンのフェス。今回は高級食パン専門店の店出しもあり、最近のトレンドがしっかり反映されていて興味は尽きない。但し、パンは売り切れ御免のため、絶対買いたいという人は500円(13時半までの入場に適用)を払ってでも早めに行くことをお勧めする。

The Bread Fest gathers some of the best bakeries around Japan, including Kanagawa/Yokohama-local shops. Bread lovers can search for their new favorite baked goods while fulfilling their craving for delicious, fresh delights from the baker's oven. This time, a high-end bread shop will be making its debut at the festival, so you can get your fix on the latest tastes and trends, but be sure to get there before items sell out.

OTHER EVENTS

横浜赤レンガ倉庫
Yokohama Red Brick

Warehouse

045-211-1515

www.yokohama-akarenga.jp

■ Yokohama Wedding

Showcase

Japan's largest wedding festival

9/7~8 Free

原鉄道模型博物館

HARA Model Railway Museum

045-640-6699

www.hara-mrrm.com

■ ヨコハマ乗りものフェスティバル2019 乗りものクイズラリー
Yokohama

Ship×Car×Train×Jet Festival 2019

9/14~11/17(closed)

Tuesdays*open if holiday, but closed following Wednesday)

10:00~17:00(last entry 16:30)



©The Craft Beer Association

MAP 23

ビアフェス横浜

BeerFes Yokohama

Osanbashi Hall

[Date] Sep 13~16

[Hours] 9/13 17:30~20:00,

9/14 12:00~14:30, 16:00~19:30,

9/15 14:30~18:00, 9/16 13:00~16:30

[Admission] Day: ¥5000 (9/13 & 9/14 1st session ¥4000, note: 70% the variety of ¥5000 sessions)

beerfes.jp/index_beerfes_yok.html

国内で最も歴史あるビールイベントの一つ、ビアフェス横浜では200種類以上の国産及び輸入クラフトビールの試飲が楽しめる。入場料を払うだけで、あとは好きな銘柄を好きなだけ自由に試飲できるという機嫌なイベントだ。クラフトビールならではの個性的な香りを比較したり、ビアジャッジが解説するテイastingツアーやビール専門家によるセミナーなども開催される。

Enjoy sampling over 200 domestic and imported craft beers at one of Japan's longest running beer events. For the price of admission you're free to try any of the beers on tap and go back for more of the ones you like the best. There are also opportunities to join a tasting tour led by one of the beer judges. While sipping on your beers, take in the splendid ocean views from Osanbashi.



Images provided by 株式会社横浜赤レンガ

オクトーバーフェスト

Oktoberfest

MAP 22

Akarenga

[Date] Oct 4~20

[Hours] 12:00~21:30 (10/4 15:00~, Sat, Sun, holidays 11:00~) (L.O. 21:00)

[Admission] ¥300 for entry (free for JHS students and under)

Food, drinks & products purchased separately

www.yokohama-akarenga.jp

1810年に始まった世界最大のビールの祭典、オクトーバーフェスト。たとえこの秋ドイツまで行けなくても、ここ横浜で同じ体験ができるから大丈夫。イベント会場の赤レンガ倉庫といえば、元々ドイツの建築様式の影響を受けて建てられた、時代を感じさせる倉庫だ。同祭典では100種類以上のドイツビールとビールにピッタリのフード類、そしてライブミュージックが楽しめる。

Even if you can't make it to Germany this fall for Oktoberfest, the world's biggest beer festival dating back to 1810, you can experience it right here in Yokohama. The event venue is historical Akarenga, originally a warehouse inspired by German architecture. The festival features over 100 varieties of German beer and the perfect dishes to go with it, as well as live music.



Adult ¥1000 / JHS&HS ¥700 / 4~ELM ¥500

マリーンシャトル Marine Shuttle

045-671-7719

www.yokohama-cruising.jp

■ サマーナイトクルーズ

SUMMER NIGHT CRUISE

Western-style buffet & all-you-can-drink

~9/30 OPEN 17:30 / START 18:30

(90min.)

Adult ¥6000 / ELM ¥3500 / Senior, JHS & HS ¥5000 / 3~5 years old ¥1000

パシフィック横浜

Pacifico Yokohama

045-221-2155

www.pacifico.co.jp

■ ロボフェス2019

Robot Festival 2019

9/7 13:00~17:00, 9/8

10:00~17:00, Entry Free

■ ハマこい2019

Dance Entertainment Festival
HAMAKOI 2019
9/7 10:30~18:00, Free

黄金町エリアマネジメントセンター

Koganecho Area Management Center

045-261-5467

www.koganecho.net

■ 黄金町バザール

Koganecho Bazaar 2019

9/20~11/4

大通り公園

Odori Park

■ 大通り公園フリーマーケット

Odori Park Flea Market

9/29 10:00~16:00

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

「オランジュリー美術館 ルノワールとパリに恋した12人の画家たち」

MASTERPIECES FROM THE MUSÉE DE L'ORANGERIE Jean Walter and Paul Guillaume Collection



オーギュスト・ルノワール『ピアノを弾く少女たち』
1892年頃 Photo © RMN-Grand Palais (musée de l'Orangerie) / Franck Raux / distributed by AMF

Yokohama Museum of Art

MAP
25

[Date] Sep 21~Jan 13

[Hours] 10:00~18:00 (10:00~20:00 on Fridays and Saturdays / 10:00~21:00 on Sep 27, 28, Jan 10, 11, 12 *Admission until 30 minutes before closing.

[Admission] ¥1700 Uni & HS ¥1200 / JHS ¥700 / ELM & under free / Seniors (65+) ¥1600 (ID required. Only available at ticket counter in the museum)

artexhibition.jp/orangerie2019

オランジュリー美術館はパリのセーヌ川のほとりに佇む瀟洒な美術館だ。滅多に貸し出されることのない同館所蔵の146点の絵画コレクションだが、その中から13人の画家による約70点の印象派とエコール・ド・パリの作品群が、今回実に21年ぶりにまとまって来日するという。ルノワールの傑作『ピアノを弾く少女たち』をはじめ、マティス、ピカソ、モディリアーニら名だたる巨匠の名画の数々をこの目で間近に観る機会など、そうあることではないだろう。19世紀末から20世紀前半というフランス近代美術が開花した重要な時期の名品を心ゆくまで堪能すると同時に、画商兼コレクターとして私邸を美術館にするという夢を持ちながら、若くしてこの世を去ったポール・ギヨームの美術館設立への夢や、画家たちとの友情の物語にも注目したい。

Paul Guillaume was an art dealer from the late 19th to early 20th century. Throughout his short lifetime, he curated an outstanding private collection of modern art which can be seen today at Musée de l'Orangerie in Paris. Out of the museum's collection of 146 paintings, which are rarely loaned, 13 artists from the Impressionist and L'École de Paris movements will be displayed in Japan for the first time in 21 years. Among them are iconic paintings which represent Impressionist art—Auguste Renoir's *Young Girls at the Piano*, and other works by legendary artists Matisse, Picasso and Modigliani. The opportunity to view these masterpieces up close is indeed a rare one. This exhibition is a testament to Guillaume's passion for art, his dream to share it with the world, and his deep friendship with the artists he supported.



クロード・モネ (アルジャントウイユ) 1875年
Photo © RMN-Grand Palais (musée de l'Orangerie) / Franck Raux / distributed by AMF



ルイス・キャロル 《切手ケース》 1890年 紙 Lewis Carroll, The Wonderland postage stamp case. The Rosenbach, Philadelphia

MAP
30

「不思議の国のアリス展」

The Magic of Alice in Wonderland Exhibition

SOGO Museum of Art

6th floor of the Sogo Department Store in Yokohama
(3-min. Walk from the east exit of Yokohama Stn.)

[Dates] Sep 21~Nov 17

[Hours] 10:00~20:00 (last entry 19:30), Last day (Nov 17)
10:00~17:30

[Admission] ADV Adults ¥1300 / Uni & HS ¥600
JHS & under free DOOR Adults ¥1500
Uni & HS ¥800, JHS & under free

www.alice2019-20.jp

ルイスキャロルの傑作「不思議の国のアリス」は、150年以上に渡って年齢を問わず誰からも愛され読まれてきた物語だ。今では170を超える言語に翻訳され、世界的なベストセラーとして名高い。ミステリアスでイマジネーション溢れるストーリーは今なお多くのアーティストを魅了し、これまでもアニメや実写版で映画化されてきた。本展では「不思議の国のアリス」の魅力を探り、長年保たれているその人気の秘密に迫る。

Lewis Carroll's classic masterpiece *Alice in Wonderland* has been a cherished read of both children and adults alike for more than 150 years. The influential novel and global best-seller has since been translated into more than 170 languages. Full of mystery, imagination and excitement, the story continues to inspire many artists today. Over the years, it has been adapted into animated and live-action films. This exhibition explores the appeal behind the story and the reasons why it remains so popular after all these years.

Art Listings

GENERAL ART

横浜人形の家

Yokohama Doll Museum

045-671-9361

www.doll-museum.jp

Adult ¥400, JHS & ELM ¥200

Annual pass: adult ¥1200, JHS & ELM ¥600

9:30-17:00 (last entry 16:30)

*closed Mondays

■ sanrio characters 「かわいいのヒミツ展」

Sanrio characters: Secrets of 'Kawaii' (cuteness)

~9/29 various handicraft workshops (check website for specifics)

Event price: HS~ ¥1000 / JHS and under ¥500 (includes museum admission)

神奈川県民ホールギャラリー

Kanagawa Prefectural Gallery

045-662-5901

<https://www.kanakengallery.com/>

■ 第55回神奈川県美術展

The 55th Kanagawa Art Exhibition 2019

I [Planar solid] 9/4~9/15,

II [Crafts/Calligraphy/

Photography] 9/15~9/29

10:00~18:00 (~14:00 9/15 & 9/29)

Free

日本郵船歴史博物館

NYK Maritime Museum

045-211-1923

museum.nyk.com

■ 淡路丸船長の日記 ~ラストエンペラー天津脱出~

Diaries of the Captain of Awajimaru ~ Last Emperor's

Tianjin Escape~

~9/29 10:00~17:00 (last entry

16:30) (closed Mondays)

Adult/Univ ¥400 / JHS~&65+

¥250 / ES and younger / with

disabilities: free

■ 杉原千畝ひとりではなかつた!

~ユダヤ人救出の陰のヒーローたち~

Secret Saviors of the Jews

(lecture)

9/21 14:00~15:30, ¥500

*reservation required

大佛次郎記念館

Osaragi Jiro Memorial Museum

045-622-5002

osaragi.yafjp.org

■ 大和和紀『ヨコハマ物語』×大佛次郎の横濱

Yamato Waki "Yokohama Monogatari" × Osaragi Jiro's Yokohama

~9/8 10:00~17:30 (last entry

17:00) (Closed Mondays)

¥200 / under JHS, HS on the

2nd/4th Sat. & the 23rd of

the month & over 65 living in

Yokohama City Free

平塚市美術館

Hiratsuka Museum of Art

046-335-2111

www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/art-muse

■ 鳥海青児とその時代 -半世紀ぶりの公開《瀬戸の山》

Seiji Chokai: Seto-no-Yama

~9/23(closed Mondays *open

if holiday, but closed following

Tuesday) 9:30~17:00(last entry

16:30)

¥200 / HS&Univ ¥100

川崎市民ミュージアム

Kawasaki City Museum

044-754-4500

www.kawasaki-museum.jp

■ 昔のくらしと家庭の道具2019

Life and Household Tools in

Taisho~Showa Era

9/3~12/1(closed Mondays *open

if holiday, but closed following

Tuesday) Free

THEATRE

Cinema Jack & Betty

045-243-9800

www.jackandbetty.net

(this is just a selection of

showings)

■ カーライル ニューヨークが恋

したホテル

Always at The Carlyle

9/14~

■ ピアッシング

Piercing

9/14~9/20

■ さらば愛しきアウトロー

The Old Man & the Gun

9/14~

■ トム・オブ・フィンランド

Tom of Finland

10/5~

For more event listings visit us online at:

www.yokohamaseasider.com

STAND UP! CLASSIC FESTIVAL

Akarenga

MAP
22

[Dates] Sep 28~29

[Hours] OPEN 9:30 START 10:30 / END 20:20

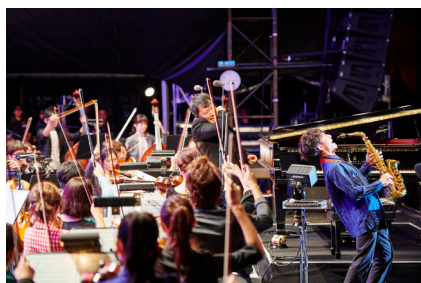
[Admission] One-day ticket: Premium seating

¥25,000 A block ¥13,800 B block ¥9800

Lawn area (non-reserved seating):

adult ¥8800 / 18 or under ¥4800

standupclassicfes.jp



演奏者も聴衆も普段のコンサートホールを飛び出して、赤レンガパークに設置された海のそばの野外会場で自由に音楽を楽しもうという、異色のクラシック音楽フェスティバルだ。ゆったりと椅子に座って潮風を感じながら、或いは芝生に寝そべてワインやビールを飲みながら、丸一日クラシック音楽の生演奏にどっぷりと浸ろう。他では見られないユニークなスタクラフェス、この季節にふさわしい贅沢な体験が待っている。

This festival takes participants out of the usual theater seating for open-air performances at Akarenga's harborside venue. Feel the ocean breeze from the comfort of your seat or spread out on the lawn with a glass of wine or beer while listening to live, classical music. This one-of-a-kind event is a luxurious experience perfectly suited to the season.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ JOYCE MORENO sings "Bossa Nova Songbook" with Special guest ZÉ RENATO (Brazilian Music)

9/8 ①OPEN 15:00 / START 16:15

②OPEN 18:00 / START 19:15

¥7500

■ jaja (Jazz)

9/13 OPEN 18:00 / START 19:30
¥4500

■ SINNE EEG Japan Tour 2019 (Jazz)

9/19 OPEN 18:00 / START 19:30
¥5500

■ BROAD6 Dream & Magic Acappella Orchestra ~Refrain~

9/22 ①OPEN 15:00 / START

16:15 ②OPEN 18:00 / START

19:15

¥7000

Thumbs Up

045-312-2278

Stovesyokohama.com

■ TASK BAND

9/21 OPEN 18:00 / START 19:00

ADV ¥2500 / DOOR ¥3000

(+1D1F)

■ Pied Piper House presents

LARRY JOHN McNally LIVE IN

JAPAN 2019

9/26 OPEN 19:00 / START 20:00

ADV ¥5000 / DOOR ¥5500

(+1D1F)

横浜ベイホール

Yokohama Bay Hall

045-624-3900

bayhall.jp

■ uP!!! SPECIAL LIVE HOLIC

vol.24 supported by SPACE

SHOWER TV

Act: GRAPEVINE / マカロニえん

びつ (Japanese Pop / Rock)

9/22 OPEN 17:00 / START 18:00

ADV ¥4100 +D



(c)Hugh Carswell 2016



(c)Kate Bones



(c)Peter Dibdin

スコティッシュ・アンサンブル
& アンナ・メレディス「Anno」

Scottish Ensemble & Anna Meredith “Anno”

Akarenga

[Dates] Sep 16

[Hours] OPEN 12:30 / START 13:00

OPEN 14:30 / START 15:00

OPEN 18:30 / START 19:00

*No intermission. Each performance is 60 minutes.

[Admission] ¥4000

akarenga.yafjp.org

英国の現代作曲家アンナ・メレディスとスコティッシュ・アンサンブルとのコラボによる斬新な公演だ。バロック音楽を代表するヴィヴァルディの「四季」が、メレディスの手により現代風にアレンジされ、ラテン語で「年」を意味する『Anno』(アノ)というタイトルで見事に生まれ変わっている。演奏者と聴衆を取り囲むスクリーンには色鮮やかな映像が流れ、現代と古典が溶け合いながらマジカルな雰囲気。オーケストラコンサートの斬新な試みであるが、最先端テクノロジーによってこの時代にふさわしい仕上がりになっている。

Contemporary/classical composer Anna Meredith collaborates with the acclaimed Scottish Ensemble to deliver Vivaldi's Four Seasons with a modern twist. This new rendition is titled “Anno”, which means “year” in Latin. Colorful videos are projected on screen panels which surround the musicians and audience, creating a magical atmosphere where contemporary and traditional meld. It's an entirely new take on an orchestral concert and the cutting-edge technology makes it fitting for this day and age.

CLASSICAL MUSIC

フィリアホール

Philia Hall

045-985-8555

www.philiahall.com

■フレディ・ケンプ ピアノ

Freddy Kempf Piano

9/19 11:30~12:30

General ¥1500

■パスカル・ロジェ ピアノ・リ
サイタル

Pascal Rogé Piano Recital

9/24 19:00~ 21:00

general ¥6000, students ¥3000

■神奈川フィルの名手による室内
楽シリーズ《名曲の午後》第13
回「シェーンベルクの『浄夜』」

Kanagawa Philharmonic

Orchestra performs

A.Schönberg: "Verklärte Nacht"

10/3 14:00~15:30

General ¥2500

神奈川県民ホール

Kanagawa Kenmin Hall

045-662-5901

www.kanagawa-kenminhall.
com■英国ロイヤル・オペラ 2019年
日本公演

Royal Opera House 2019 Japan

Otello: 9/14, 9/16 Faust: 9/22

OPEN 14:15 / START 15:00

S: ¥59,000 / A: ¥52,000 / B:

¥45,000 / C: ¥37,000 / D:

¥30,000 / E: ¥23,000 / F: ¥16,000

■トロカデロ・デ・モンテカル

ロバリエ団 2019日本公演

Les Ballets Trockadero de

Monte Carlo 2019 Japan

9/29 OPEN 15:30 / START 16:00

S: ¥8500 / A: ¥6500 / Casual

Seat ¥3500

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

蕎麦ぼん Bon

中区若葉町2-31-1 ビクトリアビル 1F

Naka-ku Wakabacho 2-31-1 Victoria Building 1F

Hours: Tue~Sat 18:00~3:00am (L.O. 2:00am)

Sun 16:00~23:00 (L.O. 22:00)

Closed Mondays

Tel: 045-294-8028

MAP
19



Photos & text by Yaichiro Shotai

伊勢佐木モールを過ぎて脇道に入ると、ふわりと風になびく白い暖簾が目に入る。中の様子は一見、寿司店のようだが、ここは和食と日本酒、そして〆の蕎麦を楽しめる小料理屋だ。外国人にとって寿司の知名度は高いが、蕎麦も日本人には馴染み深い食べ物のひとつ。店主の山脇大輝は、だからこそ多くの外国人に蕎麦も味わってもらいたいのだ、とその胸の内を語る。

メニューには季節感が漂っていて、この日はカツオ、アジ、水茄子、トウモロコシなど夏を感じるお品書きだった（豆アジ南蛮漬 ¥650、トウモロコシのかき揚げ ¥800など）。

味や見た目には丁寧な仕事ぶりと工夫が表れている。蕎麦の実ポテサラ（¥500）は煎った蕎麦の実が混ぜ込まれていて、サクサクとした食感と直後に蕎麦がふわりと香る、印象に残る一品だった。

日本酒は蕎麦に合う淡麗辛口タイプが常備されている他、時節に合わせた銘柄も用意され、他の料理とも楽しめる（¥700~/1合）。この日は夏酒も多くラインナップされていた。頼めば半合で出してもらえるのも、種類を楽しみたい人には嬉しいところだ。

蕎麦はその日に打った分限り。混み具合によっては閉店前になくなってしまふことある

ようだ。二八蕎麦ならではの滑らかでつるりとした喉越しで、分量も程よく、料理をたくさん楽しんだ後でもさらりと食べることができた。

山脇は先の震災後、店を開く先輩を手伝うため福島に移った。4年間料理や蕎麦の腕を磨いているうちに、その土地や人が好きになった。その後横浜に戻り、開いた店には東北から取り寄せた食材や日本酒が多く並ぶ。店内は禁煙、カウンター10席にテーブル席が複数。東北に想いを馳せつつ10月に1周年を迎える。ちょうど新蕎麦の時期でもある。

Down a side street off Isezaki Mall, Bon's white *noren* (shop curtain) blowing softly in the breeze beckons diners in search of *washoku*. Inside, it has the appearance of a sushi shop, but after perusing the menu you'll notice there is much more to it. Bon offers a wide variety of beautifully presented, traditional Japanese food with a focus on soba noodles as *shime* (an end of the meal dish).

Owner Hiroki Yamawaki aims to win fans over to the delights of soba. He continuously employs seasonal ingredients. Items like bonito, horse mackerel, eggplant and corn find their way onto the menu in the summer. On the day of my visit I enjoyed Pickled Mackerel (¥650) and Corn Tempura (¥800). Yamawaki's creativity and attention to detail are apparent

in his dishes. I was especially impressed with his Soba-no-Mi Potato Salad (¥500). Parched soba grains are mixed in lending the potato salad a crunchy texture and light soba flavor.

As one would expect for this type of restaurant, sake is the highlight of the drink menu. Drier varieties tend to pair well with soba. Like the cuisine, the sake offered changes seasonally to match the dishes. The drink is commonly served in the traditional *ichigo* (a 180ml vessel, ¥700~), but you can request half-sized pours allowing you to enjoy a wider range of the menu.

Even after trying many other dishes, I still found room for the *nihachi soba* (made with 20% wheat flour and 80% buckwheat) due to its soft, slippery texture. Note that the quan-

tity of soba that Yamawaki makes each day is limited, so on busy days expect it to sell out before closing.

After the Tohoku earthquake, Yamawaki moved to Fukushima Prefecture to assist a friend who was opening a restaurant. While polishing his cooking and soba-making skills for 4 years there, he grew fond of the area and its residents. Because of this Yamawaki offers much food and sake from Tohoku.

Bon is a non-smoking establishment. It seats about 40 split between tables and a long counter. It will celebrate its 1st anniversary in October—the perfect season to stop by for *shin-soba* (made from freshly harvested buckwheat).





MacKenDy

MacKenDy Craft Beer & Pizza

茅ヶ崎市浜竹2-1-9

Chigasaki Hamatake 2-1-9

Hours: M 11:30~15:00, 18:00~26:00

Tu~Th 18:00~26:00, F ~5:00am

Sat 11:30~15:00, 18:00~5:00am

Sun/Hol 11:30~15:00, 18:00~23:00

Tel: 0467-84-7407

mackendy.gorp.jp

クラフトビールと窯焼きピザ マッケンディー辻堂、という店名からしてわかるように、ここはバブにはつきもののピザとビールが自慢の店だ。茅ヶ崎に構えるこの店にはクールなオープンキッチンと自家醸造所があり、そこでピザもビールも作られている。店の雰囲気はいたって湘南らしくカジュアルで、フレンドリーな常連客達のおしゃべりが楽しめる。外国っぽい響きの店名だが、実はこの自家醸造所を立ち上げた3人の仲間の名前—土屋誠(Macoto Tsuchiya)、野原健之介(Kenosuke Nohara)、村上エドワード(Eddie Murakami—dieをDyに代えて)—から取ったものだ。

メインディッシュに8種類ほどある美味しそうなかから一つを選ぶと、目の前で作って薪をくべた釜の中で焼き上げてくれる。小誌スタッフが頼んだのは、「ディアボ

ラビザ」(フルサイズ¥1650、ハーフサイズ¥1150)だ。モツァレラ、バジル、オリーブ、ペパロニ、イタリア唐辛子という味わい豊かな組み合わせで、程よくピリッと辛味がきいて美味しい。ビールが進むもう一つのオススメは「窯焼き自家製ソーセージ」(¥7/g)。こちらは鉄のフライパンの上でジュージュと音を立てながらやってくる。それでもまだ食べ足りないという人は、「ミートボール」(¥500)か「エビと季節野菜のアヒージョ」(¥580)をつまむと良いだろう。

この店には10種類ものクラフトビールのタップがあり(275ml ¥600~, 490ml ¥1000~)、今はその約半数が自家醸造だ。ブリュワーである野原は何ヶ月もの準備期間を経て、この7月によりやく同店オリジナルビールの醸造を開始した。醸造エリアは店内から

もガラスの窓越しによく見えるので、作業をしている彼の姿を垣間見ることができる。夏にぴったりのゴールデンエールは、比較的フルティな中にマイルドな苦味が感じられる味わい。実はこのビール、とても口当たりが良くで…もっとゆっくり飲むつもりだったのに、すぐ飲み干してしまった。我々の訪問時はペールエールやIPAのほか、ライム&ソルト Beerという興味深いビールがあったが、野原としてはメニューをシャッフルするつもりらしいので、訪れるたびに違ったセクションになっていると思うておいて欲しい。

カウンターとテーブル席に分かれており、収容数はおおよそ30席。同店へのアクセスは、JR辻堂駅西口から徒歩約5分。喫煙可となっているが、店内がタバコで煙たいということはずまないだろう。



As the name implies, MacKenDy Craft Beer & Pizza specializes in two pub classics: pizza and beer. Both are made on premises in this chill, open-kitchen brewpub in Chigasaki. The atmosphere is the norm for Shonan—casual with friendly regulars likely to chat you up. The foreign sounding name actually derives from a mix of the names of three friends that started the brewpub: Macoto Tsuchiya, Kenosuke Nohara and Eddie Murakami ('Dy' taking the place of 'die').

For your main dish choose from about eight different styles of mouth-watering pizza prepared and baked in a wood-fired oven in front of your eyes. We went with the Diabola

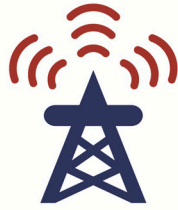
Pizza (full ¥1650, half ¥1150), a tasty blend of mozzarella, basil, olives, pepperoni and Italian pepper, which provided a pleasant, spicy zing. Another recommendation to pair with your beer is the Homemade Sausage (¥7/g), served sizzling in an iron skillet. If you're still hungry, snack on a side of meatballs (¥500) or Shrimp & Veggie Ajillo (¥580).

The bar has ten taps of craft beer (275ml ¥600~, 490ml ¥1000~) with currently about half brewed on premises. After many months of preparation, brewer Nohara finally started brewing the pub's original beers in July. The brewing area is easily visible through the glass windows of the pub, so you are likely to

catch a glimpse of him at work. The Golden Ale, a nice choice for summer, was relatively fruity with mild bitterness. This very quaffable brew disappeared quicker than anticipated. At the time of our visit there was a Pale Ale, an IPA, and an interesting Lime & Salt beer. Nohara plans to mix it up, so expect there to be different selections every visit.

Split between the counter and an assortment of tables, there is seating for about 30. The brewpub is about a five-minute walk from the west exit of Tsujido Station. Note that smoking is allowed in the bar, but it's generally not smoky.





アメリカ直輸入ビール

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

Home delivery available!

Antenna America

Nagano Trading's
American Craft Beer Tasting Room
www.antenna-america.com

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Gold's Gym [C-4]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sparta [D-3]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Gather @ Eating House [B-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Kinpira [D-3]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Bon [F-3]
- 20 Bakeroom [D-3]
- 21 Cosmo Global Kids [C-3]
- 22 Akarenga [B-5]
- 23 Osanbashi Hall [B-6]
- 24 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 25 Yokohama Museum of Art [B-2]
- 26 Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop [C-5]





APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm-3am
045-261-8308 Every-blesséd-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
NOGEOCHO
2-77-1

MAP 16

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

www.sake-today.com/orders

Be Fresh 2018 **30**
横浜国際教育学院は創立30周年

YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE

Learn Japanese in Yokohama!

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031
TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657
EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com

MAP 17

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



Café Elliott Avenue
 Beautiful Espresso From Seattle
 YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8



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

横浜の歴史とともに60年・・・
ありあけ横濱 **ハルバ**



横浜の海に浮かぶ船をイメージした贅沢なマロンケーキ

Rich elegant marron cakes inspired by ships sailing the waters of Yokohama Harbour.



ARIAKE MAIN STORE
 231-0021 Yokohama, Naka-ku Nihonodori 36
 Hours 10:00-20:00 (L.O 19:00)
 TEL 0120-005-436
 www.ariakeharbour.com



MAP 15

045-311-7804

EUROPEAN BEER HOUSE 横濱 Cheers



WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

横浜ビール




Yokohama's Original HOMETOWN BREWERY

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
 Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
 Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm
 www.yokohamabeer.com

MAP 13

to **登良屋** 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 5

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
 DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

YOSHIDAMACHI 3-7
 NAKA-KU YOKOHAMA

MAP 6

MON - SAT 11:30-21:30 LAST ORDER
 SUN / HOLIDAY 10:00-20:30 LAST ORDER
OPEN EVERY DAY

Where Food is Fun



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



エビナビール

EBINA BEER

海老名市扇町5-4 104

Ebina City Ogicho 5-4 104

Hours: M~F, Day before holiday: 17:00~22:30

Sat, Sun, holiday: 14:00~22:30

L.O. food 21:30 / drinks 22:00

Closed 2nd & 3rd Monday of the month (except holidays)

Tel: 046-259-8730 Web: ebina-beer.owst.jp



ビール造りの趣味が高じて、これで食べていこうと決めて今までのキャリアを捨ててブルワリーに転身…というのはクラフトビール業界にはよくある話だ。だが、エビナビールのブルワリー兼共同オーナーであるトーマス・レハクはかなり異色の経歴の持ち主である。20年間ブラハ交響楽団及びブラハフィルハーモニーオーケストラでチューバ奏者として活躍。そこから180度異なる世界へと身を投じたのは何も自身のキャリアだけに留まらない。ブルワリーを立ち上げるために母国チェコを離れて日本へ移住という、更に難易度の高いことをやってのけたのだ。

オーケストラの一員として2001年に初来日したレハクは、2ヶ月にわたるツアーで各地を巡るうちに日本のことが好きになった。以降ほぼ毎年日本を訪れる機会があり、日本語の基礎を学べば得るものが大きいはず、と判断したのだと言う。平井史香が(互いの言語を教えあう)ランゲージエクスチェンジパートナーとなった当初、まさか彼女がのちに自分の妻でビジネスパートナーになろうとは知る由もなかった。

相模原生まれの平井と家族は、平井が10歳の時に海老名市に移り住む。オンラインでレハクとの繋がりができた頃、彼女は日本語教師になると思っていた。二人がオンラインでチャットをするようになって一年ほど経った2004年、一度直接会ってみようということに。それから二人の仲は進展し、2005年に結婚。だが、そうしてチェコへ移り住んだものの、平井の心にはどこか故郷の海老名を恋しく思う気持ちが残っていた。

In the craft beer world there are many stories of brewers leaving behind various careers to turn homebrewing hobbies into their new livelihood. Tomas Rehak, brewer and co-owner of Ebina Beer, has a rather interesting past. For 20 years he was an accomplished tuba player performing in the Prague Symphony Orchestra and Prague Philharmonic Orchestra. Not only did he make a move to a completely different career, for an added degree of difficulty he simultaneously relocated from the Czech Republic to Japan to open his brewery.

Rehak says he developed a fondness for Japan when he first toured the country with the orchestra for 2 months in 2001. This became almost a yearly occurrence and he decided it would be in his best interest to learn the basics of the language. Little did he know that his new language exchange partner, Fumika Hirai, would end up becoming his wife and business partner.

Born in Sagami-hara, Hirai's family moved to Ebina when she was 10. She was pursuing the idea of becoming a Japanese teacher when she connected with Rehak online. After about a year of chatting online, the pair decided to meet face-to-face in 2004. A relationship developed and in 2005 the couple wed. Hirai made the move to the Czech Republic, but always had a tinge of homesickness for Ebina.

Rehak's homebrews had been receiving good reviews from family and friends and thoughts of owning his own brewery started to swirl in his mind. Craft beer had been gaining in popularity in Japan, but Ebina remained virtually devoid of it. For Hirai, the chance to locate a brewpub in her old home was compelling. She could also get help from her mother with the couple's two children (now 9 and 11) while they focussed on the business. The couple decided that moving to Ebina was the perfect thing for the entire family.



一方のレハクは、自作ビールが家族や友人から高い評価を受けていたこともあり、自分の醸造所を持ちたいという考えが頭をよぎるように…。その頃日本ではクラフトビール人気が高まっていたものの、海老名ではそれもまだ無縁の話。だが平井にとって、故郷で醸造所をというの願ってもないチャンス。夫婦で仕事をしている間、9歳と11歳の子供の世話を自分の母親に頼むこともできるからだ。夫婦にとって海老名に拠点を移すことは、家族全員にとってパーフェクトなことだという結論に達した。

3つの路線が乗り入れている海老名駅周辺の土地は、当時大規模な開発が進んでおり、二人は新しくできたららぼーとの向かい側にちょうど良い物件を見つける。醸造免許を取得するため、レハクは石川県の日本海倶楽部、続いて横浜ビールでの仕事を通じて貴重な経験を積み一方、醸造所の工事はほとんど自分一人でごなした。そして2017年2月、晴れて醸造所がオープン。

レストランの経営に加え、実務面のほとんどを平井が担う一方で、レハクは誰か手伝ってくれる熟練者を近いうちに採用したいと考えているが、今のところは醸造作業の全てを一人でやっている。ビールはチェコスタイルをベースに彼独自のひねりを加えたものになっている。ピルスナーはまさしくボヘミアンスタイルだが、主力のエビナラガーは4種のホップを使ったオリジナルの極秘レシピ。タップの数は全部で8つ、そのうち6つが定番、2つが季節限定だ(ビールは全て480ml ¥850, 230ml ¥500)。ビールクーポン(¥8500税込み)を購入すれば、480mlのビール11杯分と、おまけで230mlが1杯分付いたスタンプカードになっていて¥1500ほどお得になる計算だ。

フード類は多国籍。チェコビールに合わせるなら、ブランボラーク(¥500)というガーリックのきいたジャガイモのお好み焼き風料理、或いはピクルスの入ったチェコ風ポテトサラダ(¥500)を試してほしい。そのほかの美味しい取り合わせとしてはソーセージセット(2本 ¥500 / 4本 ¥900)やナチョス(大 ¥900 / 小 ¥600)、フィッシュ&チップス(大 ¥850 / 小 ¥650)などなど。

エビナビールの場所は海老名駅西口から徒歩2~3分。テーブル席とカウンターに分かれており、収容人数はおおよそ25名。店内は完全禁煙。



The area around Ebina Station, where 3 train lines intersect, was undergoing massive development at the time and they found a building across from the new LaLaport shopping center. To acquire his brewing license, Rehak worked at Nihonkai Club in Ishikawa and also Yokohama Beer to gain critical experience. Most of the brewery construction was DIY effort on his part. In February of 2017 the brewpub was opened for business.

Hirai does most of the work on the business end, in addition to running the restaurant, while Rehak does everything in the brewery himself, though he hopes to find some skilled help soon. The beers are grounded in Czech styles with his own personal twists. The Pilsner is true-to-form Bohemian-style, but the flagship Ebina Lager is Rehak's own secret recipe using 4 kinds of hops. Overall, there are 8 taps, usually consisting of 6 standards and 2 seasonals (all beers 480ml ¥850, 230ml ¥500). The bar offers a pay-up-front Beer Coupon (¥8500, tax included), a stamp card good for eleven 480ml beers plus one 230ml—a bargain saving you about ¥1500.

The food is a mix. To pair with your Czech beer, try the Bramborák (¥500), a garlicky, potato patty, or the Czech-style Potato Salad (¥500), made with pickles. Other fine choices include the Sausage Set (2, ¥500 / 4, ¥900), Nachos (big ¥900 / small ¥600), or Fish & Chips (big ¥850 / small ¥650).

Ebina Beer is a couple minutes walk from the west exit of Ebina Station. It has seating for close to 25 people split between tables and counter. The establishment is entirely non-smoking.





The Warehouse Wine Bar & Tasting Room

by *Tomei Wines*

Importing California Wine Since 2003

The Warehouse by *Tomei Wines* offers a casual and relaxed California wine tasting room every Friday & Saturday night! Enjoy our imported boutique wine selection served by our friendly staff. Quality wines by the glass, by the bottle or sample 3 different wines from the menu! We are also serving select craft beer from Antenna America.

Wine Club Now Available!

Every Friday & Saturday Night!

- Quality Wines By-The-Glass!
- Select Craft Beer From AA!
- Assorted Nibbles Including Pizza!
- Monthly Live Music!
- Different Weekly Wine Themes!
- Special Take-Out Wine Discounts!

**Beer and Wine
Every Friday &
Saturday Night
Starting at 7pm**



**California Wine Bar
& Tasting Room
in Yoshidamachi**



The Warehouse
by *Tomei Wines*
2F Arai Bld.
3-14 Yoshidamachi, Naka-ku
Yokohama 231-0041
info@tomeis.co.jp
045-228-7937



MAP 3

BAY SIDE BISTRO ROOFTOP CAFE & BAR



1-1 & THE ROOFTOP

www.1-1yokohama.com

MAP 26



BRIMMER BREWING

www.brimmerbrewing.com

All American, All the time.



オンラインオーダーならご自宅でお受取り!
Online order available!



新しくなったウェブサイトは今すぐチェック!
Have you checked our NEW website yet?

店頭
**アンテナアメリカでは只今
6パックキャンペーンを実施中!**

**Come and check
the special 6pack promotion
at Antenna America!**

※予告なしに終了となる場合がございます。

MAP 2
MAP 28

BAKEROOM

中区吉田町6-2 山下呉ビル
Naka-ku Yoshidamachi 6-2
Hours: 12:00~ sold out
(only open a few times a month.)
Check Instagram
@bakeroom_yokohama for open days)

MAP
20

ペイクールの焼き菓子はどこか親しみを感じる温もりがあって、なんだか子供の頃を思い出す。家で菓子を焼いている時のオープンの熱で暖かく包まれたキッチン、家の中に広がるおいしい香り...。ペイクールにはそれと同じ心地良い雰囲気が漂っていて、中へ入った途端アットホームな気分になる。ガラスケースの後ろにぎゅっとと並び、見るからに美味しそうなペイストリーは全てオーナー・パティシェの錦織翠の手作りだ。横浜育ちでずっとお菓子作りが大好きだったという錦織、学生時代のアルバイトがきっかけで、いつか自分のカフェを開きたいと夢見ていた。

大人気のこの店はひと月にたった3日間しか営業しない。そのため、売り切れになる前に彼女のお菓子作りに絶対手に入れようと訪れるお客さんが店内はいっぱいだ。ゆくゆくはスタッフを雇って営業日を増やしたいと思っているが、今はお菓子を焼いたり準備な

Bakeroom's desserts have a familiarity to them that brings back childhood memories of baking at home. The warmth of the kitchen while confections bake in the oven and the delicious smell wafting through the house...Bakeroom exudes these cozy, homely vibes and rustic charm with its bright atmosphere, dainty aesthetics and sweet fragrance of fresh pastries that fills the air. You feel at ease the moment you step inside the little bakery where a glass case is stocked with mouth-watering treats, all of which were baked by owner Midori Nishikiori. She grew up in Yokohama with a passion for baking, and dreamt of opening her own cafe since working at one part-time as a student.

どで4日かかるなど、お店を開けるための作業に数日取られることと、幼い息子と過ごす時間の確保との兼ね合いがある。母親業をこなしながらワークライフバランスを保つことは容易ではないと認めながらも、錦織は仕事と生活、その二つの間の落としどころを見つけてどちらの時間も後悔のないよう、大切にしている。「不定期の営業なので、わざわざ来店して下さるお客様に「来てよかった」と思っただけのよう、心を込めて丁寧に菓子を作り、感謝の気持ちを伝えながら販売しています」と錦織は言う。

取材当日に並んでいたお菓子は、イチジクのタルトからブラウニーやマフィン、そして数々のケーキ...とバリエーション豊富。抹茶とチョコレートのケーキ(¥350)は絶品、チェリーのチーズケーキバー(¥350)は「はずりりとしていて美味しいクランブルがまぶされた、甘くてクリーミーで病みつきになりそうな逸品。そして絶対オススメなのがスマア(¥350)。このチ

Since Bakeroom only opens three times a month, the place was teeming with eager customers determined to get their hands on Nishikiori's pastries before they ran out. She is hoping to eventually increase business days in the future by hiring more staff. To prepare for days the shop is open, she spends four days baking and preparing. This takes away from her time with her little son. She admits maintaining a work-life as a mother has its challenges, but she tries to find a happy medium between the two. "I bake my treats with utmost care in an effort to express my gratitude to my customers," says Nishikiori.

The dessert selections varied from fig tarts to brownies, muffins, and various cakes when we visited. The Matcha & Chocolate Cake

ョコレートのかかった厚みのあるふわふわマシュマロのビスケットサンドは、一口頬張った途端、口の中でとろけてしまう。ベリーリコッタチーズケーキ(¥300)はほのかな甘味と絶妙のしっとり感が素晴らしい。リコッタチーズのまろやかで繊細な風味に、ベリーの爽やかな酸味がアクセントになっている。ペイクールの心のかもったお菓子はどれも一口ごとにリッチでクセになりそうな味が口の中にじゅわっと広がり、それだけで手作り感満載の程よい甘みのお菓子ばかり。またすぐにも行きたくなるお店だ!



(¥350) was sublime, and the Cherry Cheesecake Bar (¥350) was a hefty, decadent treat of sweet and creamy goodness topped with delicious crumble. We highly recommend Nishikiori's S'more (¥350). The soft, thick layer of marshmallow, drizzled with chocolate and sandwiched between two biscuits, just melts in your mouth as you sink your teeth into it. We loved the Berry Ricotta Cheesecake (¥300)—subtly sweet and perfectly moist, the berries added a tangy, sour kick to the mellow, delicate flavor of ricotta cheese. Every bite of Bakeroom's hearty treats is infused with flavors rich and decadent but mildly sweet with a homemade feel. We can't wait to go back!



For more info visit www.yokohamaseasider.com 19

雨宿り

SHELTER FROM THE RAIN

Text by Hisao Saito

よほどの雨じゃないと傘はささない。

いく日か前の小雨の夜、近所のコンビニに買い物に行った帰り、突然どしゃ降りの雨になった。もちろん傘を持ってきているわけもない。すぐ弱まるだろう、と閉店後の喫茶店の軒下で雨宿りをした。

最近仕事が忙しく、分刻みの生活をしていたので「雨宿り」という行為がとても心地よく感じた。

普段なら立ち止まることのない場所で一人静かに雨の様子をじっと眺めるということが、無駄な時間を感じるかと思いきや、その逆だった。感じたのは、「何もしない」という贅沢な時間。

まるで「少し休みなさい」と神様に言われているようだ。

Generally, I don't feel the need to take an umbrella along if it isn't raining too hard.

A few nights ago I took a short walk to the convenience store in my neighborhood in a light drizzle. All of a sudden it started to downpour. Of course, I hadn't bothered to bring an umbrella. I figured it would let up soon, so I took shelter underneath the awning of a closed coffee shop for the time being.

Recently, I've been extremely busy at work. Because I've been living minute-to-minute, I found some comfort in that short interlude underneath the awning.

Standing there alone in the quiet, gazing absently at the rain in a place where I normally wouldn't be stopping, one would think it was a waste of time. Quite the opposite, I relished this time simply doing nothing.

It seemed as if the gods were telling me, "Stop for a moment and take a break."



MAP
1
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



GREEN

pages

By Yosuke Katsuchi (Greenman)

ジャンバラヤ(2~3人前) JAMBALAYA [2-3 SERVINGS]

A	
玉ねぎ	1/2玉
セロリ	1/2本
ピーマン	2個
ニンニク	1片
チョリノソーセージ	150g (輪切り)
鶏モモ肉	150g (一口大にカット)
エビ	100g
殻付きアサリ	100g
米	1合
塩、胡椒	少々
ブイヨンスープ	(市販のものでOK)
ローリエ	1枚
チリパウダー	適量
オレガノ、パプリカパウダー、クミンパウダー、カイエンペッパーパウダー	各少々
A	
onion	1/2
celery stick	1/2
green pepper	2
garlic	1 clove
chorizo sausage	150g (thinly sliced)
chicken thigh	150g (cut in bite-size pieces)
shrimp	100g
asari clams (with shells)	100g
rice	150g
salt & pepper	to taste
bouillon soup	(store-bought is ok)
bay leaf	1
chili powder	to taste
oregano	to taste
powdered paprika, cumin, & cayenne pepper	to taste

- 鍋(蓋つきのもの)にサラダ油を入れて熱し、ソーセージと鶏肉を炒める。
- 1に焼き色が付いたらAの野菜を加え、しんなりするまで炒める。
- ニンニクとスパイス類を入れ、香りが出たらエビ、アサリを加えて軽く炒める。
- 米を入れ、軽く混ぜたらブイヨンを加えて塩胡椒で味を整え、沸騰したら蓋をして弱火で15分、その後10分蒸らしたら軽く混ぜて完成です!

- Fry sausages and chicken in salad oil. Use a pan with a cover.
- When brown, add vegetables under A and cook till soft.
- Flavor with garlic and spices, then add shrimp and clams. Sauté lightly.
- Lightly stir in rice, pour bouillon into the mix, and sprinkle with salt and pepper. Bring mixture to a simmer, cover, and cook for 15 minutes on low heat. Allow to steam for 10 more minutes. Give it a quick mix and then you're done!

WHAT IS JAMBALAYA?

ジャンバラヤは以前紹介したケイジャン料理の一つです。スペインのパエリアがベースになっている米料理ですが、ハムやソーセージが使われていたり、様々なスパイスやシーフード、現地で採れるザリガニやアリゲーターの肉などが入ることもあり、アメリカらしい多国籍な料理です。

ジャンバラヤは歌にもなっています。カントリー歌手のハンク・ウィリアムスが1952年にこの世を去る1年前に作った曲は、その後カーペンターズにもカバーされています。歌詞の中でケイジャン料理も登場するので、これを聴きながらジャンバラヤを作ってみても雰囲気が出て楽しいかもしれません。

少し話が逸れましたが、とにかくジャンバラヤはアメリカの中ではメジャーな米料理。スーパーなどでも普通にジャンバラヤミックスの調味料が売られています。家庭料理なので各家庭で作り方が違い、特に決まったレシピはないようです。日本にも炊き込み御飯の文化があるので、たまには気分転換でジャンバラヤにも挑戦してみましょう!

I've touched on Cajun cuisine previously, so in this issue I'd like to discuss one of the more popular dishes in depth—jambalaya. It's a rice dish based on Spanish paella. Ingredients used include ham, sausages, a variety of spices, seafood such as local crayfish and even alligator meat.

Jambalaya is also the name of a song written by country singer Hank Williams in 1952, one year before his death. Years later, the song was covered by The Carpenters. Cajun cuisine is mentioned in the song as well, so it might be fun to cook jambalaya while listening to it.

Jambalaya is a common rice dish in the United States, where seasoning mixes are commonly sold at the supermarket. Each family has different preferences and there seems to be no particular recipe. Japan has a similar culture of cooking rice with various ingredients and seasonings (called *takikomi gohan*), so if you want to explore new flavors and variations, I'd recommend giving this recipe a try!

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

**NOW
HIRING!**
スタッフ募集中

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

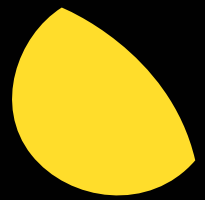
Sat, Sun, & Holidays
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

www.greenyokohama.com



も う ー 人
の 自 分 に
で あ う こ
の 時 間



ワールド
クラフトビール世界へ。
よなよなエール

yonayonaale.com